

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Turismiettevõtte teenindaja				
		Tourism service provider				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		200522				
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, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130 26.08.2013; Kutsestandard "Turismiettevõtte teenindaja, tase 4", kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 5 03.11.2016.						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> - mõistab turismimajanduse ja turismiettevõtluse toimimist ning enda võimalusi planeerida karjääri turismiettevõtluses, onalgatusvõimeline ja leiab iseseisvalt võimalusi tööturul rakendamiseks - teenindab turismiettevõtte külastajaid kogu külastajatekonna vältel, lähtuvalt sihtrühma vajadustest, soovidest ja ootustest ning ettevõtluse eripärast; - tutvustab külastajatele piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid ja müüb turismiettevõtte tooteid/teenuseid lähtuvalt külastaja vajadustest ja ettevõtluse eripärast, - töötab meeskonnaliikmena toitlustuse, sündmuste ja vaba aja tegevuste läbiviimisel, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult jaressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eeetikast, kasutades sobivaid töö- ja probleemilahendusmeetodeid, vastutades tööülesannete täitmise eest ning arendades sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi; - mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalaselt selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles niisuuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; - mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning hangib, kasutab, töötleb, edastab ja säilitab tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid; - kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; - mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; - mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;- kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; - väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Stationsaarne koolipõhine 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 loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ja sooritanud kutseeksami.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Turismiettevõtte teenindaja tase 4, Majutusteenindaja						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> puuduvad						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (120 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
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	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 teenindamine	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 toitade valmistamisel ja serveerimisel teenindab vastavalt menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna teenindab vastavalt menüüle külastajaid välitoitlustamise tingimustes
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 heakorratõid hoonete, inventari ja territooriumi korrashoidmiseks ettevõtte eripärast lähtuvalt
Majutusteenindus	15 EKAP	võtab vastu külastajate tellimusi, koostades pakkumiskirju nii eesti kui ka inglise keeles, arvestades majutusettevõtte töökorraldust ja võimalusi pakub ja müüb majutusettevõtte põhija 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 külalistele 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

Majutusteeninduspraktika 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 ärilistest huvidest

analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused 6 EKAP õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

### Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Keel ja kirjandus

6 EKAP

1.Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses  
2.Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult  
3.Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates  
4.Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid  
5.Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga  
6.Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Võõrkeel

4,5 EKAP

1.Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti  
2.Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel  
3.Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga  
4.Kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega  
5.On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

Matemaatika

5 EKAP

1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust  
2.Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest  
3.Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi  
4.Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult  
5.Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Loodusained

6 EKAP

1.Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel  
2.Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel  
3.Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele  
4.Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Sotsiaalsained

7 EKAP

1.Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis

toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist  
 2.Omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust  
 3.Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi  
 4.Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu

Kunstiained	1,5 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid</li> <li>2.Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga</li> <li>3.Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse</li> <li>4.Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks</li> <li>5.Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse</li> </ol>
Põhiõpingud 120 EKAP Üldõpingud 30 EKAP Valikõpingud 30 EKAP		
<b>Valikõpingute moodulid (30 EKAP)</b>		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Veiniõpetus	1 EKAP	<p>õpilane mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid          õpilane tunneb levinumaid viinamarjasorte          õpilane sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega          õpilane pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda kasutades asjakohaseid töövõtteid</p>
Massaaž	4 EKAP	<p>Õpilane omab ülevaadet massaaži olemusest, teab erinevaid massaažiliike ja oskab rakendada õigeid massaaži meetode.          Õpilane omab ülevaadet Inimkeha anatoomia ja füsioloogia põhilistest.          Õpilane loob kliendiga kontakti ja võtab anamneesi täites hügieeninõudeid          Õpilane kasutab erinevaid massaaživõtteid lähtuvalt kliendist ja töötab ergonoomiliselt</p>
Looduskosmeetika	3 EKAP	<p>teab lühidalt kosmeetika ajalugu ja tänapäeva          teab kodumaal kasvavaid põhilisi maitse- ja ravimtaimi, tunneb ära looduses ning oskab neid sihipäraselt kasutada          teab kosmeetikumidesse kuuluvad koostisosad          INCI - registri tundmine          oskab valmistada erinevaid looduskosmeetikume</p>
Käte ja jalgade hooldus	1 EKAP	<p>õpilane teab nakkuslikke nahahaigusi; mittennakkuslikke nahahaigusi; küüntehaigusi.          õpilane oskab teha lihtsamat käte- ja jalgade hooldust</p>
Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	4 EKAP	<p>Õpilane kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid          Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke.          Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid.          Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid , jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.</p>
Spaateenindus	6 EKAP	<p>õpilane mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi          õpilane teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel          õpilane tunneb spaateenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsab abivajajale abi          õpilane broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades külastajate soove</p>
Majutusteeninduse praktika	6 EKAP	<p>Moodul on integreeritud põhiõpingute majutusteeninduse praktika mooduliga ja eelnimetatud moodulite väljundid ühtivad</p>

Teeninduspraktika	9 EKAP	Moodul on integreeritud põhiõpingute teeninduse praktika mooduliga ja eelnimetatud moodulite väljundid ühtivad
Soome keel	3 EKAP	õpilane mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste õpilane vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööalast terminoloogiat
Jumestamine	1 EKAP	Teab erinevaid näokujusid ja nende korrigeerimise võimalusi jumestuses Mõistab värviteooria põhialuseid ja rakendab neid oma töös Teeb päevase – ja öhtuse jumestuse, arvestab kliendi soovidega, kasutab sobivaid jumestustooteid, -vahendeid ja rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid.
Küünte kaunistamine	1 EKAP	valmistab ette ning viib läbi klassikalist kätehooldust lähtudes esteetilisest lõpptulemusest, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning järgib tööohutuse- ja hügieeninõudeid teab erinevaid küünte kaunistamisvõimalusi teeb korrektse ja viimistletud küünekaunistuse ühele või mitmele küünele, kasutab sobivaid värvitoone, kaunistusvahendeid ja töövõtteid, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ja järgib tööohutuse ning hügieeninõudeid
Juuste seadmine	1 EKAP	teab erinevaid soengute liike, kujundamistehnikaid ja töövahendeid, rakendab omandatud teoreetilisi teadmisi praktilistes töodes
Terviseteadlik liikumine	1 EKAP	Mõistab kehalise aktiivsuse tähtsust tervisele ja töövõimele Valdab põhiteadmisi ja -oskusi, et harrastada liikumist iseseisvalt
Puhastusteeninduse praktika	3 EKAP	
Lõpueksamiettevalmistus	2 EKAP	
<b>Valikõpingute valimise võimalused:</b> Õpilasel on võimalik valida valikmooduleid teistest kooli õppekavadest või teisest koolist moodulite raames, mis toetavad eriala õpinguid. Valikõpingute valimine toimub Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas sätestatud tingimustel.		
<b>Praktika:</b> Põhiõpingutest moodustab praktika 30.00 EKAPit.		
<b>Spetsialiseerumise võimalused:</b> puuduvad		
<b>Õppekava kontaktisik:</b> Enna Kallasvee Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee		
<b>Märkused:</b> Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: <a href="https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=128">https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=128</a> <a href="https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=128&amp;rakenduskavad=jah">https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=128&amp;rakenduskavad=jah</a> (koos moodulite rakenduskavadega)		

## Turismiettevõtte teenindaja

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>120</b>	<b>42</b>	<b>34</b>	<b>44</b>
Turismimajanduse alused	15	9	3	3
Teenindamine ja müük	10	2	4	4
Sündmuste teenindamine	8			8
Vaba aja tegevuste teenindamine	12	4	4	4
Toitlustusteenindus	15		15	
Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9	9		
Majutusteenindus	15			15
Teeninduspraktika	21	15	6	
Majutusteeninduspraktika	9			9
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	3	2	1
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>5</b>
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	1,5	2	1
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	3	3	
Sotsiaalsained	7	3,5	2,5	1
Kunstiained	1,5		1,5	
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>11</b>
Veiniõpetus	1			
Massaaz	4			
Looduskosmeetika	3			
Käte ja jalgade hooldus	1			
Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	4			
Spaateenindus	6			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Majutusteeninduse praktika	6			
Teeninduspraktika	9			
Soome keel	3			
Jumestamine	1			
Küünte kaunistamine	1			
Juuste seadmine	1			
Terviseteadlik liikumine	1			
Puhastusteeninduse praktika	3			
Lõpueksamiettevalmistus	2			

## Turismiettevõtte teenindaja

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									Valikõpingute moodulid												
	Turismimajanduse alused	Teenindamine ja müük	Sündmuste teenindamine	Vaba aja tegevuste teenindamine	Toitlustusteenindus	Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	Majutusteenindus	Teeninduspraktika	Majutusteeninduspraktika	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	Veiniõpetus	Massaaž	Looduskosmeetika	Käte ja jalgade hooldus	Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	Spaateenindus	Majutusteeninduse praktika	Teeninduspraktika	Soome keel	Jumestamine	Küünte kaunistamine	Juuste seadmine
vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale;		x						x	x		x						x	x				
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				
edastab külastaja erisoovid vastavale töötajale täitmiseks		x						x	x								x	x				
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				
registreerib külastajad vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja teenindusjuhendile;		x						x	x	x							x	x				
määrab majutusruumid, arvestades külastajate soove ja ettevõtte võimalusi;		x						x	x								x	x				
teenindab külastajat kogu ettevõttes viibimise ajal,	x	x						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x













. töötab tulemuslikult iseseisvalt ja meeskonnas;		x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x				
. tegutseb vastutustundlikult, järgides kokkulepitud reegleid ja norme;		x	x	x	x	x	x	x		x					x	x	x	x				
vajadusel juhendab meeskonnatööd.		x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x				
. 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	x	x	x	x
järgib töötervishoiu, tööohutuse ja tuleohutuse nõudeid, vajadusel kasutab esmaseid tulekustusvahendeid ja teab evakuatsioonipõhimõtteid;		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
. käitub ohuolukorras operatiivselt, vajadusel osutab esmaabi ja/või kutsus professionaalse abi.		x	x	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x			

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
1	Turismimajanduse alused	15	
<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		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses analüüsisid turismialast infot	selgitab turismialaseid mõisteid tuginedes turismiseadusele ja riiklike arengukavale, kasutades asjakohaseid termineid eesti ja inglise keeles; -kogub ja süstematiseerib erinevatest allikatest turismialast infot kasutades peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklike 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:**  
Hindamisülesanne on kirjeldatud 4. õpiväljundi all

**Hindamismeetod:**  
Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Uurimustöö

**Lävend**

iseseisva töö esitamine rühmas

**Iseseisvad tööd**

Lääne -Eestis asuva turismiettevõtte tutvustus interneti võimalusi kasutades

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest	rühmitab meeskonnatööna reisijaid, külastajaid ja turiste etteantud tunnuste alusel; -tutvustab külastuseesmärkidest lähtuvalt turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektses 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
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne on kirjeldatud 4. õpiväljundi all			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
Iseseisvate tööde esitamine ja esitlemine rühmas				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud kliendirühma iseloomustus Tervise- ja turvanõuded etteantud riiki reisimisel				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib turismiettevõtluse toimimist turismipiirkonnas kasutades digivahendeid	tutvustab meeskonnatööna turismi vorme, lähtudes sihtrühmade eripäradest; -analüüsib juhendi alusel turismiettevõtluse toimimist oma kodukohas, arvestades jätkusuutliku turismi põhimõtteid; -kirjeldab meeskonnatööna turismipiirkonna reisitranspordi võimalusi ning majutus- ja toitlustusettevõtete liike, lähtudes nende toodetest ja teenustest; -analüüsib meeskonnatööna turismipiirkonna meelelahutuse ja aktiivpuhkuse teenuste vastavust sihtrühma ootustele.	Turismivormid Turismiettevõtlus Reisitransport Majutus- ja toitlustusettevõtted regioonis, tooted ja teenused Piirkonna meelelahutuse ja aktiivse puhkuse võimalused	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne on kirjeldatud 4. õpiväljundi all			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö	



<b>Lävend</b>
Õpilasne esitab iseseisva töö ja hindamisülesande ja esitleb neid rühmas
<b>Iseseisvad tööd</b>
Valitud piirkonna valikud ja võimalused turistidele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab eesti ja võõrkeeles Eesti turismiregioonide loodus- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest	näitab halduskaardil turismiregioone, maakondi ja keskuseid; -annab külastajale korrektset piirkonda puudutatavat informatsiooni väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektses eesti ja võõrkeeles, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära; -tutvustab Eesti turismisihtkohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning väärtustades õigekeelsust ja väljendusrikast keelt; -tutvustab külastajatele Eesti rahvuskööki, lähtuvalt sihtrühmade eripärast	Eesti turismiregioonid, maakonnad ja turism Erinevate piirkondade turismiteenused, turismiobjektid Eesti kultuuripärand Eesti rahvusköök	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Eesti turismiregiooni tutvustus etteantud teemade kohaselt	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Uurimustöö
--	---

<b>Lävend</b>
Õpilasne esitab iseseisva töö ja hindamisülesande ja esitleb neid rühmas
<b>Iseseisvad tööd</b>
Ühe etteantud regiooni rahvusköögi tutvustus

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest	-iseloomustab Euroopa jaotumist turismigeograafilisteks regioonideks ja riikideks arvestades loodus-, kultuuri- ja turismigeograafilisi tegureid; -koostab juhendi alusel Euroopa sihtkoha kirjelduse, kasutades usaldusväärset teavet	Euroopa turismigeograafia Loodusturism Euroopas Kultuuriturism Euroopas Puhketurism Euroopas Tavad, kombad, traditsioonid ja väärtushinnangud erinevates regioonides, religioon	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav

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.			
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab paaristööna ühe Euroopa regiooni tutvustuse (sihtkoha iseloomustus, kultuur, loodus, tavad, kombestik, vaatamisväärsused jne)		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>			
Õpilane esitab uurimustöö ja esitleb seda rühmas			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Uurimustöö (hindamisülesande ) materjali kogumine ja vormistamine			

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 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.	Maailma populaarsed turismipiirkonnad Maailma turism seotuna religiooniga, kultuuride erinevused Pärandkultuur ja nüüdiskultuur Toitumistavad erinevates maailma piirkondades	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab rühmatööna juhendist lähtuvalt ühe UNESCO maailmapärandi objekti tutvustuse, koostab uurimustöö ja esitleb seda rühmas		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Uurimustöö		
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab uurimustöö UNESCO maailmapärandi objekti kohta ja esitleb oma tööd rühmas. Töös on kasutatud õpetaja poolt etteantud viiteid ja materjale				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	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 (ÖV 6)
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Argo, 2010  Toots, K. Kuidas tunned 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 tunned maailma? Argo, 2011  Tooman, H., Müristaja, H. Turismihtkoha arendus ja turundus. Argo, 2008  Viin, T., Villig, R. Hotellimajanduse alused. Argo, 2011  Turismialased andmebaasid</p>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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	Teenindamine ja müük	10	Kersti Õim
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitakse paralleelselt Turismimajanduse aluste mooduliga		
<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.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist	<ul style="list-style-type: none"> <li>vastab päringutele, võtab vastu individuaalkülastaja tellimused eesti ja inglise keeles nii otsesuhtluses, telefoni kui emaili 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 tarkvaratabelite, 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

**Hindamisülesanne:**

Õpilane vormistab saabunud tellimuse, vastab päringule ja koostab kinnituskirja

**Lävend**

Õpilane võtab vastu ja vormistab individuaalkülastaja tellimuse, koostab päringule vastuse ja kinnituskirja

**Iseseisvad tööd**

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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	<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 ettevõtetootooteid 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; • dokumenteerib müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest;</li> <li>Annab enesehinnangu oma tegevuselemüügitöös 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>Müügitoimingute dokumenteerimine</p> <p>Ettevõtte töökorralduse järgimine</p> <p>Enesehinnangu andmine</p>	Interaktiivne loeng, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>				
Ühe majutusettevõtte teenuste müük külastajale, arveldamine ning enesehinnangu andmine lähtuvalt müügitulemustest				
<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
teenindab külastajaid kogu külastajateekonna vältel, suheldes aktiivselt eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles arvestades külastajate vajadusi ja soove ning kultuurilisi eripärasid	<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> <li>registreerib külastajad vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja teenindusjuhendile, määrates majutusruumid</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>Eri- ja erilisvajadustega külastajad</p> <p>Külastajate kultuuriliste eripäradega arvestamine</p> <p>Tagasiside küsimine ja edastamine</p>	Interaktiivne loeng, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav

	<p>külastajate soove ja ettevõtte võimalusi arvestades;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vahendab külastajale infot tema ettevõttesviibimise ajal eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles, arvestades külastaja soove, erija 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 teenindusprotsessilähtuvalt teeninduspõhimõtetest.</li> </ul>	Ohutus- ja turvameetmetega arvestamine Esmaabi		
--	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimine, info edastamine ja suhtlus kliendiga eesti, inglise ja valitud võõrkeeles

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

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

**Iseseisvad tööd**

Turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära</p>	<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 võimalusiläbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning müügisituatsioonist;</li> <li>• abistab aktiivselt külastajat väljaspool turismiettevõtet pakutavate teenuste tellimisel, kasutades interneti</li> </ul>	<p>Eesti turismisihtkohtades pakutavad turismiteenused Turismisihtkoha tutvustus läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi Väljaspool turismiettevõtet pakutavate teenuste valimine ja soovimine kliendile</p>	<p>Interaktiivne loeng, arutelud, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arutis</p>	<p>Eristav</p>

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
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovitab 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 soovitab 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 soovitab 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

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
3	Sündmuste teenindamine	8	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab meeskonnaliikmena koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside osalejaid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab meeskonnaliikmena ette koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside territooriumi, ruumid ja vahendid, arvestades kujundamise põhimõtteid	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
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpiväljundid I-III hinnatakse koos		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		



<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, korrashoid (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	tutvustab ennast; -tutvustab koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside külastajatele tooteid ja teenuseid lähtudes ettevõtte võimalustest; -tutvustab külastajatele koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tingimusi lähtudes tellimuse sisust; -tutvustab osalejatele koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentsidega 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	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 külastajatega Sagadamiini esinevad probleemid, nende lahendamine Tagasiside	Loeng, seminar, rühmatöö, iseseisev töö nutiseadmete ja arvutiga, õppekäigud ettevõtetesse, praktiline töö	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne on õppeväljundite ülene		<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 tuleohutusmeetmed ja evakuatsiooniplaanid - analüüs
<b>Praktilised tööd</b>
1. Tutvumine kooli tuleohutusmeetmete ja -vahenditega 2. Õppekäigud ettevõtetesse, võimalusel koosoleku külasõltus

