

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
<b>Õppekava nimetus</b>		Majutusteenindus				
		Hospitality service person				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		134974				
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> Haridus- ja teadusministri määrus 06.07.2014 "Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava"  "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013">https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013</a>						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks majutusteenindajana avatud tööturul erinevates majutusettevõtetes ja toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) soovib majutusettevõtte poolt pakutavaid majutus-, toitlustus-, spaa- ja sündmusteenuseid; 2) töötab teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvates ettevõtetes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest; 3) rakendab tööprotsessides ressursisäästlikke ja ohutuid tööpõhimõtteid; 4) analüüsib, hindab ja planeerib enda tööd ja tööalast arengut ning meeskonnatööd ettevõttes, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 5) hangib, kasutab, töötleb ja säilitab tööalast infot, kasutab arvutit tasemel AO1–AO5, AO7; 6) suhtleb inglise keeles tasemel B2 ja teises õpitavas võõrkeeles suhtleb iseseisva keelekasutajana; 7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; 8) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 9) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 10) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 11) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Põhikoolijärgsetes õpperühmades.						
<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 pärast majutusteenindaja kutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse koolilõpueksamiga ja/või kutseksamiga.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Hotelliteenindaja, tase 4” vastavad kompetentsid.						
<b>Osakvalifikatsioonid:</b> Osakutsele „Toateenija, tase 3” vastavad kompetentsid						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Kooli lõputunnistus.						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (123 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid				

orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas

Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP

mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis  
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist  
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas  
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel  
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Turismimajanduse alused 5 EKAP

mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu  
edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase  
iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis  
mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust  
mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate külastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest  
mõistab konkreetse majutusettevõtte külastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi

Majapidamistööd 9 EKAP

mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega  
mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid  
kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid, töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult  
puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinnakattematerjalile  
koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume  
valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks

Toitlustamine 11 EKAP

mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid  
koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest  
planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise  
valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele  
teenindab külastajaid vastavalt menüüle ja külastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest  
esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke  
valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks

Vastuvõtutöö korraldus 12 EKAP

mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis külastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega  
võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvasid klientitellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele  
teenindab majutustellimusega külastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele  
teenindab külastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele  
tutvustab, soovitab ja müüb külastajale majutusettevõtte teenuseid ning arveldab külastajatega iseseisvalt, kasutades erinevaid maksevahendeid  
koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal- ja rühmakülastajatele  
vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid

Erialane võõrkeel 9 EKAP

mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste  
vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides  
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistöö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat  
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat  
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööalast terminoloogiat

Erialane inglise keel 5 EKAP

mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti  
vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides

		<p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta</p>
Huviväärsused	3 EKAP	<p>soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi, rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist</p> <p>soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti, rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest</p> <p>soovitab külastajale erilisel viisil kultuuri- ja ajaloolisi Eestis, toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist</p> <p>soovitab külastajatele Eesti turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta</p>
Klienditeeninduse alused	4 EKAP	<p>mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses</p> <p>mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis</p> <p>rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist teenindusprotsessis</p>
Müügitöölane inglise keel	7 EKAP	<p>tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb majutusettevõttes pakutavaid teenuseid inglise keeles</p> <p>sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiesakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid</p> <p>nõustab külastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas, kasutades erinevaid infoallikaid</p>
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6 EKAP	<p>mõistab sündmuskorralduse sisu ja külastajate ootusi koosolekuteenindusele</p> <p>tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja anim kasutatavaid tehnilisi vahendeid</p> <p>teenindab sündmuse külastajaid iseteeninduslaudas</p> <p>korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal</p> <p>teab koosolekuteenindaja tööülesandeid</p> <p>lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise aja</p>
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	<p>tunneb Eesti majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta Eesti majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid</p> <p>teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid</p> <p>rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis</p>
Majapidamistöde praktika	14 EKAP	<p>teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöde korraldust</p> <p>planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas</p> <p>koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume tegutseb nõuetekohaselt külastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust</p> <p>analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes</p>
Toitlustamise praktika	14 EKAP	<p>teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust</p> <p>planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas</p> <p>töötab ergonomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid</p> <p>valmistab ja serveerib hommikusöögilauda toite ja jooke, korrastab teenindussaalid söögilauda ja peseb nõusid teeb ettevalmistustööd toitute ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab külastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala</p> <p>iseloostab ennast kui praktikanti toitlustusettevõttes</p>
Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11 EKAP	<p>teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö korraldust</p> <p>mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spateeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena</p> <p>töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte vastuvõtuosakonnas, spateeninduses, administreerimise ja koosolekuteeninduses sooritab</p>

igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja koosolekuteeninduses tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades küllastajate soove  
 iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades küllastajate soove  
 iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses

**Üldõpingute moodulid (30 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Eesti keel ja kirjandus	6 EKAP	Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
A Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Matemaatika	5 EKAP	Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalse objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad teraviliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu

Kunstiained 1,5 EKAP õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

**Valikõpingute moodulid (27 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Spaateenindus	8 EKAP
Catering teenindus	2 EKAP
Joogiõpetus	2 EKAP
Erialane soome keel (A2)	8 EKAP
Ruumikujundus ja lilleseade	2 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Hotelli tarkvara	2 EKAP
Erialane eesti keel	2 EKAP
Etikett	2 EKAP
Esmaabi	1 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Kutsealane liikumine	2 EKAP

**Valikõpingute valimise võimalused:**

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad.

**Spetsialiseerumise võimalused:**

Spaa-teeninduse administreerimine

**Õppekava kontaktisik:**

Kristi Leinus  
Juhtivõpetaja  
Telefon 6053122, kristi.leinus@teeninduskool.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=80](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=80)

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=80&rakenduskavad=jah](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=80&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Majutusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>123</b>	<b>42</b>	<b>41</b>	<b>40</b>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Turismimajanduse alused	5	5		
Majapidamistööd	9	9		
Toitlustamine	11		11	
Vastuvõtutöö korraldus	12			12
Erialane võõrkeel	9	3	3	3
Erialane inglise keel	5		5	
Huviväärsused	3	3		
Klienditeeninduse alused	4	4		
Müügitöölane inglise keel	7			7
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6		6	
Ettevõtluse alustamine	5			5
Majapidamistööde praktika	14	14		
Toitlustamise praktika	14		14	
Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11			11
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Eesti keel ja kirjandus	6	2	2	2
A Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	1	2	2
Loodusained	6	4		2
Sotsiaalsained	7	1,5	3,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>27</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>12</b>

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Spaateenindus	8			8
Catering teenindus	2			
Joogiõpetus	2		2	
Erialane soome keel (A2)	8	3	3	2
Ruumikujundus ja lilleseade	2		2	
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Hotelli tarkvara	2			2
Erialane eesti keel	2		2	
Etikett	2			
Esmaabi	1	1		
Eritoitlustus	2			
Kutsealane liikumine	2			

## Majutusteenindus

Seosed kutsestandardi „Hotelliteenindaja, tase 4“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid															
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Turismimajanduse alused	Majapidamistööd	Toitlustamine	Vastuvõtutöö korraldus	Erialane võõrkeel	Erialane inglise keel	Huviväärsused	Klienditeeninduse alused	Müügitöölane inglise keel	Koosoleku- ja sündmusteenindus	Ettevõtluse alustamine	Majapidamistööde praktika	Toitlustamise praktika	Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika
Tellimuste tegemine ja kliendi vastuvõtmine			X			X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Arveldamine						X	X					X	X		X	X
Klientide teenindamine ja müügitöö	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Puhastus ja laomajandus				X			X	X						X		
Toitlusteenindus					X		X	X		X			X		X	
Üritusteenindus					X		X	X		X	X	X				X
Juhendamine						X	X	X		X	X	X	X	X	X	X



X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Maie Ründva, Kristi Leinus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
28 t	16 t	8 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis</li> <li>• kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast</li> <li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana</li> </ul>	<p>Majutusettevõtete roll turismimajanduses</p> <p>Turismiettevõtted linnas ja regioonis.</p> <p>Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikule elanikkonnale.</p> <p>Turismi ettevõtate maine.</p>	<p>Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p>	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Analüüs