--	--	--	--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab eesti, inglise ja valitud võõrkeeles meeskonnaliikmena külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside jooksul	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 sündmuspaiga 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 korrektse arve vastavalt kliendi tellimusele ja tema poolt tarbitud teenustele	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 ettevõtetesse, praktiline töö	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Hindamisülesanne on väljundite ülene

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Hinne 3**
**Hinne 4**
**Hinne 5**
**Iseseisvad tööd**

Erinevate sihtgruppide soovid, vajadused ja rahulolu koosolekul - tagasiside analüüs

**Praktilised tööd**

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

<b>Õppemeetod</b>	praktiline töö
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Õpiväljundid I-III hinnatakse koos</p> <p>Planeerib ja teostab meeskonnatööna ühe sündmuse (koosolek, seminar, koolitus, konverents vm sündmus, mille lähteülesande annab kool) püsides etteantud eelarve piires</p> <p>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</p> <p>2. Tutvustab ja kooskõlastab pakkumise kliendiga (kool) sündmuse läbi viimiseks 3. Teostab meeskonnatööna planeeritud ürituse</p>

<b>Hindamine</b>	Eristav	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<p>I Kirjalik töö vastab esitatud miinimum nõuetele. II Tutvustab, esitleb töö põhjal sündmuse teenindamist III Osaleb sündmuse läbiviimisel meeskonnaliikmena:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-valmistab ette ruumid, seadmed;</li> <li>-võtab vastu kliendid, suunab, juhatab, tutvustab teenuseid, teenindab, hangib ja edastab tagasisidet; -teostab puhastus-korrasustöid (enne sündmust, selle ajal ja pärast);</li> <li>- suhtleb klientidega eesti, inglise ja ühes valitud võõrkeeles, vajadusel kasutab meeskonnaliikme abi</li> </ul>	<p>I Kirjalik töö vastab esitatud nõuetele, kõik töö osad onsidusad, esitatud tähtaegselt.</p> <p>II Tutvustab, esitleb töö põhjal sündmuse teenindamist, vastab esitatud lisaküsimustele.</p> <p>III Osaleb sündmuse läbiviimisel meeskonnaliikmena:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-valmistab ette ruumid, seadmed;</li> <li>-võtab vastu kliendid, suunab, juhatab, tutvustab teenuseid, teenindab, hangib ja edastab tagasisidet; -teostab puhastus-korrasustöid (enne sündmust, selle ajal ja pärast);</li> <li>-suhtleb klientidega eesti ja inglise keeles ja ühes valitud võõrkeeles, milles vajadusel kasutab meeskonnaliikme abi;</li> <li>-teeb kokkuvõtte sündmusest</li> </ul>	<p>I Kirjalik töö vastab esitatud nõuetele, kõik töö osad onsidusad, pakutud välja huvitavaid ja teostatavaid lahendusi, esitatud tähtaegselt.</p> <p>II Tutvustab, esitleb töö põhjal sündmuse teenindamist, vastab lisaküsimustele.</p> <p>III Osaleb sündmuse läbiviimisel meeskonnaliikmena:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-valmistab ette ruumid, seadmed;</li> <li>-võtab vastu kliendid, suunab, juhatab, tutvustab teenuseid, teenindab, hangib ja edastab tagasisidet; -teostab puhastus-korrasustöid (enne sündmust, selle ajal ja pärast);</li> <li>-suhtleb klientidega eesti ja inglise keeles ja ühes valitud võõrkeeles;</li> <li>-juhendab ja korraldab meeskonnatööd;</li> <li>-analüüsib sündmuse läbiviimist</li> </ul>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesande põhjal. Mooduli hinde saamise eelduseks on kõigi iseseisvate tööde esitamine	
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine	

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
4	Vaba aja tegevuste teenindamine	12	Aili Tervonen, Marit Sillat
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab meeskonnaliikmena küllastajateekonna vaba aja tegevuste läbiviimiseks	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 sisse- ja välitingimustes Sündmuste tüübid Eesti kultuuripärandi kasutamine rekreatsioonis piirkonna eripäraselt lähtuvalt Vaba aja tegevused erinevatele sihtrühmadele ja erinevatest sündmuste liikidest tulenevalt Küllastajateekonna olemus rekreatsioonis, sh küllastuselamus 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
valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest	valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; kaunistab territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest ja külastaja soovidest; -seab töökorda vajalikud vahendid vastavalt vaba aja tegevuskavale	Territooriumi ja/või ruumide ettevalmistamine Ruumide paigutus ja kaunistamine Lilleseaded Haljasalade kaunistamine ja korrashoid Puude, põõsaste ja taimede hooldamine Istikute valimine ja istutamine Lillede 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	Interaktiivne loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, õpijuhised	Mitteeristav
<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				
<b>Lävend</b>				
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				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
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				
<b>Praktilised tööd</b>				
Ruumide ja/või territooriumi kaunistamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles	-tutvustab eesti, inglise keeles küllastajatele vaba aja tegevuse keskkonda, teenindajaid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; -tutvustab küllastajatele vaba aja tegevust ja ohutusnõudeid, lähtudes tellimusest; -viib läbi mängu kasutades kaasaegset digirakendust; -osaleb meeskonnaliikmena tegevuse	Projektitöö olemus Lihtsama projekti kavandamine ja läbiviimine kasutades vaba aja tegevusi ja teenindades küllastajaid kas eesti või inglise keeles Mänguõpetus Mängude liigid Mängude kasutamine vaba aja tegevustes Digimängud, nende kasutamine Tegevuste elamuslik läbiviimine Rekvisiitide kasutamine mängudes	Interaktiivne loeng, praktilised tegevused, arutelu, esitlus, projektitöö, iseseisev töö	Mitteeristav

	<p>elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeleolu; -jälgib üksikülastaja ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades küllastajate turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalset abi; -küsub küllastajatelt tegevuse või sündmuse järel tagasisidet rahulolu kohta ja edastab selle meeskonnale; -pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest.</p>	<p>Klientide teenindamine ja juhendamine vaba aja tegevuste ajal Tagasiside saamine ja analüüsimine Sündmuspaiga korrastamine peale sündmust</p>		
--	--	--	--	--

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

<p><b>Lävend</b></p>
----------------------

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

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

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

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

<p>Pärimuskultuurile tuginevate legendide ja lugude harjutamine eesti ja inglise keeles</p>
---

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Interaktiivne loeng, praktilised tegevused, arutelu, esitlus, projektitöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane esitab eesti ja inglise keeles piirkonnaga seotud pärimuskultuurile tuginevaid legende ja lugusid</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ettekanne/esitlus</p>
---	--

<p><b>Lävend</b></p>
----------------------

<p>Õpilane on ettevalmistanud ja esitanud pärimuskultuurile tuginevaid legende ja lugusid</p>
---

<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>	.Aken, A. Firma pidu. Kuidas korraldada õnnestunud üritust? Äripäeva Kirjastus 2006 2.Koppel, M. „Rekreatiivsete tegevuste korraldamine sise- ja välitingimustes“: <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> 3.Kakko, H. „Rekreatsioonisündmuse korraldamine- meedia ja sponsoreerimine“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/meedia/?Rekreatsioonis%C3%BCndmuse_korraldamine-_Meedia_ja_spondeerimine">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/meedia/?Rekreatsioonis%C3%BCndmuse_korraldamine-_Meedia_ja_spondeerimine</a> 4.Kakko, H. „Eesti kultuuripärandi tutvustamine“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/kultuur/">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/kultuur/</a> ; 5.Kakko, H. „Rekreatsioonikorraldamise alused“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/rekreatsioon/">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/rekreatsioon/</a> 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> 7.Kakko, H. „Mänguõpetus rekreatsioonisündmuse korraldusõppes“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/mang/?M%C3%A4ngu%C3%B5petus_rekreatsioonis%C3%BCndmuse_korraldus%C3%B5ppes">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/mang/?M%C3%A4ngu%C3%B5petus_rekreatsioonis%C3%BCndmuse_korraldus%C3%B5ppes</a> 8.Pärimuskultuuri kasutamisest turismiettevõttes: <a href="http://www.maaturism.ee/_new/index.php?id=225#.WNTrkPnyiyI">http://www.maaturism.ee/_new/index.php?id=225#.WNTrkPnyiyI</a> 9.Leinus, K. e- kursus „Süüdmuskorraldus“ <a href="http://syndmuskorraldus.weebly.com/">http://syndmuskorraldus.weebly.com/</a> 10.Põllula, K. e- kursus „Töökorraldus majutustevõttes“. 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> 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> 12.Mentaal, M. (2013) „Aia kujundamine mõtetes ja praktikas“, Kirjastus Varrak 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>

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
5	Toitlustusteenindus	15	Tiina Sootalu, Kersti Õim, Taavi Kuusik
<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		

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

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:



Valmistab hommikusöögi toidud vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Muudab ühe retsepti sobivaks etteantud toitumisprobleemiga kliendile	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	<p>pakib vastavalt standardile küllastajale kaasa varajase hommikueine;</p> <p>-katab hommikusöögi- ja kohvipausi laua vastavalt küllastajate arvule ja menüüle;</p> <p>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;</p> <p>-korrastab vastavalt teenindusstandardile peale küllastaja lahkumist hommikusöögi- või kohvipausiala ja töövahendid</p>	<p>2 Laua katmine, teenindaja töövõtted</p> <p>2.1 Ettevalmistustööd teenindamiseks</p> <p>2.2 Laudade linutamine</p> <p>2.3 Laudade eelkatted</p> <p>2.4 Teenindaja töö ja tehnika</p> <p>2.5 Taldrikute kandmise võtted</p> <p>2.6 Lauanõude koristamine</p> <p>2.7 Vaagnalt serveerimise tehnika</p> <p>2.8 Kandiku kandmise tehnika</p> <p>2.9 Jookide serveerimine</p> <p>2.10 Erinevate roogade serveerimine</p> <p>2.11 Lauas teenindamise üldreeglid</p> <p>3 Klientide teenindamise protsess, erivajadustega klientide teenindamine</p> <p>3.1 Küllastajate vastuvõtmine</p> <p>3.2 Menüü ja joogikaarti esitlemise toimingud</p> <p>3.3 Klientide vastuvõtmine ja tellimuste vormistamine</p> <p>3.4 Teenindamise protsess</p> <p>3.3 Teeninduskäik</p> <p>3.6 Kassatöö</p> <p>3.7 Arveldamine klientidega</p> <p>3.8 Klientide ära saatmine</p> <p>3.9 Erivajadustega klientide teenindamine</p> <p>4 Selvelauad</p> <p>4.1 Fursettlaud (Fourchette)</p> <p>4.2 Buffet e rootsi laud 6</p> <p>4.3 Kohvipausid. Kohvi- või teevastuvõtt selvelauaga</p> <p>4.4 Eeljoogilauad</p> <p>4.5 Tervitusjoogilauad</p> <p>4.5.1 Tervitusjoogi laua katmine</p> <p>4.6 Kokteililauad</p> <p>4.7 Juustulaud</p>	Testid, erinevate lauanõude tundmine, õpetaja ettekanded, videod, praktiline töö	Mitteeristav

	4.8 Puuviljalaud 4.9 Catering teenus		
<b>Hindamisülesanne:</b> Buffeelaua katmine etteantud menüü alusel vähemalt 20 inimesele. Kohvipausi korraldamine etteantud menüü alusel- lauakatmisvahendite nimekiri, komplekteerimine, poleerimine, lõplik eelkate, teenindamine, koorastustööd - rühmatööna		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>			
Buffeelaud on kaetud vastavalt nõuetele. Õpilane katab rühmatööna kohvilaua ja teenindab kliente kasutades sobivaid töövõtteid, korrektseid termineid ja viisakusväljendeid.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Video analüüs: teenindussituatsiooni analüüsimine, õige ja vale käitumine. Viisakusväljendid eesti ja seejärel inglise keeles.			
<b>Praktilised tööd</b>			
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
Abistab lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toitade valmistamisel ja serveerimisel	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.	LÕUNA- JA ÕHTUSÖÖGID. Erinevad liigid. TOIDUVALMISTAMINE. Eel-, pea- ja järelroad. Sobivad joogid. TEENINDUSVIISID. Osaline-, täis- ja selveteenindus. SERVEERIMISVIISID. Taldriku-, vaagna-, kandiku- ja käruteenindus	Paaristöö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane valmistab paaristööna etteantud menüüle vastavad toidud, katab laua ja serveerib toidud kahele inimesele.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
Iseseisvad tööd on esitatud ja vastavad lävendile. Õpilane täidab hindamisülesande.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Väikelapse sünnipäeva menüü. Jõulumenüü rahvustoitudest. Ülestõusmispüha menüü erinevate rahvuste köökidest.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Erinevate suppide, muna- ja kohupiima toitade, vormitoidude ja magustoitade valmistamine. Toitude serveerimine. Piduliku laua katmine vastavalt menüüle				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab vastavalt menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna	-kavandab valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte eripärale ja klienditellimusele; juhendab koostatud plaani alusel kaaslasti erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides; -teenindab külastajaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökiel lähtuvalt juhendist, serveerides toite ja jooke vastavalt menüüle; -suhtleb külastajatega arusaadavalt ja viisakalt eesti ja inglise keeles ja luues elamusliku õhkkonna; -koristab laualt kasutatud nõud ja ülejäänud toidu lähtuvalt töökorraldusest ja külastaja soovist; -korrastab vastavalt teenindusstandardile peale külastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid; -kasutab enesehindamist oma teeninduskäitumise arendamiseks; -sooritab teenindaja töö eripärast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi vastupidavuse arendamiseks.	TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES Erinevad üritused ja liigid. Ruumide ja laudade kaunistamise võimalused, meelelõõtsprogramm. Laudade reserveerimise võimalused. Klientide tervitamine ja vastuvõtt. Menüü tutvustamine ja nõustamine. Toitude ja jookide serveerimine. Klientide teenindamine ja suhtlemine, tagasiside. Kassatöö ja arveldamine.	Praktiline töö, iseseisev töö arvutis	Eristav

#### Hindamisülesanne:

Restoranilõuna teenindamine kooli restoranis. Õpilane valmistab rühmatööna ette restorani, katab menüüle vastavalt laud, kaunistab laud, serveerib köögist saadud toidud. Teenindab külastajaid, arveldab külastajatega. Koristab restorani ja annab oma tööle hinnangu.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külastajatega eesti- ja inglise keeles. Küsimustele vastamine on seotud raskustega	Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külastajatega eesti- ja inglise keeles. Vastab külastajate küsimustele asjatundlikult	Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külastajatega eesti- ja inglise keeles. Vastab külastajate küsimustele asjatundlikult. Esitab külastajale omapoolseid pakkumisi
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Salvrättide voltimine, (3 erinevat salvrätti voltimise võtet). Erinevate joogiklaaside tundmine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Erinevate lauakatete valmistamine (lõunasöök, kohvipaus, hommikusöök). Viisakas teenindamine ja oskuslik viisakusväljendite kasutamine eesti ja inglise keeles		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>teenindab vastavalt menüüle küllastajaid välitoitlustamise tingimustes</p>	<p>-kavandab juhendamisel meeskonna liikmena, välitoitlustamise teenindamise vastavalt klienditellimusele kasutades digivahendeid;          -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 serveerimiseks, 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 küllastajatele sündmuse ajaplaani, pakutavaid toite ja jooke;          -teenindab küllastajaid kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes küllastajate ja sündmuse eripärast;          -koristab kasutatud nõud ja ülejäänud toidu, pakib need transpordiks, lähtudes töökorraldusest ja küllastajate soovist;          -korrastab välitoitlustamise koha ja käitleb prügi lähtudes jäätmekäitluse nõuetest</p>	<p>VÄLITOITLUSTUS          Välitoitlustuse olemus ja erinevad liigid.          Seadusandlus välitoitlustuse pakkumise kohta.          Kokkulepped klientidega, tänapäevased digivahendid.          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 serveerimiseks.  <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</p>	<p>Interaktiivne loeng, praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	--	--	---------------------

<p><b>Hindamisülesanne:</b>          Rühmatööna ühe väliürituse toitlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine)</p>
<p><b>Lävend</b></p>
<p>Õpilane valmistab ette ja viib läbi rühmatööna välitoitlustamise. Esitab iseseisva tööna ürituse läbiviimiseks töökava.</p>
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>
<p>Etteantud ürituse välitoitlustamise töökorraldus</p>
<p><b>Praktilised tööd</b></p>
<p>Ürituste välitoitlustamine, toitude valmistamine, transport, klientide teenindamine, toitlustusala koristamine</p>

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel. Mooduli hinne on praktilise töö hinne, mis on kirjeldatud 4. õpiväljundi all.</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>eristav hindamine</p>

**Õppematerjalid**

Õppematerjalid 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://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>

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9	Ivika Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane korstab ja valmistab ette numbritoad, üldkasutatavad ruumid ning teeb turismiettevõttes heakorratöid, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel	selgitab turismiettevõtte teenindaja rolli teeninduskeskkonna korrastamise ja turvalisuse tagamisel kvaliteetse külastuselamuse pakujana; -kirjeldab vastavalt ettevõttes kehtivatele nõuetele teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise, tehniliste rikete, varguse või materiaalsete kahjude leidmisega seotud tegevusi; -selgitab enda ja küllastajate tegevusi tuleohutuse tagamisel ja evakueerimisel	Teenindaja roll majutustevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel Teenindaja tegevused teeninduskeskkonna korrasoleku ja ohutuse tagamisel Tuleohutus ja evakueerimine	Rühmatöö. Iseseisev töö arvutis. Õppekäik hotelli	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: teenindaja roll turvalise, puhta ja ohutu keskkonna loomisel majutustevõttes Iseseisev töö: "Tegevuskava etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutustevõttes."		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö		
<b>Lävend</b>				
Õpilane osaleb rühmatöös ja esitab ning esitleb iseseisvat tööd.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpilane koostab tegevuskava etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutustevõttes				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koristab ja valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomikapõhimõtteid	<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;</p> <p>-valmistab ette majutusruumi, korrastades voodi ja hügieeniruumi, pidades pesu arvestust ja käideldes seda vastavalt juhendile;</p> <p>-kontrollib majutusruumi korrasolekut vastavalt ettevõtte standardile, teavitades toa seisukorrast lähtudes töökorraldusest;</p> <p>-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;</p> <p>-registreerib ja hoiustab külastaja poolt unustatud esemed lähtuvalt juhendist.</p>	<p>Koristamise alused</p> <p>Koristusained ja koristustarvikud</p> <p>Majutusruumi koristamine</p> <p>Üldruumide koristamine</p> <p>Konverentsiruumide koristamine</p> <p>Hügieeniruumide ja sauna koristamine</p> <p>Spaa koristamine</p> <p>Toitlustusruumide koristamine</p> <p>Välisruumi koristustööd</p>	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, õppekäik, praktiline töö	Eristav