**Lävend**

Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

**Iseseisvad tööd**

Rühmatöö. Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</li> <li>• sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused</li> <li>• nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi</li> <li>• loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid</li> <li>• kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> <li>• kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu</li> <li>• leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele</li> </ul>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine</p>	<p>Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitlus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õppija koostab rühmatööna PowerPoint esitluse ja kaitseb seda : vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Majutusettevõtete külastused.</p>				

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

<p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</li> <li>• leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist</li> <li>• loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas</li> <li>• nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid</li> <li>• koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid</li> <li>• hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks</li> </ul>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Majutusteenindaja õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus</p>	<p>Etteantud küsimustele vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvutusest. Rühmatöö õpetajate töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õppija koostab majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid</li> <li>• leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist</li> <li>• kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid</li> <li>• nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad</li> <li>• nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele</li> </ul>	<p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine</p> <p>Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste abil . .</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p>	<p>Mitteeristav</p>

dokumentidele  
• kasutab sobivat õppemeetodit etteantud  
õppeülesande lahendamiseks

**Hindamisülesanne:**

Paaristöö.

Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski.

Rühmatöö.

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

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö

Iseseisev töö

**Lävend**

Õppija leiab koolist paaristööna talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Õppija kirjeldab rühmatööna etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet

**Iseseisvad tööd**

Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet

**Praktilised tööd**

Ringäik koolis ja tutvumine kooli erinevate üksustega.

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena

1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.
2. Õpikäigud majutusettevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine
3. Majutusteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal

**Mooduli hindamine**

mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Kooli koduleht [www.teeninduskool.ee](http://www.teeninduskool.ee)  
Õppekorralduseeskiri, Õppetootuste kord [www.teeninduskool.ee](http://www.teeninduskool.ee)  
EHRL koduleht [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee)  
Kutsekoda [www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)  
Innove koduleht [www.innove.ee](http://www.innove.ee)  
T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus  
Erinevate hotellide kodulehed.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Külliki Türi, Kaie Toomet, Liina Nurme, Jana Vaarik
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
108 t	48 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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, soovivaldus</li> <li>- valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>• koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega. Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted. Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstraversus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega. Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.</p> <p>Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooiseisund. Enese motiveerimine.</p>	<p>Sotsiomeetriselised meetodid Küsimuste esitamine ja vastamine Arutelu Väitlus Testid, küsimustikud Analüüs Video, film Mõiste- ja idekaardid Rühmatöö Coachingu meetodid Rollimäng Intervjuu Ajurünnak</p>	Mitteeristav

		<p>Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplaan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõte, tagasiside.</p>	
--	--	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <p>I Teema: isiksuseomadused.</p> <p>a) Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust</p> <p>b) Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust</p> <p>c) Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.</p> <p>d) Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale (Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).</p> <p>II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused</p> <p>1. Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülevaade tutvustamine, jagamine</p> <p>2. I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega. II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.</p> <p>3. Esitus, arutelu</p> <p>4. Rühmatöö analüüs</p> <p>5. Enesehindamine</p> <p>III Teema: motivatsioon.</p> <p>1. Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeleldi. 2. tegevused milleks pead end sundima)</p> <p>2. Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.</p> <p>3. Anna kaaslasele vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad. Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.</p> <p>4. Arutelu, kokkuvõte.</p> <p>5. Anna etteantud juhist järgides kaaslasele koostöö kohta tagasisidet.</p> <p>IV Teema: kandideerimisdokumendid</p> <p>1. Leia etteantud CVdest üles vead.</p> <p>2. Arutelu, kokkuvõte.</p> <p>2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.</p> <p>V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu</p> <p>1. Protsessi selgitamine.</p> <p>2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine</p> <p>3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.</p> <p>4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused</p> <p>Tagasiside Enesehindamine</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Intervjuu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Enesehindamine</p> <p>Arutlus</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
--	--

<b>Lävend</b>
Õppija koostab CV ja osaleb tööintervjuu simulatsioonis. Õppija koostab eneseanalüüsi ning isikliku lühi- ja pikaajaline karjääriplaani, mis on õpimapi üks osa.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.
<b>Praktilised tööd</b>
Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamine, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamise vajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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>	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu, meeskonnatöö, paaristöö, situatsioonülesande lahendamine, ülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Vaatab majandusuudiseid ja koostab majandusuudiste analüüsi Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve Õppija koostab näidistuludeklaratsiooni. Sooritab testi.			<b>Hindamismeetod:</b> Test Ülesanne/harjutus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve				