#### Hindamisülesanne:

Majutusruumi kliendijärgne koristamine. Õpilane koostab tööjuhendi, komplekteerib vajalikud vahendid ja koristab majutusruumi kasutades ergonoomilisi töövõtteid, töötades ennast ja pindasid säästvalt, hügieeniliselt ja efektiivselt

#### Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tööplaan on korrektne, töötamisel esineb vigu, mis ei kahjusta teda ennast ega majutusruumi pindasid. Ei lõpeta tööd ettenähtud ajal	Tööplaan on korrektne, töötamisel esineb üksikuid vigu, mis ei kahjusta teda ennast ega majutusruumi pindasid. Mahub etteantud aja piiresse	Tööplaan on korrektne, töötamisel ei esine vigu. Lõpptulemus on korrektne. Lõpetab töö ettenähtud aja piires

#### Iseseisvad tööd

Koristustarvikute komplekteerimine etteantud ruumi igapäevaseks koristamiseks. Doseerimistabeli koostamine etteantud puhastusaine kasutamiseks. Koristusplaani koostamine õpetaja poolt etteantud objektile. Hotellikäru komplekteerimine toateenija igapäevatöök

#### Praktilised tööd

Koristusainete doseerimine ja kasutamine erinevate pindade puhastamiseks. 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 eripärast lähtuvalt	-teeb erinevaid heakorratöid lähtudes ettevõtte töökordadusest ja hooldusjuhenditest; -kontrollib territooriumi, hoonete, seadmete ja inventari korrasolekut ja puhtust, vajadusel puhastades ja korrastades neid või probleemide ilmnemisel teavitades vastavalt ettevõtte töökordadusele; -puhastab ja hooldab koristustarvikuid juhendi alusel	Töökordadus 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, pürskkaevud, veesilmad, nende korrashoid. Välihooldusala korrashoid. Valgustid, prügimajandus, kõrvalhooned. Koristustarvikute pesemine, hoidmine	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav
--	---	--	---	--------------

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisvad tööd. Praktilised tööd.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö
--	---

**Lävend**

Õpilane esitab iseseisvad tööd ja teostab ühe välisruumi osa korrastamise etteantud piirkonnas

**Iseseisvad tööd**

Töövahendite valikute koostamine etteantud välisruumi koristamiseks ja korrashoiuks. Tööjuhendi koostamine etteantud välisruumi osa korrashoiuks. Suvelillete valiku koostamine kataloogide alusel etteantud suurusega peenrale

**Praktilised tööd**

Hooajalised tööd majutusettevõtte välisruumi korrashoiul

<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"



## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
7	Majutusteenindus	15	
<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		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab vastu külastajate tellimusi, koostades pakkumiskirju nii eesti kui ka inglise keeles, arvestades majutusettevõtte töökorraldust ja võimalusi	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-, kinnitusja 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

**Hindamisülesanne:**

Õpilane koostab arvutil ametikirja (tellimuse/kinnituskirja/annulleerimiskirja) kasutades etteantud hotelli andmeid. Õpilane kasutab arvutiprogrammi ja koostab seal vabade tubade aruande)

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö

**Lävend**

Iseseisev töö on rühmas esitletud. Ametikirjad vastavad standardile ja arvutiprogrammiga aruanne on esitatud

### Iseseisvad tööd

Õpilane loob oma fantaasiahotelli ning pakub etteantud kliendile lisateenuseid

### Praktilised tööd

Arvutiprogrammi harjutustunnid (kliendi konto loomine, klientide sissekirjutamine, arvete koostamine, väljakirjutamine, aruannete loomine jne)

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab külastajaid eesti, inglise ja ühes võõrkeeles külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja ärielistest huvidest</p>	<p>-võtab vastu ja saadab külastajaid ära lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist; -teeb külastaja sisse- ja väljaregistreerimise lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist ja kehtivatest õigusaktidest; -lahendab teenindussituatsioone säilitades külastaja rahulolu järgides oma vastutusala piire ning ettevõtte ärihuve; -leiab ja edastab külastajatele vajalikku</p>	<p>Esmane kontakt Hotelli tarkvarad Külastaja sisseregistreerimise protsess Külastaja väljaregistreerimise protsess Külastaja kaardile esitatavad nõuded Külalissuhete juhtimine (probleemi analüüs, lahendus, tagasiside) Tagasiside vormid ja võimalused Vastuvõtu lisaülesanded: posti käsitlemine, äratus, turvalisus, jne</p>	<p>rollimängud, iseseisev töö arvutis ja arvutiprogrammis</p>	<p>Mitteeristav</p>

	teavet, kasutades erinevaid infoallikaid; -küsib küllastajatelt tagasisidet reageerides sellele sobival, tagades küllastaja rahulolu ja ettevõtte hea maine.		
--	---	--	--

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

<b>Lävend</b>
---------------

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

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

Info leidmine Haapsalu 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	teostab kassa ülevõtmise ja üleandmise protseduurid vastavalt kassaeeskirjadele; -koostab arve juhendi alusel, vastavalt kehivatele õigusaktidele ning ettevõtte ja kliendivahelisele kokkuleppele; -arveldab küllastajaga 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> Hindamisülesanne: Arve koostamine iseseisva töö kinnituskirja alusel	<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus
---	---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Arve koostatamisel on 2 viga andmete lugemisel ja arvele kandmisel. Parandab vead iseseisvalt	Arve korrektne, esineb vigu arve rekvisiitides	Arve korrektne ja veatu

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

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

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

Praktilised tööd Erinevate aruanete ja kliendikirjade koostamine, arvete koostamine
--

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

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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	Ivika Raudsepp, Tiina Sootalu, Kersti Õim, Taavi Kuusik
<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, külastuskeskuses, teemapargis, muuseumis - teenindades kliente, järgides kehtivaid standardeid ja protseduureegleid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	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
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane külastab praktikaettevõtet ja sõlmib praktika eellepingu ning tagastab selle täidetuna kooli praktikakorraldajale		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö		
<b>Lävend</b>				
Praktika eelleping on täidetud ja tagastatud kooli praktikajuhendajale praktikalepingu sõlmimiseks				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
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>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; -valmistab ette praktikaettevõtte majutusruumi, korrastades voodi ja hügieeniruumi, pidades pesuarvestust ja käideldes seda vastavalt juhendile; -teeb erinevaid heakorratöid lähtudes praktikaettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhenditest</p>	<p>Majutusruumide ja üldkasutatavate ruumide koristamine Koristusainete ja koristusvahendite valimine vastavalt koristusjuhendile ja mustuse astmele Voodi korrastamine ja hügieeniruumi puhastamine vastavalt standardile Pesu käitlemine ja pesu arvestamine vastavalt juhendile Heakorratööd 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 Heakorratööd</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab vastavalt praktikaettevõtte menüüle küllastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna</p>	<p>valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid; -serveerib hommikusöögi ja kohvipausi lähtudes teenindusstandardist; -teenindab hommikusöögi ja kohvipausi küllastajaid vastavalt praktikaettevõtte menüüle; -teenindab küllastajaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökidel lähtuvalt juhendist, serveerides toite ja jooke vastavalt menüüle</p>	<p>TÖÖOHUTUS, TOIDUOHUTUS JA HÜGIEEN TÖÖKORRALDUSE ALUSED Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus, vajalikud tingimused Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes MENÜÜDE KOOSTAMISE ÜLDISED ALUSED Toidukorrad. Praktikaettevõtte menüüd Kalkuleerimise alused TOIDUVALMISTAMINE PRAKTIINE - valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud, hommikueine toidud, suupisted ja joogid Tööohutus, ergonoomia, toiduhügieen, puhastustööd köögis TEENINDUS - PRAKTIINE TEENINDUSES VAJALIKUD SEADMED JA VAHENDID Seadmed ja töövahendid Laua katmisvahendid, serveerimisvahendid Pakkimiseks kasutatavad vahendid LAUDADE EELKATTED. Hommikulaua-, kohvilaua-, lõuna- ja õhtusöögikatted ning selvelauakatted TEENINDUSPROTSESS Teeninduse põhitehnikad Suhtlemine</p>	<p>Praktiline töö, meeskonnatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	Kliendikeskne teenindamine Kassatöö ja arveldamine Meeskonnatöö		
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Hommikusöögiks toitlustusruumi ettevalmistamine, toitude valmistamine, toitude serveerimine ja küllastajate teenindamine meeskonnatööna		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>			
Toitlustusruum on küllastajate teenindamiseks ettevalmistatud. Hommikusöögi toidud on valmis õigeaegselt ja serveeritud küllastajatele. Küllastajate teenindamine vastab ettevõtte standardile ja küllastajate vajadustele.			
<b>Praktika</b>			
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	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
<b>Hindamisülesanne:</b> Koosoleku või seminari ettevalmistamine ja teenindamine meeskonnatööna			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Koosoleku ruum on ettevalmistatud vastavalt praktikaettevõtte standarditele. Õpilane osales koosoleku teenindamise töörühmas				
<b>Praktika</b>				
Ürituste teenindamine lähtuvalt majutusettevõtte standarditest Vaba aja tegevuste planeerimine ja läbiviimine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab praktikaettevõtte küllastajaid kogu küllastajatekonna vältel lähtudes teenindus-põhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast	-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 küllastajate vajadustest, soovidest ja	Teenindusstandardid Toodete teenuste müük ja arveldamine lähtuvalt küllastajate vajadustest, soovidest ja ootustest teenindusprintsipidest ning ettevõtte töökorraldusest Turismiobjektid ja -teenused praktikaettevõtte piirkonnas	praktiline töö	Mitteeristav

	ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest; -tutvustab piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid.		
<b>Hindamisülesanne:</b> Majutusettevõtte lisateenuste soovitamise ja müük küllastajatele, hea teenindustava ja ettevõtte teenindusstandardi järgimine		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>			
Küllastajate vajadustest lähtuv lisateenuste tutvustamine ja müümine			
<b>Praktika</b>			
Praktikaettevõtte küllastajate teenindamine, küllastajate soovide väljaselgitamine, teenuste ja toodete müük Piirkonna turismiobjektide ja vaatamisväärsuste tutvustamine küllastajatele			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes	võrdleb praktikal tehtut koolis õpituga, hinnates ennast ja olukordi kriitiliselt; -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 Praktikaaruande ja praktikapäeviku täitmine Praktika avalik kaitsmine	iseseisev töö ja esitlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane täidab praktikaaruande ja praktikapäeviku ning kaitseb praktikat avalikul praktikakaitsemisel		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine		
<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>	Praktikakorraldust reguleerivad seaduslikud aktid Praktika dokumentatsiooni näidis Haapsalu 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

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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	Majutusteeninduspraktika	9	
<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		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	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	täidab juhendi alusel igapäevaselt	Praktikapäeviku täitmine	Praktiline töö	Mitteeristav

külastajaid majutuseettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid	<p>praktikapäevikut, kirjeldades oma praktikategevusi ja andes hinnangut toimetulekule;</p> <p>-hoiab korras ja puhtana oma töökoha tulenevalt praktikaettevõtte töökorraldusest;</p> <p>-täidab etteantud ülesandeid ja peab kinni tähtaegadest;</p> <p>-teenindab majutuseettevõtte külastajaid igapäevatöös ja töötab juhendamisel meeskonnas;</p> <p>-küsib külastajatelt tagasisidet reageerides sellele sobival, tagades külastaja rahulolu ja ettevõtte hea maine; -analüüsib juhendamisel probleemsituatsioone ja nende tekkimist, pakkudes välja meeskonnale omapoolsed lahendused</p>	<p>Tutvumine majutuseettevõtte töökorraldusega</p> <p>Klientide teenindamine</p> <p>Külastajate teenindamine meeskonnas</p> <p>Tagasiside kogumine ja analüüsimine</p> <p>Probleemsituatsioonide lahendamine</p>		
---	---	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Külastajate grupi teenindamine klienditeekonna jooksul meeskonnatöona, 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, majutuseettevõtte töökorraldusest ja ärielistest huvidest	<p>-müüb majutuseettevõtte põhi- ja lisateenuseid eesti ja inglise keeles arvestades sihtrühma eripära;</p> <p>-võtab vastu ja saadab külastajaid ära lähtudes majutuseettevõtte teenindusstandardist;</p> <p>-lahendab teenindussituatsioone, säilitades külastaja rahulolu järgides oma vastutusala piire ning praktikaettevõtte ärihuve; -leiab ja edastab külastajatele vajalikku teavet, kasutades erinevaid infoallikaid; -koostab igapäevatöös majutusteenuste arveid, jälgides tellimuste kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid.</p>	<p>Majutuseettevõtte põhi- ja lisateenused</p> <p>Teenindusstandardid</p> <p>Teenindussituatsioonide lahendamine, säilitades külastaja rahulolu, järgides oma vastutusala piire ning praktikaettevõtte ärihuve</p> <p>Infoallikad ja nende kasutamine</p> <p>Arvete koostamine, tellimuste kinnitamine</p>	Praktiline töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane täidab juhendamisel vastuvõtutöötaja tööülesandeid lähtudes ettevõtte teenindusstandardist, külastajate soovidest ja vajadustest,	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

kasutades eestikeelseid ja inglise keelseid korrektseid termineid ja viisakusväljendeid
<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	võrdleb praktikal tehtut koolis õpituga, hinnates ennast ja olukordi kriitiliselt ja oma initsiatiivi praktika jooksul praktikaettevõttes; -koostab juhendi alusel kirjaliku eneseanalüüsi sooritatud praktika kohta, arvestades seatud praktika eesmäärke; -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	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktikadokumentide esitamine. Praktika avalik kaitsmine			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<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			

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
10	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Teemad ja alateemad</b>	Karjääri planeerimine: 20 teooria, 6 is.töö 1 EKAP Ühisk -2 Enesetundmine karjääriplaneerimisel Lõimitud Moodul 1 Õppimisvõimaluste ja tööjõuturu tundmine karjääriplaneerimisel Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine Suhtlemise alused 1 EKAP Suhtlemine Lõimitud Moodul 11 Käitumine suhtlemissituatsioonides Klienditeenindus Töötervishoid ja tööohutus 2 EKAP Sissejuhatus töökeskkonda Ühisk - 4 Keemia - 4 Füüsika - 2 Biol - 2 Töökeskkonnaalase töö korraldus Töökeskkonna ohutegurid Töökeskkonnaalane teave Tööõnnetused Tuleohutus Majandus ja ettevõtlus 1 EKAP Mina ja majandus Matem - 4 Ühisk - 4 Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused Pakkumine ja nõudlus Maksud		

Eesti ja kodumaakonna ettevõtlus  
 Ettevõtja ja töövõtja  
 Ettevõtluskeskkond  
 Äriidee ja selle elluviimine  
 Asjaajamine ja dokumendihaldus 1 EKAP  
 Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis  
 Eesti keel - 4  
 Dokumentide loomine  
 Dokumentide, sh digitaaldokumentide säilitamine

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi</li> <li>• seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>• koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus</li> <li>• valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>• koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest</li> <li>• selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>• koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>• loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>• täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</li> <li>• kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“</li> </ul>	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab meeskonnatööna õpitava valdkonna Eesti ettevõtluskeskkonda</li> <li>• võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>• tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtuvalt riiklikust strateegiast</li> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust</li> <li>• tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks</li> <li>• tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>• leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel</li> <li>• leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>• võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi</li> <li>• loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente</li> <li>• arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu brutoja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis</li> <li>• koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>• kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist</li> <li>• kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>• selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>• kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> <li>• loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</li> <li>• lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õppemeetod</b>	loeng, arutelu, paaris töö, grupitöö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, Swot analüüs
<b>Hindamisülesanne</b>	Karjääriplaneerimine: Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplan. Majanduse ja ettevõtluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid. Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Analüüs Ettekanne/esitlus
<b>Iseseisev töö</b>	asjajamiskorra läbitöötamine, dokumentide vormistamine, eneseanalüüs, oma leikonna eelarve koostamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Hindamine Mitteeristav hindamine: Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid) sh kokkuvõtva hinde kujunemine Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud hotelli äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</li> <li>2. Õpikäigud majutuseettevõttesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine</li> <li>3. Hotelliteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</li> </ol> <p>sh hindamismeetodid 1. Kooli koduleht (<a href="http://www.hkhk.edu.ee">www.hkhk.edu.ee</a>) 2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord 3. EHRL koduleht (<a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>) 4. Kutsekoda (<a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a>) 5. Erinevate hotellide kodulehed.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Karjääriinfoportaal <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013</p>



Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004  
Naesseń, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997.  
Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013  
Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee  
Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused [http://www.e-ope.ee/\\_download/euni\\_repository/file/2168/Ettev6tlus\\_2011%20-tekst.pdf](http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf)  
Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011  
Rahandusministeerium www.fin.ee  
Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008  
Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013  
Maksu- ja tolliamet www.emat.ee  
Äriseadustik  
<https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063>  
Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf>  
Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060>  
Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>  
Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>  
Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine  
[http://e-ope.khk.ee/oo/erne\\_lepingud/tvtuleping\\_ja\\_ksundusleping.html](http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html)

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õpilased		
<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	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
<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>
1.Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52	Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.	1.Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina Ortograafia 2.Sõnavaraõpetus 3.Kõneõpetus	Loeng Praktilised harjutused Teatmeteoste kasutamine Kõneharjutused	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> 1.Kontrolltöö		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.	Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.	Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.		

**Hindamisülesanded**

<b>Hindamisülesanded ja hindamismeetodid</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
Suuline esitus Ettekanne/esitlus	Eristav hindamine Hinne 3:

Kõne	<p>Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Esineb õigekirjavigu esitluses. Üksikud eksimused sõnavalikul. Ajaliselt lühem.</p> <p>Hinne 4: Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Kõne ladus.</p> <p>Hinne 5: Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Kõne ladus, oskab vastata küsimustele. Kirjalik esitus materjalirohke ja veatu.</p>
------	--

<b>Iseseisvad tööd</b>
Harjutuste tegemine Kõne koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2. Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate.	Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina Ortograafia Sõnavaraõpetus Kirjandiõpetus	Loeng Teksti struktuuri tajumine, teksti lõikude järjestamine -harjutused Mõistekaart – kasutab alusteksti, pealkirja. Praktiline harjutus: väga hea tulemuse saanud kirjandi analüüs. Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Klassikirjand
---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Stiilivead. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Näiteid vähe.	Tekst on ladus. Pole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara mitmekülgne. Arutlus poolik.	Tekst ladus, stiil korrektne, Esineb kuni 3 õigekirjaviga. Sõnavara rikkalik. Rohkesti arutlust, mõtted lõpetatud.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Tekstide analüüs Arutlev kirjand-õpimaterjali lugemine ja kokkuvõte

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

3.Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õige kirjareegleid. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides.	Sõnavara Harjutused Tekstiliigid Stiil Meediatekstitid	Mõistekaart. Mõistekaartide loomine. Teksti analüüs küsimuste abil. Meediatekstide loomine. Lühikirjand. Lõikude kirjutamine ja viimistlemine. Eri liiki tekstide harjutused Tarbetekstide koostamine –motivatsioonikiri	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Eri liiki tekstide mapp		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õige kirja-, stiili- ja vormistusvigu.	Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õige kirja- ja stiilivigu.	Mapis on seitse eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Tööd on vormistatud korrektselt ja vigadeta.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tekstiharjutused				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4.Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi.	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine Harjutusülesanded.	Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine. Tänavaküsitlus (teema ette antud), selle põhjal graafikute, tabelite koostamine, täitmine... Lünkteksti täitmine tabelite, diagrammide abil, tabeli ja diagrammi koostamine etteantud faktide põhjal. Harjutusülesanded	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Arvestustöö		<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Koostab juhendi alusel lihtsama teksti, jälgides teksti koostamise	Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise	Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise		

põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud ja diagrammid on vormistatud pealiskaudselt, andmed on esitatud puudulikult, esineb üle 6 vea, töö on väga vähe argumenteeritud või see puudub üldse. Töö on vormistatud lohakalt.	põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on üldjoontes vormistatud korrektselt, sisaldavad vajalikke andmeid, kuid kokkuvõtte on pealiskaudne ja vähe argumenteeritud, esineb üle 5 vea.	põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Analüüsib ja korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on vormistatud korrektselt ja põhjalikud, sisaldavad vajalikke andmeid, on üheselt mõistetavad ning arusaadavad, kokkuvõtte on põhjalik ning ammendav, hästi argumenteeritud, hea sõnastusega.
---	--	--

### Iseseisvad tööd

Tabeli või graafiku koostamine  
Küsitluse läbiviimine materjali kogumiseks

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5. 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. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.	Ilukirjandus kui kunst	Ajurünnak, loeng, esitlus: kirjanduse olemus, põhiliigid, kirjandusvoolud, ajatelg Kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitlus jm) Ülevaade eesti ja maailma kirjandusest	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö (kirjanduse põhiliigid) Maailmakirjanduse suunad ja voolud-ülevaatlük töö Eesti kirjanduse kokkuvõtte Lugemisülesanded			<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest. Eesti kirjanduse ülesanne tehtud. Lugemisülesannetele küsimustele vastatud lühidalt, puudub põhjalik analüüs.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest ja tehtud ülesanded. Eesti kirjanduse ülesanne tehtud põhjalikult. Lugemisülesannetele küsimustele vastatud põhjalikult.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Lühiülevaade maailmakirjanduse vooludest, ülesanded põhjalikult vastatud ja otsitud lisamaterjali. Eesti kirjanduse ülesanded tehtud põhjalikult ja otsitud lisamaterjali. Lugemisülesannetele vastatud väga põhjalikult ja analüüsivalt, osatud tuua näiteid elust.		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
6. Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20	Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.	Ilukirjandus kui kunst	Loeng, esitlus Ilukirjandustekstide analüüs ja etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal	Eristav

iseseisev töö: 6 kokku: 26		
<b>Hindamisülesanne:</b> Teose analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Analüüs
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Pole piisavalt põhjendatud oma seisukohti, näiteid vähe. Põhjendab lugemiseelistusi. Avaldab arvamust, aga ei kasuta väidete kinnitamiseks tekstinäiteid. Seoatab teksti oma kogemusega, aga näiteid tekstist ja oma elust vähe.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. Põhjendab lugemiseelistusi ja -kogemusi. Avaldab ja põhjendab oma arvamust. Seostab teksti oma kogemuste ja mõtetega. Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Toob näiteid tekstist ja oma elust.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti ja toob sobivaid näiteid. Põhjendab lugemiseelistusi ja -kogemusi. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid, tsitaate. Toob näiteid tekstist ja oma elust.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Kirjandusteose lugemine		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõikide teemade lõpus olevate hindamisülesannete sooritamine vähemalt lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Kilgi, A. Maanso, V. 2004. Keeleviit. Tallinn: Koolibri. Eesti õigekeelsussõnaraamat. 2013 Rebane, M. 2003. Eesti kirjandus kutseõppeasutustele. Tallinn: Ilo. Rebane, M. 2004. Maailmakirjandus kutseõppeasutusele. Tallinn: Ilo. Õpetaja koostatud õppematerjalid ja internetimaterjalid.

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õpilased		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Võõrkeel	4,5	Liis Rüü
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Keeletase EU normidele vastavalt B1 ehk põhikoolis omandatud keeleoskuse tase 9. klassi lõppedes.		
<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	27 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitsab erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 19</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisojavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt.</li> <li>2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes.</li> <li>3. Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).</li> <li>4. Tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast.</li> <li>5. Koostab oma kooli (lühil) tutvustuse.</li> <li>6. Põhjustab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks.</li> <li>7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset.</li> <li>8. Põhjustab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega.</li> <li>9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.</li> <li>10. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eelseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.</li> </ol>	<p>1. Mina ja maailm</p> <p>Mina ja Eesti</p> <p>Mina ja eakaaslast, minu kool</p>	<p>1. Praktilised harjutused sõnavara ja väljendite kohta; sõnastiku kasutamise kohta; video vaatamine üldlaulu- ja tantsupeost (2014) ja juhendi alusel sisukokkuvõtte koostamine.</p> <p>Loovtöö: võõrkeelne arutelu Eesti laulu- ja tantsupeo kultuuritraditsioonist</p> <p>2. Küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus, vestlus, rühmatöö: teeb PP esitluse, kus küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus.</p> <p>Rühmatöö: tutvustab kooli ja eriala;</p>	Eristav

	<p>11. Võrdleb sihtkeele / emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme.</p> <p>12. Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga.</p> <p>13. Tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta.</p> <p>14. Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles.</p> <p>15. Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi.</p> <p>16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga.</p> <p>17. Sooritab näidistööintervjuu.</p>		<p>põhjendab, miks valis selle kooli ja eriala, reklaamib kooli ja eriala läbi oma kogemuse koolis.</p> <p>4.Lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>	
<p><b>Hindamisülesanne:</b> 1.Kompleksülesanne: sõnavaratest, loovtöö</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Suuline esitus Enesehindamine Ülesanne/harjutus</p>		
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<p>Sõnavaratest: Pooled sõnad ja väljendid testis õiged Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: saab hakkama vestlusega teemal "Mina ja maailm",esineb vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p>	<p>Sõnavaratest Testis üksikud vead Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: vestleb teemal "Mina ja maailm",esineb üksikuid vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p>	<p>Sõnavaratest Test veatu Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: vestleb soravalt vigadeta teemal "Mina ja maailm"</p>		
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale PP koostamine abimaterjaliks loovtööle.</p>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2.Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20</p>	<p>1.Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3.Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab,</p>	<p>1.Mina ja maailm Mina ja Eesti Mina ja eakaaslased, minu kool</p>	<p>1.Praktilised harjutused sõnavara ja väljendite kohta; sõnastiku kasutamise kohta; video vaatamine üldlaulu- ja tantsupeost (2014) ja juhendi alusel</p>	<p>Eristav</p>



	<p>räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>4.Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast</p> <p>5.Koostab oma kooli (lühilise) tutvustuse</p> <p>6.Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>8. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega</p> <p>9.Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>10.Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>11.Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p> <p>13.Tutvustab (oma eakaaslasel välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta</p> <p>14.Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p>		<p>sisukokkuvõtte koostamine.</p> <p>Loovtöö: võõrkeelne arutelu Eesti laulu- ja tantsupeo kultuuritraditsioonist</p> <p>2.Küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus, vestlus, rühmatöö:teeb PP esitluse, kus küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus.</p> <p>Rühmatöö:tutvustab kooli ja eriala; põhjendab, miks valis selle kooli ja eriala, reklaamib kooli ja eriala läbi oma kogemuse koolis.</p> <p>4.Lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>
--	---	--	---

<p><b>Hindamisülesanne:</b> 2. PP, dialoog / vestlus,sõnavaratest</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Essee Suuline esitus</p>
---	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<p>Sõnavaratest: Pooled sõnad ja väljendid testis õiged</p> <p>Vestlus: saab hakkama vestlusega teemal "Mina ja maailm",esineb vigu häälde, sõnavaras ja grammatikas</p> <p>Esitus(PP): Tekstid vastavad juhendile, üksikud vormistus- õige kirjavead, infoallikate valik põhjendatud, esitus korrekne, töö õigeaegne esitamine</p>	<p>Sõnavaratest Testis üksikud vead</p> <p>Vestlus: vestleb teemal "Mina ja maailm",esineb üksikuid vigu häälde, sõnavaras ja grammatikas</p> <p>Esitus(PP): Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitus korrekne, töö õigeaegne esitamine</p>	<p>Sõnavaratest Test veatu</p> <p>Vestlus: vestleb soravalt vigadeta teemal "Mina ja maailm"</p> <p>Esitus(PP): Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitus veatu, viimistlus perfektne, töö õigeaegne esitamine</p>

<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>
<p>Vestluseks valmistab ette väljendid, teema kohta kavapunktid, õpib sõnavara</p>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>3.Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsnaõiget keelt</p> <p>2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>3. Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast</p> <p>7. Hindab oma võõrkeeleskuse taset</p> <p>9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>11. Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p>	<p>2.Keskkond ja tehnoloogia</p> <p>1. alateema: Mina ja keskkond</p> <p>2. alateema: Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas</p>	<p>läbi videode ja filmide vaatamise arutleda keskkonna probleemidest maailmas ja Eestis.</p> <p>rühmatöö: poster inimtegevuse negatiivsest ja positiivsest mõjust keskkonnale arutelu kaasõpilaste postrite põhjal lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Kompleksülesanne: mõistekaardid, sõnavara ristsõna, poster.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Arutus Ülesanne/harjutus</p>	
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<p>1) mõistekaardid Esitatud õigeaegselt, teemakohane, mõned kirjavead, sisaldab vähemalt 5 erinevat teemakohast mõtet/mõistet.</p> <p>2)sõnavara ristsõna - pool ristsõnast on lahendatud õigesti.</p> <p>3)Poster Esitatud õigeaegselt; teemakohane; mõned kirjavead, mis ei sega sisu mõistmast.</p>	<p>1) mõistekaardid hinne 4 Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta, sisaldab vähemalt 8 erinevat teemakohast mõtet/mõistet.</p> <p>2)sõnavara ristsõna lahenduses võib esineda vigu ja/või lahendamata kohti.</p> <p>3)Poster Esitatud õigeaegselt; teemakohane; kirjavigadeta; õpilane tutvustab oma postri sõnumit teistele õpilastele.</p>	<p>1) mõistekaardid Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta, sisaldab vähemalt 10 erinevat teemakohast mõtet/mõistet.</p> <p>2)sõnavara ristsõna Terve ristsõna on lahendatud ja vigu ei esine.</p> <p>3)Poster Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta; õpilane tutvustab oma postri sõnumit teistele õpilastele ja põhjendab temaatika valikut ning võrdleb enda postrit teiste õpilaste töödega.</p>		
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Paaristöö:PP esitlus ühest leiutisest. Kodulugemine Teemakohase info otsimine</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>4.Kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsnaõiget keelt</p> <p>2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>3. Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p> <p>4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast</p> <p>7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset</p> <p>9. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>11. Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p>	<p>2.Keskkond ja tehnoloogia</p> <p>1. alateema: Mina ja keskkond</p> <p>2. alateema: Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja maailmas</p>	<p>läbi videode ja filmide vaatamise arutleda keskkonna probleemidest maailmas ja Eestis.</p> <p>rühmatöö: poster inimtegevuse negatiivsest ja positiivsest mõjust keskkonnale arutelu kaasõpilaste postrite põhjal lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b>				
.				
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>		<b>Hinne 5</b>

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
<p>Iseseisev töö</p> <p>Ettekanne/esitlus</p> <p>Paaristöö: PP esitlus ühest leiutisest (kirjeldab selle mõju keskkonnale ja inimese tervisele).</p>	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Tekstid vastavad juhendile, üksikud vormistus- õigekirjavead, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektne, töö õigeaegne esitamine</p> <p>Hinne 4: Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektne, töö õigeaegne esitamine</p> <p>Hinne 5: Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus veatu, viimistlus perfektne, töö õigeaegne esitamine</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>	

Paaristöö:PP esitlus ühest leiutisest.  
Kodulugemine  
Teemakohase info otsimine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>5.On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1.Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 3.Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) 4.Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast .Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks 7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset 9.Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust 10.Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eelseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades 11.Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme 12.Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga 14.Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles 15.Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi 16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga 17.Sooritab näidistööintervjuu</p>	<p>3.Haridus ja töö 1.Mina õppijana 2.Mina tööturul</p>	<p>5.Ajaplaneerimise harjutus / analüüs, Essee kirjutamine: oma tugevuste ja nõrkuste analüüs õppimises, sobivate õpistrateegiate valik ja kasutamine, edasiõppimisvõimalused, võõrkeele osatähtsus karjääri planeerimisel.Dialogiid / vestlusring õpetaja juhtimisel Eesti haridussüsteemist ja edasiõppimise võimalustest. Eestis ja välismaal sh Euroopa Liidu riikides, elukestvast õppest,töölehtede täitmine (CV/Europassi, kaaskirja näidised, töölepingute näidised).</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> CV, kaaskiri</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>		
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<p>erialaga seotud töökuulutuse leidmine, inglise keelsele põhjale tehtud CV, juhendi põhjal tehtud kaaskiri, võib esineda puudujääke sõnavaras ja õigekirjas,peamiselt lihtlaused</p>	<p>erialaga seotud töökuulutuse leidmine, inglise keelsele põhjale tehtud CV (põhi võetud allikast <a href="http://www.europasssikeskus.ee">www.europasssikeskus.ee</a>), juhendi põhjal tehtud kaaskiri, võib esineda üksikuid vigu nii sõnavaras kui õigekirjas</p>	<p>erialaga seotud töökuulutuse leidmine, inglise keelsele põhjale tehtud CV (põhi võetud allikast <a href="http://www.europasssikeskus.ee">www.europasssikeskus.ee</a>), lai sõnavara, korrektne õigekiri, lihtlaused,</p>		

## Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
Probleemsituatsiooni lahendamine Väitlus "Välismaale tööle"	Mitteeristav hindamine Lävend: koostab täpsed väited suuliselt loogilises järjekorras
Intervjuu Paaristöö - tööintervjuu	Erstav hindamine Hinne 3: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) elementaarne sõnavara, õpilane saab aru küsimustest ja oskab vastata, tekst ümbersõnastamisel esineb vigu, õpilane suudab end teisele selgeks teha, hääldus arusaadav, esineb vigu, esitus enamasti sorav  Hinne 4: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) hea sõnavara, suudab teksti vigadeta ümber sõnastada, ei tee grammatilisi vigu, hea hääldus ja soravus, kaaslase mõistmisel ei teki arusaamatusi  Hinne 5: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) lai sõnavara, õpilane väljendab end selgelt ja soravalt, valdab grammatikat
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Koostab võõrkeeles töökohale kandideerimise avalduse ja CV	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemel. Nende tulemuste aritmeetiline keskmine moodustab kokkuvõtva hinde.
<b>Mooduli hindamine</b>	erstav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) English Grammar by H. Heimo. (Moodle'i kursus) <a href="https://moodle.e-ope.ee">https://moodle.e-ope.ee</a> 20.05.2014</li> <li>2) Video Üldlaulu- ja tantsupeost ERR videomaterjal (ilumisel) 2014</li> <li>3) Inventions that Changed the World. (Penguin Readers õppematerjal) <a href="http://www.penguinreaders.com">www.penguinreaders.com</a> 20.05.2014</li> <li>4) Europassi keskus. <a href="http://www.europassikeskus.ee">www.europassikeskus.ee</a> 20.05.2014</li> <li>5) Dictionary and Thesaurus <a href="http://www.merriam-webster.com">http://www.merriam-webster.com</a> 20.05.2014</li> <li>6) Macmillan Dictionary and Thesaurus. <a href="http://www.macmillandictionary.com">www.macmillandictionary.com</a> 20.05.2014</li> <li>7) Bourke, K, Maris, A. 2010. Business vocabulary (Intermediate). Viies trükk. Oxford University Press</li> <li>8) New English File Intermediate Student Book + CD + testid. Oxford University Press</li> <li>9) New English File Intermediate Workbook (kasutatud töölehtedna) + CD-ROM. Oxford University Pres</li> </ol>

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õpilased		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Matemaatika	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>		
100 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</p> <p>Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid</p>	<p>1.Arvtamine(16 t) Tehted ratsionaalarvudega</p> <p>2.Mõõtühikud(4 t) Mõõtühikutevahelised seosed ja teisendamine</p>	<p>Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt.</p> <p>Peastarvutamine</p> <p>Mõistekaart arvuhulkade kohta</p> <p>Ühikute teisendamine teabeallika kasutamise( elulistes ülesannetes SI-süsteemivälise mõõtühikute SI-süsteemühikuteks teisendamine)</p> <p>Ühikute teisendamise harjutusülesanded</p> <p>Interaktiivsed testid.</p> <p>Näitlikustamine(pinna,ma hu jms ühikutevahelistest seostest)</p> <p>Ülesannete korrektne vormistamine</p> <p>Üksteise õpetamine</p>	Eristav

	ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid		(õpilane õpilast)
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö, mille käigus hinnatakse kogu teemat - arvutamine		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
<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 tekst ülesandeid	Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.	

### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö Test Kodune kontrolltöö	Mitteeristav hindamine Lävend: Teisendab etteantud ühikuid lubatud eksimisega 10%
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Kodune töö (arvutamine ja tehted astmetega) Õpimapi koostamine  Kodune töö- mittesüsteemiliste mõõtühikute teisendamise kohta	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2.Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanjal kui ka internetis leitud teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.	3.Avaldised.Võrrandid ja võrratused 1)Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. 2) Võrre. Võrdeline jaotamine. 3) Lineaarvõrrand.Ruutvõrrand.Kahe tundmatuga lineaarvõrrandisüsteem. 4) Arvtelje erinevad piirkonnad. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratustesüsteem.	Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Vestlused: seostest teiste õppeainetega, igapäevaeluga. Interaktiivsed töölehed (abivahendite treenimine ) reisimarsruut (optimaalsete kuludega reisi planeerimine) Vestlus (lineaarvõrratus mõiste ja omaduste seostamine igapäevaelu situatsioonidega nt. graafilise lineaarplaneerimine) Skeemide või tabelite	Eristav

			koostamine tekstülesannete sisu kohta
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö ja kodutööd		<b>Hindamismeetod:</b> 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 ja võrratusesüsteeme Elulisi ülesandeid lahendab konspekti/näidete abil	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid . Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Kodune töö: võrrandid ja võrratused Reisimarsruut (optimaalsete kuludega reisi planeerimine) Enda koostatud ülesannete esitus klassis			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3.Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.	1.Protsendid Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded 2.Trigonomeetria Pythagorase teoreem.Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded 3.Planimeetria	Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Korrata protsentide arutamist. Kolme tehtega eluliste ülesannete lahendamine Arutelu enesekohaste pädevuste arendamiseks (seos igapäevaeluga: alkoholisaldus veres ja selle tagajärjed) Lahuseülesanded	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kodune kontrolltöö		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres) Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.		



## Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö Kodune kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/ näidete abil (elulisi) ülesandeid Oskab näidete abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Hinne 4: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriaeadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.</p>
Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu, valemite lehe abil kõik kujundid „4“ Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu, teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Hinne 4: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu, teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Hinne 5: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria ja planimeetriaeadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>	
<p>Näiteülesannete abil ülesannete lahendamine Enda koostatud ülesanded Koostab liitkujundi ülesande koos joonistega</p>	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20	Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel	9. Planimeetria Liigitab tasandilisi kujundeid, teeb joonise; teab elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid. 10. Stereomeetria Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid,	Tasandiliste kujundite pindala ja ümbermõõdu valemid Praktiline töö: pindalade arvutamine, ruumis ja	Eristav

iseseisev töö: 6 kokku: 26	illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest	pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded	maa-alal Praktiline töö (püramiidi jt kehade voltimine või valmistamine Ruumiliste kujundite pindalad ja ruumalad
-------------------------------	---	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö (eristav) ja iseseisev töö (mitteeristav)		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.	õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.	õppija lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab põhjaliku lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele

<b>Iseseisvad tööd</b>
1)Tasandiliste kujundite ümbermõõdud ja pindalad 2)Ruumiliste kujundite pindalad ja ruumalad 3)enda koostatud ülesanded koos lahendustega

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5.Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske. Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid. Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta. Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente.	5.Majandusmatemaatika elemendid Raha ja valuuta Liht-ja liitintress.Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). 6.Tõenäosusteooria ja statistika. Sündmuse tõenäosus,tõenäosuse summa ja korutus (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskväärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element,standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus. 7.Jooned tasandil	Õpetaja abiga selgitatakse mõisteid: raha valuuta, liht- ja liitintress,palk, maksud, h hinnamuutused,valuutakursside tabeli lugemine Laenukalkulaator (kasutamine ja laenupakettide võrdlemine) Eestlaste koostatud arvutiprogramm „Tõenäosusteooria“	Eristav

		<p>Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine.</p> <p>Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi.</p>	<p>Uurimustöö algatusvõime ja ettevõtlikkuse arendamiseks: statistiline andmetöötlus MS Exceli statistikafunktsioone kasutades</p> <p>Diskussioon ja töenäosuse arvutamine loteriide ja hasartmängude võiduvõimalust vähesuse ja mängimise mõttetuse kohta</p> <p>Arutelu oletatava võidu kasutamise ja investeerimise teemal</p> <p>Graafikutelt ja diagrammidelt vajalikuinfo leidmine ja selle lugemine (programm Tabletalk)</p> <p>Skeem, joonis (mõistete selgitamiseks)</p> <p>Andmete lugemine graafikutelt ja diagrammidelt ja nende kasutamine</p>
--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> Kodune kontrolltöö		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<p>Teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi.</p> <p>Arvutab käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi.</p> <p>Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga kaasnevaid makse.</p> <p>Kasutab palgakalkulaatoreid internetis.</p> <p>Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle.</p> <p>Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.</p> <p>Õpetaja abiga</p>	<p>Lisaks hinde „3“ hindamis-kriteeriumile. Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme. Konspekti abiga</p>	<p>Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta iseseisvalt.</p>

#### Hindamisülesanded

<b>Hindamisülesanded ja hindmismeetodid</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
Arvestustöö	Eristav hindamine

Arvestustöö	<p>Hinne 3: õpilane oskab lahendada "Tõenäosusteooria" ja "Statistika" näidisülesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske</p> <p>Hinne 4: õpilane oskab lahendada "Tõenäosusteooria" ja "Statistika" näidetele baseeruvaid ülesandeid. Õpilane on esitlenud oma iseseisvat uurimustööd klassis, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest ja osalenud foorumites aruteludes</p> <p>Hinne 5: õpilane lahendab "Tõenäosusteooria" ja "Statistika" teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid</p>
Iseseisev töö iseseisev töö	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend: Uurimustöö koos esitlusega</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Kodused ülesanded	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulihinde saamiseks peavad olema lävendikriteeriumidele vastavalt sooritatud järgmised hindamisülesanded: kontrolltöö, iseseisvad tööd, uurimustööd, kompleksülesanne.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) T. Leego, L. Vedler, S. Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu, AS Atlex 2002</li> <li>2) L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika 10. klassile Tallinn, Valgus</li> <li>3) L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika 11. klassile Tallinn, Valgus</li> <li>4) L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika 11. klassile Tallinn, Valgus</li> <li>5) Õpetaja valmistatud materjalid.</li> </ol>

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õpilased		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Loodusained	6	Leelo Alasi, Pille Alekand, Ülle Ojamäe
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane 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		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1.Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 48 iseseisev töö: 14 kokku: 62</p>	<p>1.Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid.</p> <p>2.Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.</p> <p>6.Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid.</p> <p>7.Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid.</p> <p>8.Iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi.</p> <p>9.Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>10.Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust.</p> <p>11.Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel.</p>	<p>1.Universum ja selle kujunemine</p> <p>2.Mikromaailm ja aineehitus</p>	<p>Loeng, arutelu.</p> <p>Loodusteaduslike mudelite kasutamine.</p> <p>Töö teabeallikatega andmete kogumiseks ja graafiliseks esitluseks.</p> <p>Stendiettekanne Maa sfääride kohta (nt atmosfääri ehituse, tähtsuse ning teiste sfääridega seoste kohta) või rühmatöö vms.</p> <p>Töö kaardiga, arvutikaart.</p> <p>Videod.</p> <p>Töö teabeallikatega.</p> <p>Päikesesüsteemi mõistekaardi koostamine, taevakehade liikumisi kirjeldavad mudelid</p> <p>Ülesannete</p>	Mitteeristav

	<p>13.Nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme.</p> <p>15.Võrdleb erinevate piirkondade kliimat, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid.</p> <p>19.Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale.</p> <p>26.Lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid.</p> <p>28.Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.</p>		<p>lahendamine;graafikute koostamine ning lugemine;laboratoorsed tööd</p> <p>Keemil. elementide perioodilisuse tabeli kasutamine ülesannete lahendamisel</p> <p>Reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine</p> <p>Ülesanded massi, ruumala ning saagise ja kadu kohta</p>	
--	---	--	---	--

**Hindamisülesanne:**

Õpimapp  
(Mõistekaart,kirjalikud ülesanded, iseseisva töö töölehed)

**Hindamismeetod:**

Õpimapp/portfoolio

**Lävend**

Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.

**Iseseisvad tööd**

Tunniks ettevalmistamine, kompleksülesannete lahendamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2.Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<p>3.Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe</p> <p>12.Selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga.</p> <p>14.Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme.</p> <p>22.Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest.</p> <p>25.Lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid.</p>	<p>3.Kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme</p>	<p>Loeng, arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Mõistekaart</p> <p>Probleemülesanne</p> <p>Vestlus ja arutelu.</p> <p>Töö teabeallikatega.</p> <p>Rühmatöö - jäätmemajandus</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Kompleksülesanne (sisaldab erinevaid kirjalikke ülesandeid keskkonnast ja keskkonnakaitsest ja selle suuline ettekanne)

**Hindamismeetod:**

Suuline esitus

**Lävend**

Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Allikatest info leidmine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3.Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 iseseisev töö: 12 kokku: 54	4.Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe). 5.Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi. 17.Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid. 18.Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi. 20.Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast.	4.Organism kui tervik	Töölehe täitmine: rakkude võrdlemine ja joonistamine. Ristsõna koostamine ja lahendamine Loengu põhjal mõistekaardi tegemine. Geneetika ülesannete lahendamine. Küsimuste koostamine ja vastamine. Õppevideod	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Plakat või poster rühmatööna			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Materjali kogumine ja analüüsimine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4.Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24	16.Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi. 20.Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast. 21.Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevate eetilise-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust. 22.Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest. 23.Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja	5.Loodusteaduste rakendusvõimalusi	Esitlused ja videod. Töö teabeallikatega. Ülesannete lahendamine; graafikute koostamine ning lugemine; laboratoorsed tööd Keemil. elementide perioodilisuse tabeli kasutamine ülesannete lahendamisel Reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine	Mitteeristav

	<p>majanduse arengu tagamiseks.  24.Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme.  25.Lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid.  Kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme.  Arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset.</p>		<p>Ülesanded massi, ruumala ning saagise ja kadu kohta dem.katsed ainete puhastamise, eraldamise kohta % ülesannete lahendamine Küsimuste koostamine ja vastamine.</p>	
--	---	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Test (ülesanded ja valikvastustega test)

**Hindamismeetod:**

Test

**Lävend**

Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.

**Iseseisvad tööd**

Koostab kodukoha keskkonnaprobleemide ülevaate

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulihinne on mitteeristav. Lävendi saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sarapuu,T, Kallak, H.1997. Bioloogia gümnaasiumile I osa.Tartu: Eesti Loodusfoto</li> <li>2. Sarapuu, T. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu: Eesti Loodusfoto</li> <li>3. Sarapuu, T, Viikmaa, M, Puura, I.2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa. Tartu: Eesti Loodusfoto</li> <li>4. Viikma, M, Tartes, U. 2008. Bioloogia gümnaasiumile II osa. Taru:Eesti aloodusfoto</li> <li>5. Külanurm,E.2003. Keemia õpik kutseõppeasutustela. Tartu</li> <li>6. Kõo,E. 2004. Keemia töövihik kutseõppeasutusele.Tallinn: Ilo</li> <li>7. Katt, N. 2002 Keemia lühikursus gümnaasiumile. Tallinn: Avita</li> <li>8.Karelson,M., Tõldsepp,A 2007 Keemia gümnaasiumile. Tallinn: Koolibri</li> <li>9. Liiber,Ü. 2004. Üldmaateadus gümnaasiumile. Tartu: Eesti Loodusfoto</li> <li>9. Õpetajate koostatud materjalid ja internetimaterjalid</li> <li>10. Ajakirjad: Imeline teadus, Loodus, National Geographic</li> </ol>



# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õpilase		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Sotsiaalsained	7	Leelo Alasi, Mehis Ehanurm, Ülle Ojamäe, Jana Koel
<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 kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigile lojaalne. 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>	
148 t		34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1. Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 46 iseseisev töö: 6 kokku: 52	1. Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas. 2. Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus. 3. Nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi. 4. Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. 23. Kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid.	PEREKONNAÕPETUS 1. Perekond, suhted ja rollid; -perekonna tüübid ja kooseluvormid. -perekonna ülesanded. -püsisuhete loomine- ja säilitamine. -hoolitsemine üksteise eest sh vanemate hoolitsus -peresuhte mõju ühiskonnale  2. Terviseriskid ja ennetus - Hügieen - Väärtootumisega (sh üle- ja alatoitumus) kaasnevad riskid. - Alkoholi mõju tervisele ja ühiskonnale. - Tubakas, selle tarvitamise mõju tervisele ja ühiskonnale. - Narkootikumide (sh uimastid) tarvitamisega kaasnevad riskid. - Suguhaigused ja nende vältimise võimalused. - Rasestumisvastased vahendid. - Turvaseks ja pereplaneerimine - Stressiga kaasnevad riskid (sh unehügieen) - Lähisuhtevägivald	PEREKONNAÕPETUS Selgitamine, diskussioon, kordusmeetod, praktiline harjutamine, eneseanalüüs, filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine, kuulamine, rühmatöö, infootsing.  KEHALINE KASVATUS Selgituste kuulamine; arutelu; ettenäitamine; vaatlus; harjutuste praktiline sooritamine; meeskonnatöö, praktiline töö	Mitteeristav

	<p>KEHALINE KASVATUS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohutusreeglid spordis</li> <li>• Hügieeni ja karastamise mõju organismile</li> <li>• Õige kehaasend spordis - ergonoomika (nt rüht;raskuste tõstmine)</li> <li>• Pulsi mõõtmine ja pulsisageduse reguleerimine kehalise koormuse ajal</li> <li>• Rühi- ja koordineerimisharjutused vastavalt oma erialale, et vältida pingelukorrad ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi.</li> <li>• Soojendus- ja venitusharjutused</li> <li>• Kehaliste võimete arendamine (kiirus; jõud; vastupidavus).</li> <li>• Võistlusmäärused (kergejõustik, pallimängud).</li> <li>• Kergejõustiku ja pallimängu harjutused</li> <li>• Meeskonnatöö arendamine (nt koostöö; kohanemine; distsipliin)</li> </ul>	
--	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b> PEREKONNAÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Essee - teemal perekond, suhted ja rollid (õpetaja poolt antud juhendi alusel)</li> <li>2. Situatsioonülesande lahendamine terviseriskide ja ennetamise kohta.</li> </ol>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Essee Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
---	--

<p><b>Lävend</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>2. analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus</li> <li>3. nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi</li> <li>23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> </ol>
---

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
<p>Ülesanne/harjutus KEHALINE KASVATUS</p> <p>Praktiline tegevus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontrollharjutuste sooritamist kergejõustikus, üldkehalises ettevalmistuses ja sportmängudes (sh vigastuste ennetamine ja lödvestusharjutused)</li> <li>• koostööoskusi ja meeskonnatööd</li> <li>• aktiivsust tunnis</li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Lävend:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi</li> <li>4. tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi</li> <li>23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> </ol>
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>	
<p>PEREKONNAÕPETUS</p> <p>Ühe etteantud teema materjaliga tutvumine ja valmistumine aruteluks.</p>	
<p><b>Praktilised tööd</b></p>	
<p>PEREKONNAÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rühmatööna situatsioonülesannete lahendamine etteantud terviseriskide osas ja grupi arutelu.</li> <li>2. Rühmatöö: plakati koostamine ( nt naise ja mehe roll ühiskonnas, rasestumisvastased vahendid jne)</li> </ol>	

**KEHALINE KASVATUS**

1. Rivistus, soojendus, teatevõistlused, kergejõustik.
2. Pallimängud

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2. Omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>6. Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti.</p> <p>7. Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi.</p> <p>8. Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta.</p> <p>9. Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel.</p> <p>23. Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>	<p>Ajaloo periodiseerimine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muinasaeg</li> <li>2. Keskaeg</li> <li>3. Sõjad ja nende mõju</li> <li>4. Eesti erinevate riikide võimu all</li> <li>5. Eesti Vabariigi tekkimine ja areng</li> <li>6. II maailmasõda</li> <li>7. Nõukogude periood</li> <li>8. Taasiseseisvumine</li> <li>9. Rahvaste kombed, traditsioonid. Maailmareligioonid.</li> </ol>	<p>Selgitamine; teoreetiline miniloeng; praktiline harjutamine; arutelu; seoste loomine; iseseisev töö; suuline esitus; infootsing ja hindamine; õppekäik muuseumisse; filmide ja saadete vaatamine/kuulamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajatelje koostamine - kujutatud Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid (muinasajast tänapäevani), tuues välja sündmuse põhjuse ja tagajärje.</li> <li>2. On osalenud grupiarutelus - rahvaste kombed, traditsioonid ja usundid.</li> </ol>		<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Praktiline töö Arutlus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>6. määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti</p> <p>8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</p> <p>9. arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel</p> <p>23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lugeda läbi ajalooteemaline artikkel ja valmistada esitluseks (juhendi alusel)</li> <li>2. Ühe ajalooperioodi või sündmuse kohta info kogumine ja esitluse koostamine (juhendi alusel)</li> <li>3. Filmide, saadete vaatamine/kuulamine - töölehe täitmine.</li> </ol>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Õppeülesande koostamine - ristsõna, lünktekst jms.</li> <li>2. Õppefilmide ja saadete vaatamine/kuulamine - teema arutelu.</li> <li>3. Ühe ajaloomuuseumi külastus - kokkuvõttev arutelu klassis (tööleht)</li> </ol>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>3.Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 52 iseseisev töö: 13 kokku: 65</p>	<p>1. Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas. 2. Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus. 5. Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. 8. Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta. 10. Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel. 12. Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust. 15. Põhjab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust. 16. Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse. 18. Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselise struktuuri. 20. Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel. 21. Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna. 22. Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid. 23. Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>	<p>Ühiskond ja riik 1. Ühiskonnaliikmed ja ühiskonnamudelid 2. Riik ja riigivõim 3. Poliitilised ideoloogiad Demokraatlik valitsemine 1. Õigusriik ja põhiseaduslik valitsemine 2. Erakonnad Riigivõimu tasandid 1. Seadusandlik ja täidesaatev võim 2. Kohtuvõim 3. Kohalik võim Indiviid ja ühiskond 1. Riigi kodanikud 2. Kodaniku õigused ja kohustused 3. Võimu teostamine kodaniku poolt 4. Inimõigused</p>	<p>Selgitamine, diskussioon, võrdlus, infootsing, suuline esitlus, filmide, saadete ja uudiste vaatamine/kuulamine, analüüs, õppekäik, essee.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> 1. Grupitöö arutelu teemal valitsemiskorraldus (10). 2. Test -poliitilised ideoloogiad (12) 3. Grupitöö - poster "jätkusuutlik ühiskond" (15) 4. Ettekanne/esitlus - kompleksülesanne teemal kodanike riik (etteantud juhendi alusel). (16,18,20, 21)</p> <p>NB! Tundides mitteosalenud õpilased sooritavad aine ülese arvestustöö.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Arutlus Essee Ettekanne/esitlus</p>		

## Lävend

1. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas
2. analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus
5. selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust
8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta
10. iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel
12. kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust
15. põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust
16. analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse
18. analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselise struktuuri
20. selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel
21. selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna
22. orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid
23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

## Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
Essee Ettekanne/esitlus Faktipõhine arvamuslim essee + esitlus	Mitteeristav hindamine Lävend: Töö on esitatud õigeaegselt, töös on õiged faktid, töö korrektselt vormistatud ja osalenud arutelus
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Juhendi alusel: Arvamuslim faktipõhine essee aktuaalsel ühiskondlikul teemal (etteantud küsimuste alusel).	
<b>Praktilised tööd</b>	
Posteri joonistamine. Arutelu - esseedes esitatud mõtteavalduste baasil. Päevakajaliste sündmuste analüüs ajakirjanduse kaudu (nt immigrantide teema).	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4. 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	11. Nimetab Eesti ning rahvusvaheliste organisatsioonide NATO, EL ja ÜRO vastastikuseid õigused ja kohustused. 13. Kirjeldab Eesti riigikaitse laiapindset käsitlust. 14. Oskab hinnata enamlevinud ohte teda ümbritsevas keskkonnas, teab, kuidas nendeks valmistuda ning oskab ohu korral õigesti käituda (sh leida infot ja käitumisjuhiseid kriisiolukorras tegutsemiseks ning abistada abivajajaid end ohtu seadmata).	1. Ajateenistus kaitseväes 2. Rivi ja relvaõpe 3. Riigikaitse institutsioonid 4. Riigikaitse strateegia, ülesehitus ja ressursid 5. Julgeolekuriskid ja kriisikolled maailmas 6. Topograafia 7. ÜRO, NATO ja EL roll riigikaitstes	Selgitamine, diskussioon; reeglite tutvustamine, õppelaager. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. Kaitseväge väeosa külustus. Situatsioonõpe/praktilised harjutused NATO kehaliste võimete testi sooritamine	Mitteeristav

	<p>17. Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike.</p> <p>19. Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti.</p> <p>23. Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p> <p>24. Nimetab kaasaja julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi.</p>		vastavalt kaitseväge normidele.	
--	--	--	---------------------------------	--

**Hindamisülesanne:**

Riigikaitse nädala teoreetilise ja praktilise õppe läbimine (sh välilaager).