Õppija koostab näidistuluteklaratsiooni.  
 .Õppija koostab majandusuudiste analüüsi ja sooritab testi

**Iseseisvad tööd**

Vaatab majandusuudiseid ja koostab majandusuudiste analüüsi Õppija koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve Õppija koostab näidistuluteklaratsiooni.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas            Jaotus tundides:            teoreetiline töö: 18            iseseisev töö: 8            kokku: 26</p>	<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</li> <li>- kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani</li> </ul>	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtluse olemus ja definitsioon</li> <li>• Ettevõtjaks kujunemine</li> <li>• Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond</li> <li>• Ettevõtluse areng Eestis</li> </ul> <p>Ettevõtja, palgatöoline.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtlikkus</li> <li>• Ettevõtja palgatöötaja</li> <li>• Ettevõtja küsitlusleht</li> <li>• Töötaja küsitlusleht</li> </ul> <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte nimetus</li> <li>• Asukoht</li> <li>• Ettevõtlusvorm</li> <li>• Asutamise aeg ja ajalugu</li> <li>• Tegevusvaldkond</li> <li>• Ettevõtte kaubad ja teenused</li> <li>• Turg, konkurendid</li> <li>• Ettevõtte tööjõud</li> <li>• Ülesehitus</li> </ul> <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte algab äriideest</li> <li>• Äriidee leidmise võimalused</li> <li>• Äriplaani ja selle ülesehitus</li> <li>• Ettevõtte äriplaani struktuur</li> <li>• Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks</li> </ul>	<p>Interaktiivne loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus-ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**  
 Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid  
 Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus

**Hindamismeetod:**  
 Iseseisev töö  
 Kontrolltöö  
 Suuline esitus

**Lävend**

Rühmatöö  
 Koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani ja esitleb seda. Sooritab kontrolltöö positiivsele tulemusele

**Iseseisvad tööd**

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<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 bruto- ja 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</li> </ul>	<p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel</p> <p>Töötingimused ja töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused ja kutsehaigused.</p> <p>Elektriohutus . Elektritraumad</p> <p>Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid.</p> <p>Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras.</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutusalase väljaõpe ja juhendamine.Tuleohutus. Tulekahju tekkepõhjused</p> <p>Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>Tulekustutusvahendid ja –ained. Tuleohutusalane juhendamine</p> <p>Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel.</p> <p>Töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused.</p> <p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine</p>	<p>Kõitev loeng. Iseseisev töö.</p> <p>Aktiviseerimisülesanded.</p> <p>Probleemisituatsiooni lahendamine, arutelu.Ajurünnak, interaktiivne loeng</p>	<p>Mitteeristav</p>

	seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega		
<b>Hindamisülesanne:</b> Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs	
<b>Lävend</b>			
Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Paaristööna erialasel tööl esinevate füüsikaliste, keemiliste, bioloogiliste, psühhosotsiaalsete ja füsioloogiliste ohutegurite leidmine, nende kirjeldamine ja meetmete leidmine nende vähendamiseks Rühmatööna etteantud juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni hankimine erinevatest allikatest juhtumi näitel. Õppija koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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>	Suhtlemisoskused. <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuulamine, eneseavamine, - väljendus</li> <li>- verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides</li> <li>- telefoni- ja internetisuhtluse hea tava</li> <li>- meeskond: eesmärgid, areng, rollid, meeskonnatöö põhimõtted ja oskused</li> <li>- kliendikeskse teeninduse põhimõtted ja käitumine tavapärastes teenindussituatsioonides.</li> </ul>	Rühmatöö. Harjutus. Iseseisev töö. Kõitev loeng. Video vaatamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teemaline õpimapp vastavalt juhendile. Kõik teised hindamisülesanded on õpimapi osad Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus” Küsimustele vastamine teemal “Suhtlemisvahendid” Test „Konflikt”		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio Essee Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Õppija paneb kokku teemalise õpimapi vastavalt juhendile				

<b>Iseseisvad tööd</b>
Teematiline õpimapp vastavalt juhendile. Kõik teised hindamisülesanded on õpimapi osad Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus” Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde ja iseseisvate tööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Nurme:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope</a></li> <li>2. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik</li> <li>3. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter;2014 Äripäev Kirjastus</li> <li>4. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus</li> <li>5. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a></li> <li>6. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="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</a> Kulu, L. 7. 7. 8. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Rahandusministeerium <a href="http://www.fin.ee">www.fin.ee</a></li> <li>9. Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008</li> <li>10. Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013</li> <li>11. Maksu- ja tolliamet <a href="http://www.emat.ee">www.emat.ee</a></li> <li>12. Äriseadustik <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a></li> </ol> <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  Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisõskused. 2004  Naesseń, L-O., Parema teenindamine. Tallinn.1997.  Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013  Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a>  Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="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</a>  Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011  Rahandusministeerium <a href="http://www.fin.ee">www.fin.ee</a>  Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008  Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013  Maksu- ja tolliamet <a href="http://www.emat.ee">www.emat.ee</a>  Äriseadustik <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a>  Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <a href="http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf">http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf</a>  Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060">https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060</a>  Töölepingu seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030">https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</a>  Võlaõigusseadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009">https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009</a>  Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine  <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html">http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</a></p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Turismimajanduse alused	5	Roman Fokin, Annelly Raudsepp, Kristi Leinus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismimajanduse olemust, rolli, põhilisi statistilisi näitajaid ja seost teiste majandusharudega, rakendab turismi- ja majutusala teadmisi erialase info hankimisel ja külastajatele teenuste pakkumisel		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
90 t	40 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab rühmatööna juhendi alusel mõistete reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevakülastaja sisu ning omavahelisi sarnasusi ja erinevusi</li> <li>• selgitab rühmatööna juhendi alusel väljamineva, sissetuleva ja siseturismi sisu ning sellega kaasnevat kasu või kahju Eesti kui turismi sihtkoha seisukohast vaadatuna</li> <li>• tutvustab rühmatööna juhendi alusel turismiettevõtluse erinevaid sektoreid toetudes Eesti riiklikule turismiarenduskavale</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel rühmatööna turismiettevõtluse majanduslikku, kultuurilist, sotsiaalset ja ökoloogilist mõju</li> </ul>	Turismimajanduse olemus, ajalugu, areng Turismimajanduse põhimõisted Turismivormid, turismiettevõtte töötajad, turistide liigitamine ja reisi eesmärgid Turismimajanduse sektorid (transport, majutus, toitlustus, reisieetvõtted, vaatamisväärsused, tegevuste pakkujad jne)	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Rühmatöö: õpilane koostab rühmatööna esitluse, milles on lahtiseletatud turismiga seotud mõisted, Eesti kui turismi sihtkoha sisu ja turismiettevõtluse mõju Eesti majandusele, kultuurile, sotsiaalsele - ja ökoloogilisele keskkonnale. Kirjalik essee/referaat (turismiliigi kirjeldus või oma reisi analüüs).

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Referaat  
Essee  
Suuline esitus  
Analüüs

<b>Lävend</b>
Õppija esitab rühmatööna esitluse ja koostab essee/referaadi.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Turismiarenduskavaga tutvumine <a href="http://www.mkm.ee/arenduskavad-turism/">http://www.mkm.ee/arenduskavad-turism/</a> ja töölehe täitmine Kirjalik essee/referaat (turismiliigi kirjeldus või oma reisi analüüs),