**Hindamismeetod:**

 Praktiline töö  
 Enesehindamine

**Lävend**

11. selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs
13. kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse
14. demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde
17. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike.
19. kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti
23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid
24. nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi

**Iseseisvad tööd**

Eneseanalüüs riigikaitse nädala lõppedes: kaitseressursside ameti test.

**Praktilised tööd**

Riigikaitse õppenädal (sh välilaager)

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul koosneb seitsmest teemakogumist, kokku 7 EKAPit; mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad õpilasel olema arvestatud kõik teemakogumid. Arvestusliku hinde saamiseks teemakogumis peavad olema nõuetekohaselt sooritatud kõik teema hindamisülesanded.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kagadze, M., Kraav, I., Kullasepp, K. "Perekonnaõpetus" Koolibri 2007</li> <li>2. Kullasepp, K., Saat, H. Töövihik-"Psühholoogia", Koolibri 2004</li> <li>3. Nienstedt, W. Inimese Füsioloogia ja anatoomia. Medicina. 2001</li> <li>4. Uljas, J., Rumberg, T. "Psühholoogia", Koolibri 2002</li> </ol> <p>Heiki Raudla Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile või veebis <a href="http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf">http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf</a>, veebileht eesti.ee, ajalehed + ajakirjad, dok.filmid err.ee veebilehel - eesti aja lood, õpik inimene ja ühiskond, ka veebis <a href="http://tandis.odihr.pl/documents/HR%20compendium/en/CD%20SEC%203/Individual%20and%20Society%20EST/Teacher's%20Manual%20for%20Course%20Estonia%20EST.pdf">http://tandis.odihr.pl/documents/HR%20compendium/en/CD%20SEC%203/Individual%20and%20Society%20EST/Teacher's%20Manual%20for%20Course%20Estonia%20EST.pdf</a></p>

õpik inimene ja õigus, välisministeeriumi veebileht, veebileht [http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik\\_inimene\\_ja\\_yhiskond.pdf](http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik_inimene_ja_yhiskond.pdf)  
<http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/>  
[www.maailmakool.ee/meetodid/arengumaad-a-z/](http://www.maailmakool.ee/meetodid/arengumaad-a-z/), [www.slideshare.net/lauraliivet/arengumaad-13137289](http://www.slideshare.net/lauraliivet/arengumaad-13137289)  
[www.delfi.ee](http://www.delfi.ee) > Teemalehed  
Heiki Raudla Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebis <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>,  
veebileht eesti.ee <https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik>, veebipõhine materjal  
EL [http://europa.eu/abc/12lessons/key\\_dates\\_et.htm](http://europa.eu/abc/12lessons/key_dates_et.htm) , [http://europa.eu/abc/euslides/index\\_et.htm](http://europa.eu/abc/euslides/index_et.htm) ja  
NATO kohta <http://www.eata.ee/mis-on-nato>,  
ajalehed + ajakirjad, veebileht vabariigi valitsus, veebileht erakonnad [www.erakonnad.info/](http://www.erakonnad.info/) ,  
dok.filmid err veebilhehelt - eesti aja lood, [http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik\\_inimene\\_ja\\_yhiskond.pdf](http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik_inimene_ja_yhiskond.pdf)  
<http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/>  
plaanimajandus vs turumajandus [http://opetaja.edu.ee/euroopa\\_ja\\_baltimaad/html/F1/F1\\_print.html](http://opetaja.edu.ee/euroopa_ja_baltimaad/html/F1/F1_print.html)  
<http://etv.err.ee/arhiiv.php?id=136345> ; <http://etv.err.ee/arhiiv.php?id=135767>;  
töötaja õigused <http://www.tooelu.ee/et/Videod/Video/id/6>, lasteombudsman.ee/et/noor/lapse-oigused-ja-kohustused , [www.eesti.ee](http://www.eesti.ee) > ... > Riik ja kodanik > Kodaniku  
õigused ja kohustused, Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebsi <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>,  
õppefilm alaealiste kuriteod <http://justiitsministeeriumi.veebileht.ee>, põhiseadus, lastekaitseeadus, kooli õigusaktid, veebileht eesti.ee  
<https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/perekond> , <https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik>, <https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik/seadusandlus>,  
veebileht juristaitab,  
Jüri Allik, Anu Aavik, Toivo Aavik, Kenn Konstabel, Lembit Andresen, Mari-Liis Auler, Igor Gräzin, Mihkel Zilmer, Marika Paaver  
õpik Inimene ja ühiskond <http://tandis.odihr.pl/documents/HR%20compendium/en/CD%20SEC%203/Individual%20and%20Society%20EST/Teacher's%20Manual%20for%20Course%20Estonia%20EST.pdf>,  
A.Adamson, M.Eerik, K.Floren, M.Kahru, U.Läänemets, T.Ruus, A.Seene, M.Tammsaar valikaine õpikgümnaasiumile Inimene ja õigus, veebileht tööelu.ee,  
veebileht riigiteataja.ee, õppefilm -kuidas pöörduda kohtusse <http://www.youtube.com/watch?v=riBRgWTrQGM&feature=plcp&noredirect=1> ,  
<http://www.youtube.com/watch?v=CxDZ1Oe5Q9A> ja väärted <http://www.youtube.com/watch?v=7gZrXiqbP8o>, seksuaalkuriteod  
<http://www.youtube.com/watch?v=qoMQ7kIWNzQ>, prostitutsioonikuriteod [http://www.youtube.com/watch?v=dirPkIz2\\_Hw](http://www.youtube.com/watch?v=dirPkIz2_Hw),  
noored vangistuses <http://www.youtube.com/watch?v=xLEOlq7HjE> ,  
Eesti ajaloo e-keskkond 11 000 aastat hiljem. Tasane tulek (2008)  
Ajalik ja ajatu. Tule ja mõõgaga, 2 (2006)  
Ajalik ja ajatu. Reformatsioon (2006)  
ETV saatesari Eesti aja lood  
ETV saatesari Eesti aja lood. Okupatsioonid  
ETV saatesari Vana aja asjad  
Vikerraadio saatesari Eesti lugu  
Dokumentaalfilm „Sinimäed“ (2006)  
Dokumentaalfilm „September“ (2010)  
Mängufilm „Elavad pildid“ (2013)  
Eesti Muuseumide Infokeskus  
Rahvusarhiivi virtuaalne uurimissaal  
VAU Kultuuripärandi infovärv  
Eesti mõisaportaal  
Kultuurimälestiste riiklik register Mis on kultuuripärand? Alo Särg.  
Retk mõisa – ainete integratsiooni musternäidis.  
Eesti kultuuriloo õppematerjal (2013) GENI  
Histrodamus,  
L. Vahre Eesti ajalugu 2004  
  
Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebisõpik <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>, Eesti statistikaameti veebileht  
<http://www.stat.ee/rahvastik>, <http://www.stat.ee/sotsiaalelu>,  
<http://www.stat.ee/leibkonnad>, <http://www.stat.ee/rahvastikupyramiid>, sotsiaalministeeriumi veebileht <http://www.sm.ee/sinule/tootajale/tooturuteenused-ja-toetused.html>, päevakajaliselt aktuaalsed ajalehed + ajakirjad,  
<http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/>

tööhõivepoliitika [http://www.europarl.europa.eu/aboutparliament/et/displayFtu.html?ftuld=FTU\\_5.10.3.html](http://www.europarl.europa.eu/aboutparliament/et/displayFtu.html?ftuld=FTU_5.10.3.html)  
demograafia ja majandus <http://andresarrak.ee/wp-content/uploads/2013/04/2.-demograafia.pdf>  
Riigikaitseõpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele  
Autorid: kolonelleitnant Rene Brus, Andres Ideon, Aleks ja Asko Kivinuk, Andrus Lehtmets, Hellar Lill, Andre Lilleleht, Toe Nõmm, Taimar Peterkop, major Andres Rekker, Priit Saar, major Kaspar Saul, major Andris Sprivul, Olavi Tammemäe, Tõnu Tannberg, Jonatan Vseviov, veebis <http://www.kaitseministeerium.ee/et/materjalid>, Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik; veebis <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>, A.Adamson, J.Ant, M.Mihkelson, S.Valdmaa, E.Vära õpik Lähiajalugu  
Lauri Vahtre õpik Eesti ajalugu  
veebipõhine materjal ÜRO <http://www.vm.ee/?q=taxonomy/term/85>  
EL [http://europa.eu/abc/12lessons/key\\_dates\\_et.htm](http://europa.eu/abc/12lessons/key_dates_et.htm) , [http://europa.eu/abc/euslides/index\\_et.htm](http://europa.eu/abc/euslides/index_et.htm) ja NATO kohta <http://www.eata.ee/mis-on-nato>,  
lisamaterjal kaitseministeeriumi veebilehelt <http://www.kaitseministeerium.ee/et/riigikaitse-ja-uhiskond>,  
veebilehelt eesti <https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riigikaitse>  
<http://arhiiv.err.ee/vaata/silmaring-silmaring-eesti-vabadussoda>; <http://arhiiv.err.ee/vaata/eesti-lugu-eesti-lugu-170-vabadussoda-on-alanud/similar-19061>  
<http://arhiiv.err.ee/vaata/ajalootund-r2-s-ajalootund-r2-s-90-aastat-tagasi-algas-vabadussoda>  
<http://arhiiv.err.ee/vaata/eesti-soduritund-33122>



## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õpilased		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Kunstiained	1,5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunst õppeainetega.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>		
30 t	9 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1. Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8	Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliikide ja muusikažanreid.	KUNSTIAJALUGU Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, maakunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst- rehielamu, tarbekunst, rahvarõivad MUUSIKAAJALUGU instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid	Interaktiivne loeng, video, muusika kuulamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> KUNSTIAJALUGU Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal		<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus Tööleht		
<b>Lävend</b>				
Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil- testilehe täitmine Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>2.Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 kokku: 14</p>	<p>Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel. Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtsuseid. Uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta.</p>	<p><b>KUNSTIAJALUGU</b> Antiikaeg Vana- Kreeka ja Vana Rooma. Eesti klassitsistlikud hooned ja mõisahooned. Gooti stiil. Vanalinn Tallinn Renessanss- uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maadeavastused. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis Barokk: arhitektuuri põhitunnused, Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss Impressionism ja postimpressionism Juugend: A. Gaudi loomingu. Eestis Ammende Villa, Eesti Draamateater 20. ja 21. saj. moodne kunst <b>MUUSIKAAJALUGU</b> keskaeg - gregooriuse laul, rüütlikultuur renessanss - polüfoonilise muusika areng, Orlando di Lasso ja Palestrina barokk - Homofoonilise muusika areng, barokkooper. Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel klassitsism - sümfooniažanr, Viini klassikud romantism - rahvuslikud koolkonnad ja Eesti muusika 20. saj muusika</p>	<p>Interaktiivneloeng, videod, enesekontrollülesanded, muusika kuulamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	--	--	---------------------

<p><b>Hindamisülesanne:</b> KUNSTIAJALUGU Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiili-ajastud Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. ( 10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) MUUSIKAAJALUGU Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ülesanne/harjutus</p>
--	--

<p><b>Lävend</b> Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. ( 10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi</p>
---

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>3.Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loominguolulisi läbi vahetu kogemuse Jaotus tundides: iseseisev töö: 9 kokku: 9</p>	<p>Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda.</p>	<p>Kaasaegne Eesti kunst. Internet- neti.ee haridus ja kultuur- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Konsterdi külastus ja arvustus või ettekanne oma lemmikteostest.</p>	<p>Iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p><b>Hindamisülesanne:</b> KUNSTIAJALUGU koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingu õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee ( Haridus ja kultuur)- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö</p>
--	---

<p><b>Lävend</b></p>
----------------------

koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust.  
Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

#### Iseseisvad tööd

KUNSTIAJALUGU koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee (Haridus ja kultuur)- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4.Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale.	Näituse külastus. Loeng-kontsert koolis.	Õppekäik.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Analüüs		
<b>Lävend</b>				
Õpilane analüüsib subjektiivselt näituselt ja kontserdiilt saadud emotsioone.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Õppekäik.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5.Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi.	Joone- ja värvikarakterid. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, laulmine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.				
<b>Praktilised tööd</b>				

Joonistab või maalib muusikapala saatel oma emotsioonid kas graafiliselt või värvide abil paberile

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulihinne on mitmeeristav. Lävendi saavutamiseks tuleb täita hindamisülesanded.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitmeeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	"Kunstilugu koolidele", L. Leesi David Fontana, „Millest kõnelevad sümbolid“ I. Kull, O.Tuisk, „Muusikaajalugu“ Voldemar Vaga, „Üldine Kunstiajalugu“ Norbert Lynton, „Moodsa Kunsti Lugu“ Janek Kraavi, „Postmodernismi Teooria ja Postmodernistlik Kultuur“ Lauri Leesi, „Usundilood“ Sirje Helme, Jaak Kangilaski, „Lühike Eesti Kunsti Ajalugu“ David Piper, „Kunstiajalugu“ Julian Bell, „Maailma Peegel. Uus kunstiajalugu“ Tiiu viirand, „Kunstiraamat Noortele“ Toomas Siitan " Õhtumaade muusikalugu" Toomas Siitan, Anu sepp "Muusikaõpik" Nicola Barber, Mary Mure "Muusikamaailm" Maria Lord "Muusika ajalugu" antiikajast tänapäevani Robert Ainsley "Klassikaline muusika" Keith Spence "Raamat muusikast"

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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	Veiniõpetus	1	Enna Kallasvee
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud toitlustamise moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinidele iseloomulikke jooni ja sobivust toitudega.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
20 t		6 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	-veini kasvatamise keskkond, veini valmistamine, veini sildi lugemine, veini degusteerimine. Geogr - 2 -viinamarja sordid, menüü koostamine, veinide iseloomustamine. Eesti keel - 2 -toidu ja veini sobitamine, söögikorra õhtusöögi toidumenüü sobitamine veinidega. -veini soovitamine kliendile, veini serveerimiseks vajalikud vahendid, dekanteerimine Inglise keel - 2		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid	õppija kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid (viinamarja kasvatuskeskkond, kliima, kogemused, pinnas, geograafiline asukoht) - kirjeldab valge ja punase veini valmistamise protsessi - loeb veinipudeli sildilt olulist informatsiooni - degusteerimisel kirjeldab veini iseloomu, värvi, aroomi ja maitset	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane tunneb levinumaid viinamarjasorte	oskab nimetada tuntumaid viinamarjasorte - oskab iseloomustada ja maitse järgi eristada viinamarja sorte	Mitteeristav

- oskab menüüsse järjestada veine viinamarja sortide järgi

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega	soovitab etteantud menüü juurde veinikaardilt sobiva veini ja põhjendab valikut - koostab menüü alusel mitmekäigulise menüü valides juurde veinikaardilt veine õiges järjekorras	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda kasutades asjakohaseid töövõtteid	- suhtleb kliendiga ja esitab suunavaid küsimusi kliendi veinieelistuste väljaselgitamiseks ja veini serveerimisel. - valib ja kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid veini serveerimiseks - dekanteerib veini õigesti juhendi alusel	Mitteeristav

Lävend

<b>Õppemeetod</b>	loeng, diskussioon, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, degustatsioon, esitlus, arutelu
<b>Hindamisülesanne</b>	õpilane on sooritanud kõik kodused tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele suuline esitlus( valminud menüüd koos põhjendusega; veini sildi lugemine) 2 -dialog( veini soovitamise, serveerimise ning dekanteerimise rollimäng) 1 -test ja enda koostatud õppematerjal ( viinamarjasordid ja nende iseloomustus) 1 -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) 1 -praktiline töö ( degustatsioonid koos iseloomustustega) 1
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Praktiline töö Test Suuline esitus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav

<b>Lävend</b>	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
<b>Iseseisev töö</b>	informatsiooni kogumine -veini ja toidu sobitamine ette restoranide menüüde alusel koos põhjendusega -õhtusöögi menüü koostamine koos põhjendusega -ette antud töölehe alusel - dekanteerimise käigu omandamine, - õppekirjanduse läbi töötamine
<b>Praktilised tööd</b>	dekanteerimine, veinisildi lugemine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	õpilane on sooritanud kõik 6 tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele. -suuline esitlus( valminud menüüd koos põhjendusega; veini sildi lugemine) 2 -dialoog( veini soovitamise, serveerimise ning dekanteerimise rollimäng) 1 -test ja enda koostatud õppematerjal ( viimarjasordid ja nende iseloomustus) 1 -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) 1 -praktiline töö ( degustatsioonid koos iseloomustustega) 1 Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andrew Jefford,Veinikursus,Varrak, 2009;K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit.AS Ajakirjade kirjastus2006

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
18	Massaaz	4	Jana Koel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	<p>Õpetusega taoteldakse, et õppija tunneb inimkeha, funktsionaalset anatoomiat, inimkeha füsioloogiat. Oskab võtta anamneesi. Teab ja tunneb erinevaid massaaživõtteid.</p> <p>Õpetus on suunatud ennastsäästvatele programmidele (ergonoomilisusele).</p> <p>Toetab kohaliku spateenuste eristumist, arvestades Eesti eripära</p>		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
80 t		24 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	Anatoomia ja füsioloogia Kliendi uurimise meetodid Hügieen Massaaživõtted Massööri ergonoomilised tööasendid		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
Õpilane omab ülevaadet massaaži olemusest, teab erinevaid massaažiliike ja oskab rakendada õigeid massaaži meetode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teab erinevaid massaažiliike</li> <li>- teab klassikalise massaaži ajalugu</li> <li>- teab massaaži näidustusi ja vastunäidustusi</li> <li>- oskab rakendada vastavalt vajadusele õiged massaaži meetodid</li> <li>- oskab hinnata east tulenevaid iseärasusi</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>



Õpilane omab ülevaadet Inimkeha anatoomia ja füsioloogia põhialustest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teab ja tunneb luustiku erinevaid luid</li> <li>- teab ja tunneb inimkeha peamisi pindmisi lihaseid ja nende funktsioneerimist</li> <li>- teab ja tunneb inimkeha organkondi ja füsioloogiat</li> </ul>	Mitteeristav
--	--	--------------

<b>Lävend</b>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane loob kliendiga kontakti ja võtab anamneesi täites hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oskab võtta iseseisvalt arsti abita anamneesi</li> <li>- teostab iseseisvalt naha vaatluse</li> <li>- oskab mõõta vererõhku ja pulssi ning hingamissagedust</li> <li>- teab hügieeninõudeid</li> </ul>	Mitteeristav

<b>Lävend</b>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kasutab erinevaid massaaživõtteid lähtuvalt kliendist ja töötab ergonoomiliselt	<ul style="list-style-type: none"> <li>oskab rakendada erinevaid töövõtteid ja asendeid</li> <li>- tunneb, teab ja rakendab eakohalisuse printsiipi arvestades massaaživõtteid</li> </ul>	Mitteeristav

<b>Lävend</b>

<b>Õppemeetod</b>	loeng, diskussioon, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, esitlus, arutelu
<b>Hindamisülesanne</b>	Teostab üldmassaazi, võttes anamneesi, järgides hügieeni ja ergonoomikanõudeid. Positiivsetele tulemustele hinnatud test
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Praktiline töö Test
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav

<b>Lävend</b>
---------------

Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid)
Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)

<b>Iseseisev töö</b>	uurib iseseisvalt massaaži ajalugu
----------------------	------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- täidab kliendiuurimise töövihikut</li> <li>- teostab erinevas eas klientidele massaaži</li> </ul>
<b>Praktilised tööd</b>	teostab massaaži
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Teostab üldmassaaži, võttes anamneesi, järgides hügieeni ja argonoomikanõudeid. Positiivsetele tulemustele hinnatud test Praktiline töö, test
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. E-õpe Massaažiraamat. Doris Vahtrik ( 2011 ) Tartu Ülikool</li> <li>2. Ilves, M. Rannamaa, L. Müür, M. Kartau, A.K. (2006) Klassikalise massaaži õpik. M.I. Massaažikool</li> <li>3. S.Kuu Töövihik - Kliendi uurimise meetodid</li> <li>4. Tenhunen, A. 2008 Bioloogia gümnaasiumile III. Avita.</li> <li>5. Viikma, M.; Tartes, U. Bioloogia gümnaasiumile II osa 3. kursus. Tartu.</li> <li>6. Loogna, G. 1996 Anatoomia atlas. Avita.</li> <li>7. Nienstedt, W. 2001 Inimese Füsioloogia ja anatoomia. Medicina.</li> <li>8. Roosalu, M. 2006 Inimese anatoomia. Koolibri. Tallinn.</li> <li>9. Kingsepp, P.H. 2006 Inimese füsioloogia. Tartu.</li> <li>10. Schmidt, R.F. 1997 Inimese füsioloogia. Tartu</li> <li>11. Uljas, J. 2002 Psühholoogia. Koolibri</li> <li>12. <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/massaaz/?AVALEHT">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/massaaz/?AVALEHT</a></li> </ol>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Looduskosmeetika	3	Jana Koel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	massaazi mooduli läbimine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	<p>Õpetusega taotletakse, et õppija oskab valmistada erinevaid looduskosmeetikume, lähtuvalt kliendi eripärast ning teab erinevate koostisosade mõju inimorganismile.</p> <p>Õpetus on suunatud loodustsäästvale programmile ning tutvustab põhjalikult kohalikku tooraine kasutamisoskust.</p> <p>Toetab kohaliku spaateenuste eristumist, arvestades Eesti eripära.</p>		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
60 t		18 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>Kosmeetika ajalugu ja tänapäev</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kosmeetikaalane ajalugu</li> <li>• kosmeetikumide võimalik kahju kasutajale ja keskkonnale</li> <li>• kosmeetikaalane seadusandlus Eestis</li> <li>• kosmeetika-alane testimine ja loomkatsed</li> </ul> <p>Ajalugu - 2</p> <p>Maitse- ja ravimtaimed, marjad, pähklid, puumahlad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• looduslikud piirid</li> <li>• taimede kasvukohad (kooslus)</li> <li>• taime arealipiirkond (taimegeograafia)</li> <li>• kasutusspekter</li> </ul> <p>kosmeetikumidesse kuuluvad koostisosad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• õlid ja eeterlikud õlid</li> <li>• vahad, rasvad, mesi</li> <li>• turvas, savi</li> <li>• emulgaator, säilitid</li> <li>• looduslikud värvained</li> <li>• soolad, suhkrud</li> <li>• loetised</li> <li>• vitamiinid, mineraalid</li> <li>• lisaained</li> </ul> <p>Keemia - 4</p> <p>Bioloogia - 2</p>		

INCI – register  
 • INCI-nimetused  
 • eestikeelsed nimetused  
 • päritolu, toime, allergeensus  
 • seepidiline kasutus  
 Bioloogia - 4  
 Looduskosmeetikumid  
 • massaažiõlid, seerumid, kehaved  
 • koorimispastad, võided, salvid, losjoonid  
 • kreemid, vahud, šampoonid, palsamid  
 • soolad  
 Eesti keel - 2  
 Matem - 2  
 Inglise keel - 4

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teab lühidalt kosmeetika ajalugu ja tänapäeva	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tunneb lühidalt kosmeetika ajalugu ja tänapäeva</li> <li>- tunneb peamisi nahahaigusi ja lähtuvalt teadmistest oskab soovitada erinevaid kliendile sobivaid tooteid.</li> <li>- tunneb erinevaid biokumuleeruvaid ( ladestuvaid ) ja keskkonda koormavaid aineid ja nende ühendeid, teab ohte ja tagajärgi</li> <li>- tunneb Eesti kosmeetika-alast seadusandlust ja rakendab kosmeetikatoodetele kehtestatud nõudeid</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teab kodumaal kasvavaid põhilisi maitse- ja ravimtaimi, tunneb ära looduses ning oskab neid sihipäraselt kasutada	<ul style="list-style-type: none"> <li>teab õpitud taimede näidustusi, vastunäidustusi ja sobivust teiste taimedega</li> <li>- koostab herbaariumi 15 tuntuma taimega, tuues ära taime kasutamise näidustused ja vastunäidustused</li> <li>- teab kodumaal kasvavate marjade, pähklite ja puumahlade kasutusspektrit looduskosmeetikast lähtuvalt</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teab kosmeetikumidesse kuuluvad koostisosad	<ul style="list-style-type: none"> <li>teab ja oskab kasutada erinevaid aineid</li> <li>- teab koostisosade sobivust ja mitesobivust</li> <li>- oskab arvutada ja teisendada erinevaid mõõtühikuid</li> </ul>	Mitteeristav

<b>Lävend</b>

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
INCI - registri tundmine	- tunneb kosmeetikumide INCI nimetust, eestikeelset nimetust, päritolu, toimet, allergeensust ja seespidist kasutust	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õpiväljund 5</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
oskab valmistada erinevaid looduskosmeetikume	koostab 5 retsepti massaažiõlidele, arvestades erinevaid nahatüüpe - valmistab 3 erinevat massaažiõli. Selgitab õli näidustatust ja kasutamist. - koostab 5 retsepti seerumitele, arvestades erinevaid nahatüüpe - valmistab 3 erinevat seerumit. Selgitab seerumi näidustatust ja kasutamist - koostab 10 erinevat koorimis pasta retsepti, arvestades erinevaid nahatüüpe ( k.a mehed, naised, lapsed ) - valmistab 5 erinevat koorimis pasta, selgitab näidustatust ja kasutamist - koostab 5 võide ja/või salvi retsepti, arvestades erinevaid nahahäireid või inhaleerivat toimet - valmistab 3 erineva toimega võiet/salvi, selgitades näidustatust ja toob lisaks kasutusjuhendi - koostab 5 losjooi retsepti, arvestades erinevaid nahatüüpe - valmistab 2 erineva toimega losjooi, selgitab näidustatust ja toob lisaks kasutusjuhendi - koostab 5 kreemi või vahu retsepti, arvestades erinevaid nahatüüpe - valmistab 2 kreemi või vahtu erineva toime ja kasutusala kreemi, selgitades näidustatust ja toob lisaks kasutusjuhendi - koostab 5 šampooniretsepti, arvestades erinevaid peanahatüüpe ja kasutajaskonda - valmistab 2 erinevat šampooni, selgitab näidustatust ja toob lisaks kasutusjuhendi - koostab 5 erinevat palsami retsepti, arvestades erinevaid peanaha tüüpe - valmistab 2 erineva toimega palsamit, selgitab näidustatust ja toob lisaks kasutusjuhendi - koostab ja vormistab retseptide õpimapi ja köidab ülal toodud retseptid oma mappi	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õppemeetod</b>	loeng, diskussioon, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, degustatsioon, esitlus, arutelu
<b>Hindamisülesanne</b>	Õpilane esitab juhendi alusel koostatud herbaariumi ning 3 erinevat looduskosmeetikumi retsept
<b>Hindamismeetod</b>	Ettekanne/esitlus

	Iseseisev töö Suuline esitus Analüüs Arvestustöö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
<b>Iseseisev töö</b>	koostab herbaariumi koostab vastavalt etteantud ülesannetele erinevaid looduskosmeetikumide retsepte
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane esitab juhendi alusel koostatud herbaariumi ning 3 erinevat looduskosmeetikumi retsepti, Mitteeristav hindamine: Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Virpi Raipala- Cormier - Loomulikult ilus, Lilleoru 2011</li> <li>2. Jana Koel - Looduskosmeetika, Hea Lugu 2012</li> <li>3. Irje Karjus - Metsamoori taim kosmeetika, Greif 2011</li> <li>4. Urmas Laansoo, jt - Maagilised taimed ja taimemaagia, 2009</li> <li>5. Sinikka Piippo jt - Meelte ja tunnete taimed, 2007</li> <li>6. Virve Roost - Legende ja pärimusi lilledest, 2001</li> <li>7. Sinikka Piippo - Taimede varjatud vägi, Varrak 2011</li> <li>8. Rahvatervise seadus - <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/RTerS">https://www.riigiteataja.ee/akt/RTerS</a></li> </ol>

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
20	Käte ja jalgade hooldus	1	Jana Koel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul, massazi alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Kinnistada teadmisi patoloogilisest anatoomiast ( naha- ja küüntehaigused ). Anda teadmised käte ja jalgade hooldusest. Looduskosmeetika valmistamine, sõltuvalt kliendi vajadustest		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
20 t		6 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	Küünte- ja nahahaigused Biol - Käte- ja jalgade hooldus Kliendiga suhtlemine kliendi teenindamine		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane teab nakkuslikke nahahaigusi; mitterakkuslikke nahahaigusi; küüntehaigusi.	- õppija teab nakkuslikke ja mitterakkuslikke nahahaigusi; - tunneb ära erinevad küüntehaigused	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane oskab teha lihtsamat käte- ja jalgade hooldust	- Õppija teab manikööri ja pedikööri protseduuri loogilist järjestust. - Oskab rakendada käte ja jalgade massaaživõtteid. - Oskab kasutada sobilikke võtteid käte- ja jalgade hoolduses	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õppemeetod</b>	loeng, diskussioon, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, degustatsioon, esitlus, arutelu
<b>Hindamisülesanne</b>	teostab käte ja jalgade hoolduse kliendile ja esitleb õpimapi;
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Probleemsituatsiooni lahendamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
<b>Iseseisev töö</b>	Õppija praktiseerib iseseisvalt käte ja jalgade hooldust erinevatel klientidel. Koostab õpimapi, mis sisaldab: 1. patoloogilist anatoomiat ( vajaminevad haiguslikud seisundid ) 2. hoolduse järjestus fotodena ja lühikese kirjeldusega 3. Looduskosmeetikumide ( ülaltoodud ) enda välja mõeldud retseptid, millest kolmel kirjeldab valmistamise käiku, juhendit illustreerivad fotod.
<b>Praktilised tööd</b>	teostab käte ja jalgade hoolduse kliendile
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane teostab käte ja jalgade hoolduse kliendile ja esitleb õpimapi, Õpimapp, praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. Elberg, E. 1998. Naha mädapõletikud. Pyodermia. Tartu. 2. Kaur, S. Silm, H. 2003. Nakkuslikud nahahaigused. Tartu. 3. Silm, H jt (1995) Sagedamini esinevad nakkuslikud nahahaigused 4. Tourles, S. 2009. Looduslik jalahooldus 5. Weinberg Pasekoff, N. 2009. Looduslik kätehooldus.



**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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	Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	4	Tiina Sootalu, Aili Tervonen
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköövide eripärast ja oskused valmistada rahvusköövide roogi		
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>1. Eesti toidukultuur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kultuuri tähendus;</li> <li>- Toiduained eestlaste toidulaual;</li> <li>- Toiduvalmistamise viisid, söögiajad;</li> <li>- Eesti rahvustoidud;</li> <li>- Tavanditoidud;</li> <li>- Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused;</li> <li>- Kaasaegne Eesti toit.</li> </ul> <p>Iseseisev töö: Kokkuvõtte õppekäigust, stendiettekande koostamine projektitööks 1 EKAP</p> <p>Eesti keel - 4 Ajalugu - 2</p> <p>2. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga;</li> <li>- Prantsuse toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule;</li> <li>- Itaalia toidukultuur ja selle populaarsuse põhjused;</li> <li>- Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris;</li> <li>- Hiina toidukultuur kui märksõna kvaliteedist ja lihtsusest</li> <li>- Mehhiko toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile</li> </ul> <p>Iseseisev töö: Stendiettekande koostamine projektitööks 0,8 EKAP</p> <p>Geogr - 3 Ajalugu - 2 Muusika - 2</p> <p>3. Maailmausundite mõju toidukultuurile</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kristlus - paast, paastuaja ja paastuvälised road;</li> <li>- Judaism – lubatud ja keelatud toidud, koššer;</li> <li>- Budism - 4 tõde, sööki ja jooki puudutavad kõlbluspõhimõtted;</li> <li>- Hinduism – ahimsa idee (vägivallatuse põhimõte), keelatud road;</li> <li>- Islam – ramadaan, halal (lubatud toit), haram (keelatud toit)</li> </ul> <p>Iseseisev töö: Stendiettekande koostamine projektitööks 0,2 EKAP</p> <p>Geogr - 2</p>		

Ajalugu - 2  
 4. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine 0,6 EKAP pr 15 t  
 Matem - 2  
 Kunst - 2  
 Kehaline - 2  
 5. Rahvusköövide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine 1,1 EKAP pr 30 t  
 Matem - 2  
 Kunst - 2  
 Kehaline - 2  
 1. Mooduli hindamine 0,3 EKAP 7 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite;</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist;</li> <li>- Nimetab tavanditoite;</li> <li>- Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid;</li> <li>- Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.</li> </ul>	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- kasutab Eesti toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid</li> <li>- valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna</li> <li>- planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite;</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist;</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid.</li> </ul>	Eristav

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.	valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile - kasutab asjakohaseid töövahendeid - valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna - planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õppemeetod</b>	Interaktiivne loeng; Esitluse koostamine ja ettekandmine; Mõistekaardi koostamine; Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated); Rühmatöö; Kirjalikud testid; Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse (nt Eesti Vabaõhumuuseum); Praktiline töö.	
<b>Hindamisülesanne</b>	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköogi toidukorra koos stendiettekandega (visuaalne mõistekaart). Rahvusköök loositakse, sh Eesti köök Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö	
<b>Hindamismeetod</b>	Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
<b>Hindamine</b>	Eristav	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen * töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt * on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel * riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele Toidu välimus ja maitse : toit on ebaoproportsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe) kogustena serveerimisnõudel * toidu välimus vastab roa nimele * on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid	Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud * on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel * on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult * riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele Toidu välimus ja maitse : toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel * toidu välimus vastab roa nimele	Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud * on lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti * on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult * riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele Toidu välimus ja maitse : toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel * toidu välimus vastab roa nimele * toit on kaunistatud loominguiliselt * on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid

<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>* toidu küpsusaste vastab tehnoloogile</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on kaunistatud</li> <li>* on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogile</li> <li>* toit on serveeritud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogile</li> <li>* toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega</li> </ul>
<b>Iseseisev töö</b>	esitluse koostamine, mõistekaardi koostamine, kokkuvõtte kirjutamine loetud kirjanduse põhjal	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi toidukorra koos stendiettekanedega (visuaalne mõistekaart). Rahvusköök loositakse, sh Eesti köök. Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö	
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine	
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/usundid/">http://www.hkhk.edu.ee/usundid/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a> Rekkor, S. Toitlustuse alused	

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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	Spaateenindus	6	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab spaakultuuri olemust ja teenindab spaakülastajaid majutusettevõttes		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
160 t		48 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab rühmatööna spaakultuuri ja traditsioone ajaloolises ja tänapäeva käsitluses</li> <li>- selgitab juhendi alusel ravispaa, heaoluspaa, mineraalveespaa, thalassospaa ja päevaspaa sisu</li> <li>- nimetab rühmatööna Eesti spaahotellid ja kirjeldab nende erinevusi</li> <li>- kirjeldab ühe majutusettevõtte näitel majutusettevõtte peamisi ilu-, tervise- ja spaateenuseid</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires</li> <li>- lahendab erinevaid teenindussituatsioone tagades külastaja, enda ja kaastöötajate turvalisuse kogu külastusprotsessi vältel</li> <li>- selgitab juhendamisel külastajate soovid või probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi</li> <li>- põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>- rakendab juhendi alusel spaateenindajana peamisi turvalisuse ja tööohutuse nõudeid</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane tunneb spaateenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsub abivajajale abi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab rühmatööna spaateenustega seotud ohuallikad ja kirjeldab nende ohtlikkust küllastajatele</li> <li>- kirjeldab rühmatööna asjakohaseid esmaabivõtteid põletuse, nihestuse, minestamise vms korral</li> <li>- nimetab hädaabi telefoninumbri ja kirjeldab abikutsumise protsessi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele</li> <li>- annab küllastajale asjakohast abi kerge nahapõletuse, nihestuse, minestamise korral</li> <li>- teatab õnnetusest ja kutsub abivajajale abi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades küllastajate soove	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tutvustab ja soovib ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt küllastaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust</li> <li>- vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi</li> <li>- müüb küllastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära</li> <li>- koostab teenuste ja toodete kirjaliku arve vastavalt hinnakirjale</li> <li>- arveldab küllastajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele ja kasutades erinevaid maksevahendeid</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Spaapaketi koostamine juhendi alused arvestades kliendi soove. Rollimäng: spaahoolitsuste soovitamine ja broneerimine kliendile, meetodid: Rollimäng, projektitöö
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Spaateenused.weebly.com Spaade kodulehed www.estonianspas.eu

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
23	Majutusteeninduse praktika	6	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli sisu ja väljundid ühtivad põhiõpingute majutusteeninduse praktika mooduliga. eelnimetatud moodulid on integreeritud.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamine</b>
Moodul on integreeritud põhiõpingute majutusteeninduse praktika mooduliga ja eelnimetatud moodulite väljundid ühtivad	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

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

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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	Teeninduspraktika	9	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli sisu ja väljundid ühtivad põhiõpingute teeninduspraktika mooduliga. Eelnimetatud moodulid on integreeritud		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamine</b>
Moodul on integreeritud põhiõpingute teeninduse praktika mooduliga ja eelnimetatud moodulite väljundid ühtivad	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

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



## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### VALIKÕPINGUTE 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>
25	Soome keel	3	Aili Tervonen
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>Erialased tekstid 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutusettevõtte, selle osakondade ja nende töökäigu kirjeldamist pakkuvate autentsete tekstide lugemine.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutus- ja toitlustusalane sõnavara</li> <li>• Grammatika põhireeglid</li> <li>• E-kirjade kirjutamise reeglid. Etiketi- ning viisakuse nõuded.</li> </ul> <p>Suhtlussituatsioonid majutusettevõttes 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erinevate majutusettevõtte tüüpsuhtlussituatsioonide kirjeldamine.</li> <li>• Viisakusväljendite kordamine.</li> <li>• Olukordade arusaamine, vajalike väljendite tundma õppimine rollimängudena.</li> </ul> <p>Majapidamise ja spaa alane terminoloogia 1 EKAP/</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutusettevõtte erinevate ruumide sõnavara</li> <li>• Majutusettevõtte toatüübid.</li> <li>• Toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine.</li> <li>• Voodipesu/rätikute käsitleva sõnavara õppimine. Ilu-, tervise- ning spaateenuste sõnavara.</li> <li>• Majutusettevõtte erinevate spaateenuste loetelu, nende sisu, selle seletamine.</li> </ul> <p>Toidualane sõnavara 1 EKAP/26 t</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toidualase sõnavara. Hommikusoogi laua toidud• 4</li> <li>• Laua – ja serveerimishõud, söögiriistad 2</li> <li>• Menüüde seletamise rollimängud. 4</li> <li>• Toiduvalmistamise sõnavara. 2</li> <li>• Eritoimise liikide mõiste arusaamine, sõnavara. 2</li> <li>• Lauateenindamise rollimängud. Kliendi arveldamise rollimängud. 4</li> <li>• Numbrit, rahaühikute sõnavara kordamine. 2</li> <li>• Vastuvõtuga seonduv sõnavara 2 EKAP/52 t</li> <li>• Külastajate sisse- ja väljaregistreerimine</li> <li>• Arveldamine</li> <li>• Külastaja küsimustele vastamine, teenuste soovitamine</li> <li>• Tellimuste vastu võtmine, tühistamine</li> </ul>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele</li> <li>• koostab erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt</li> <li>• koostab juhendi alusel enda CV</li> </ul>	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt</li> <li>• informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest</li> <li>• suhtleb küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</li> <li>• juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani</li> </ul>	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektses võõrkeeles majutusettevõtete liigid</li> <li>• nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume</li> <li>• tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tuppa sisemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi</li> <li>• nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud</li> <li>• tutvustab juhendi alusel küllastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid</li> </ul>	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road</li> </ul>	Eristav

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad</li> <li>• tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüolevate toitude koostist ja valmistamist</li> </ul>	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööl terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust</li> <li>• tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu</li> <li>• koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise sisseregistreerimiseks majutusettevõtte vastuvõtus kasutades erialast vastuvõtutöö terminoloogiat</li> <li>• koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise väljaregistreerimiseks majutusettevõtte vastuvõtus kasutades erialast vastuvõtutöö terminoloogiat</li> </ul>	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õppemeetod</b>	Loeng, avalikud vestlused, arutlemised, iseseisev info otsimine, rollimängud, tekstide lugemine, harjutuste tegemine		
<b>Hindamisülesanne</b>	Rollimängud:3 situatsiooni lahendamine soome keeles (Toateeninduses, toitlustuses ja vastuvõtus) Erialane sõnastik		
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Arvestustöö Ettekanne/esitlus Probleemsituatsiooni lahendamine		
<b>Hindamine</b>	Eristav		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
(«3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel	(«4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ;	(«5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
<b>Iseseisev töö</b>	Töö erialaste tekstidega: erialase sõnastiku koostamine, tekstide tõlkimine Kliendile vastuskirja koostamine soome keeles Valmistumine suhtlemiseks kliendiga erinevates hotellisituatsioonides		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Rollimängud:3 situatsiooni lahendamine soome keeles (Toateeninduses, toitlustuses ja vastuvõtus)		

	<p>Erialane sõnastik</p> <p>(«5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;</p> <p>(«4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ;</p> <p>(«3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel;</p> <p>(«2») – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isikvõi vähemalt 22-aastane 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>
26	Jumestamine	1	Jana Koel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane teab erinevaid näokujusid, värviteooria aluseid, erinevaid jumestustooteid, -vahendeid ning teeb päevast ja öhtust jumestust, arvestab kliendi eripäradega ning järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Teab erinevaid näokujusid ja nende korrigeerimise võimalusi jumestuses	- kirjeldab ülesande alusel erinevaid näokujusid ja nende korrigeerimise võimalusi jumestuses	korrigeerimise võimalusi jumestuses. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 12 - kirjeldab ülesande alusel erinevaid näokujusid ja nende korrigeerimise võimalusi jumestuses 1. Erinevad näokujud 1.1 Ovaalne 1.2 Ümmargune 1.3 Piklik 1.4 Kolmnurkne 1.5 Kandiline/trapets/ruut 2. Erinevate näokujude korrigeerimise võimalused jumestuses	Õpetamisel kasutakse teema tutvustamist, arutelu, analüüsi, rühmatööd, iseseisva ja rühmatöö töö juhendeid, olukorra hindamist ja lahendamist, elulisi näiteid	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija kirjeldab ülesande alusel erinevaid näokujusid ja nende korrigeerimise võimalusi jumestuses		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
õpilane on teostanud isesisva ja praktilise ülesande väljundi tasemel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Analüüsida juhendi järgi enda näokuju ja selle korrigeerimise võimalusi				
<b>Praktilised tööd</b>				
Kaasõpilaste näokujude analüüs				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab värviteooria põhialuseid ja rakendab neid oma töös	- nimetab ülesandest lähtuvalt põhi-, vastand ja sugulasvärve; - selgitab tööülesande põhjal soojasid ja külmasid värvitoone ning nende sobivust kliendile.	1. Värviteooria alused. 2. Põhivärvid. 3. Sugulasvärvid. 4. Vastandvärvid. 5. Soojad värvitoonid. 6. Külmad värvitoonid	teema tutvustamine, arutelu, analüüs, iseseisva töö juhend	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija nimetab ülesandest lähtuvalt põhi-, vastand ja sugulasvärve; selgitab tööülesande põhjal soojasid ja külmasid värvitoone ning nende sobivust kliendile			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
õpilane on teostanud iseseisva ja praktilise ülesande väljundi tasemel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
eostab juhendi järgi enda kohta värvianalüüsi				
<b>Praktilised tööd</b>				
Hindab juhendi järgi kaasõpilast sobivate värvitoonide valikul.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Teeb päevase – ja õhtuse jumestuse, arvestab kliendi soovidega, kasutab sobivaid jumestustooteid, -vahendeid ja rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid.	- demonstreerib juhendist lähtudes päeva – ja õhtumeigi teostamist arvestades kliendi soovidega, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ja järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid; - selgitab tööülesandest lähtuvalt jumestustoodete sobivust kliendile	1. Jumestamise töövahendid, erinevad jumestustooted. 2. Jumestamise tööjärjekord. 3. Hügieeninõuded ja ergonoomika. 4. Jumestustoodete säilivusaeg. 5. Päevameigi teostamine. 6. Õhtumeigi teostamine. 7. Kevade-, suve-, sügise- ja talvenaise tüüp	teema tutvustamist, arutelu, analüüsi, praktiline töö, iseseisva töö juhend	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija demonstreerib juhendist lähtudes päeva – ja õhtumeigi teostamist arvestades kliendi soovidega, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ja järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid; selgitab tööülesandest lähtuvalt jumestustoodete sobivust kliendile			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
õpilane on teostanud praktilise ülesande väljundi tasemel				
<b>Praktilised tööd</b>				
Päevameigi teostamine. Õhtumeigi teostamine				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõigi teemade juures kirjeldatud hindamiskriteeriumite õpiväljundite 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>	K.Sangla "Jumestamisest", Tallinn 2009 R.Härmat "Jumestusjutud", Tallinn 2012 I.Tarmak "Peeglike, peeglike seinä peal..", Tallinn 1976 M.Keevallik "Jumesta ennast õigesti", Tallinn 1991 ajakiri Iluguru

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isikvõi 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>
27	Küünte kaunistamine	1	Jana Koel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane teeb lihtsamaid küünekaunistusi ning järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab ette ning viib läbi klassikalist kätehooldust lähtudes esteetilisest lõpptulemusest, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning järgib tööohutuse- ja hügieeninõudeid	demonstreerib juhendi põhjal klassikalist kätehooldust lähtudes esteetilisest lõpptulemusest kasutades sobivaid töövahendeid ja tooteid ning rakendades ergonoomilisi töövõtteid, järgib tööohutuse ning hügieeninõudeid	1.Klassikaline maniküür 1.1 töövahendid 1.2 tooted 1.3 tööjärjekord 1.4 näidustused ja vastunäidustused 2. Hügieeninõuded ja tööohutus 3. Ergonoomika	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija demonstreerib juhendi põhjal klassikalist kätehooldust lähtudes esteetilisest lõpptulemusest kasutades sobivaid töövahendeid ja tooteid ning rakendades ergonoomilisi töövõtteid, järgib tööohutuse ning hügieeninõudeid		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>			
Praktiline ülesanne on täidetud väljundi tasemel			
<b>Praktilised tööd</b>			
Kliendi ettevalmistus, küünte lühendamine, küünenahkade töötlus, kätemassaž, lakkimine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid küünte kaunistamisvõimalusi	koostab juhendi alusel õpimapi erinevatest küünte kaunistamisvõimalustest, trendilakkidest jne	Küünekaunistused.	Õpetamisel kasutatakse teema tutvustamist, arutelu, analüüsi, rühmatööd, iseseisva ja rühmatöö töö juhendeid,	Mitteeristav



			olukorra hindamist ja lahendamist, elulisi näiteid.
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija koostab juhendi alusel õpimapi erinevatest küünte kaunistamisvõimalustest, trendilakkidest jne		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>			
Iseseisev ülesanne on täidetud väljundi tasemel			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapi koostamine erinevate küünekaunistusvõimaluste kohta.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb korrekse ja viimistletud küünekaunistuse ühele või mitmele küünele, kasutab sobivaid värvitoone, kaunistusvahendeid ja töövõtteid, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ja järgib tööohutuse ning hügieeninõudeid	- demonstreerib tööülesandest lähtuvalt küünekaunistuste teostamist ühele või mitmele küünele, järgib ergonoomilisi töövõtteid ning tööohutuse- ja hügieeninõudeid; selgitab ülesande põhjal erinevate värvitoonide ja kaunistusvahendite omavahelist sobitamist vastavalt kaunistuse spetsiifikale	Erinevad küünekaunistamise võimalused. Erinevate värvitoonide ja kaunistusvahendite omavaheline sobivus. Hügieeninõuded ja ergonoomika.	praktiline töö, analüüs, rühmatöö, iseseisev töö, juhendi abil töötamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija demonstreerib tööülesandest lähtuvalt küünekaunistuste teostamist ühele või mitmele küünele, järgib ergonoomilisi töövõtteid ning tööohutuse- ja hügieeninõudeid; selgitab ülesande põhjal erinevate värvitoonide ja kaunistusvahendite omavahelist sobitamist vastavalt kaunistuse spetsiifikale		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
Praktiline ülesanne on täidetud väljundi tasemel				
<b>Praktilised tööd</b>				
Küünekaunistuste harjutamine				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõigi teemade juures kirjeldatud hindamiskriteeriumite õpiväljundite 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>	Maniküür ja pediküür. Küünehoolduse teejuht. Rosie Watson 2008

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane 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>
28	Juuste seadmine	1	Jana Koel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab lihtsama soengu lähtuvalt kliendi vajadustest ja võimalusest		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid soengute liike, kujundamistehnikaid ja töövahendeid, rakendab omandatud teoreetilisi teadmisi praktilistes töodes	- nimetab tööülesandest lähtuvalt soengute liike, toob näiteid - kirjeldab tööülesandest lähtuvalt soengu kujundamistehnikaid, valib vastavalt tehnikatele sobivad töövahendid, toob näiteid	Rullisoengud. Rullikeeramise tehnikad (klassikaline, vertikaalne, juukseotsad ülespoole, erinevad tuka variandid, vastavalt soengul kandmisele. Pikkade juuste soengud ning pidulikud soengud naistele, lastele ja meestele. Ülespandud soengud naistele ja tüdrukutele. Soengud põimimistehnikas (prantsuse pats, hollandi pats, kalasaba, žgutid, punumistehnikad 2-, 3-, 4-, 5-, 6- ja 7-ga). Erikujuliste tangidega ja sirgestusraudadega kujundatud soengud	loeng, arutelu, blogipostitus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> koostada eelpool kirjeldatud iseseisev töö ja praktiline töö		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio		
<b>Lävend</b>				
iseseisev töö ja praktiline töö on teostatud lävendi tasemel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostada blogipostitus teemal: Nõuande nipid lihtsate soengute tegemisel (erinevate soengute liikide kohta)				
<b>Praktilised tööd</b>				
Õpilane on teostanud 1 punumistehnikas soengu ja teise vabalt valitud tehnikas lihtsama soengu kaasõpilasele.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	lävendi tasemel on sooritatud kõik väljundites kirjeldatud õppeülesanded
--	--

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://e-ope.khk.ee/oo/soengurullide_keeramise_tehnikad/">http://e-ope.khk.ee/oo/soengurullide_keeramise_tehnikad/</a> <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/3366/Soengukunst_ja_kujundamine.zip/index.html">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/3366/Soengukunst_ja_kujundamine.zip/index.html</a> - erinevate firmade infovoldikud/brošüürid

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
29	Terviseteadlik liikumine	1	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõtleb oma liikumisharjumuste peale, jälgib, analüüsib ja vajadusel muudab neid. Õppija mõistab oma rolli tervisliku keskkonna kujundamisel nii töökohal kui elukeskkonnas, luues selleks eeldused läbi oma teadliku käitumise.		

<b>Õpiväljund 1</b>		<b>Hindamine</b>
Mõistab kehalise aktiivsuse tähtsust tervisele ja töövõimele		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 2</b>
Valdab põhiteadmisi ja -oskusi, et harrastada liikumist iseseisvalt

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on kirjaliku iseseisva töö tähtajaline esitamine ja praktilise töö esitus lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Aalto, R. Liigutaja käsiraamat, 2008. Jalak, R. jt. Liikumise ja spordi ABC II, 2014. Jalak, R. Tervise treening, 2007. Teadusajakirjad "Liikumine ja sport" ( <a href="https://www.eok.ee/liikumisharrastus/liikumine-ja-sport-ajakiri">https://www.eok.ee/liikumisharrastus/liikumine-ja-sport-ajakiri</a> ). Tervise Arengu Instituut. Eesti toitumis- ja liikumissoovitused, 2015. <a href="http://www.terviseinfo.ee">www.terviseinfo.ee</a>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
30	Puhastusteeninduse praktika	3	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpiväljundid kattuvad põhimooduli puhastusteeninduse praktika õpiväljunditega		

<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamine</b>
		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
31	Lõpueksamiettevalmistus	2	