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusosalast infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>nimetab ja kirjeldab rühmatööna olulisemad andmebaasid turismi- ja majutusosalase info leidmiseks Eestis</li> <li>leiab ja kasutab juhendi alusel rühmatööna Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel</li> <li>kasutab küllastajatele info edastamiseks Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases kirjakeeles</li> </ul>	Turismiinfo Turismialane seadusandlus Turismialane info internetis	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, kõitev loeng, probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatööna leiab ja kasutab juhendi alusel Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte etteantud probleemsituatsioonide lahendamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Õppija leiab ja kasutab rühmatööna juhendi alusel Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte etteantud probleemsituatsioonide lahendamisel.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatööna leiab ja kasutab juhendi alusel Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte etteantud probleemsituatsioonide lahendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
iseloostab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>loetleb rühmatööna juhendi alusel turismistatistika põhilisi näitajad ja selgitab neid konkreetse näite põhjal</li> <li>tutvustab rühmatööna juhendi alusel Eesti majutusettevõtete sihtturgude jaotust ja suundumisi kasutades Ettevõtluse Arendamise Sihtasutuse andmeid</li> <li>iseloostab rühmatööna juhendi alusel sise- ja välituristide jagunemist peamiste reisi eesmärkide lõikes kasutades Eesti turismistatistikat</li> </ul>	Eesti turismimajanduse põhilised statistilised näitajad Majutusettevõtete sihtturgude jaotumine Sise- ja väliturism. Turistide reisi eesmärgid Eesti turismistatistika	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö. Õppija koostab kokkuvõtte Eesti turismi statistikat kasutades tuues välja sihtturgude jaotuse, sise- ja välituristide jaotuse reisieesmärkide järgi.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Tööleht
<b>Lävend</b>	
Õppija koostab kokkuvõtte Eesti turismi statistikat kasutades tuues välja sihtturgude jaotuse, sise- ja välituristide jaotuse reisieesmärkide järgi.	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Turismistatistikaga tutvumine. Töölehe täitmine.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlusvaldkondadega</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel erineva suurusega majutusettevõtete ülesehitust, sellega seotud osakondade tegevusvaldkondi ja ametikohti</li> <li>• nimetab majutusettevõtete liigid Eestis lähtuvalt turismiseadusest ja toob asjakohaseid kirjeldavaid näiteid</li> <li>• kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teeuste taseme alusel</li> <li>• võrdleb rühmatööna juhendi alusel iseseisvaid ja ketihotelle nimetades eeliseid, puuduseid ning toob hotellikettide näiteid Eestist</li> </ul>	Sissejuhatus hotellimajandusse ja hotellimajanduse komponendid Hotellimajanduse ajalugu maailmas ja Eestis Majutusettevõtete liigitus lähtuvalt turismiseadusest. Hotellide liigitamine Hotelliorganisatsiooni struktuur ja ametikohad Hotelliketid ja katuseorganisatsioonid	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane sooritab testi majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta. Suuline esitlus ühe hotelliketi kohta.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Test Suuline esitus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane sooritab testi 51% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta.	Õpilane sooritab testi 70% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta.	Õpilane sooritab testi 90% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpilane leiab ja esitleb teistele õpilastele <a href="http://www.youtube.com">www.youtube.com</a> illustreerivaid videosid erinevate hotelliliikide kohta				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate küllastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel majutusettevõtte eri osakondade poolt pakutavaid põhi- ja lisateenuseid</li> <li>• tutvustab küllastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest arvestades ettevõtte võimalustega</li> <li>• võrdleb rühmatööna eri liiki majutusettevõtete teenuseid vastavalt ettevõtte äriideele</li> </ul>	majutusettevõtete põhi- ja lisateenused majutusettevõtte kliendi ootused ja vajadused majutusettevõtete teenused vastavalt ettevõtte äriideele.	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab kokkuvõtte ühe majutusettevõtte põhi- ja lisateenustest ning esitleb PowerPoint esitlusena oma tööd õpperühmale Kontrolltöö: majutusettevõtte põhi ja lisateenused.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>		<b>Hinne 5</b>	
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale ja esitleb rühmatööna ühe majutusettevõtte mõned põhi ja lisateenuseid.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale ja esitleb rühmatööna ühe majutusettevõtte enamus põhi ja lisateenuseid.		Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale ja esitleb rühmatööna ühe majutusettevõtte kõik põhi ja lisateenuseid.	
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Paaristöö. Õpilane soovib majutusettevõtte teenuseid vastavalt etteantud kliendi soovidele ja vajadustele.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab konkreetse majutusettevõtte küllastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• võrdleb rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte küllastajate reisimotiive, kasutades turismistatistika andmeid</li> <li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi</li> <li>• kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu nii majutusettevõtte kui ka küllastaja seisukohast</li> </ul>	Turismistatistika Majutusettevõtete äriidee. Küllastajate reisimotiivid, ootused ja vajadused. Tagasiside kogumine, tagasisidesüsteemid ja kliendi rahulolu	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test kogu moodulis õpitud teemade ja alateemade kohta.			<b>Hindamismeetod:</b> Test Essee Analüüs	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>		<b>Hinne 5</b>	
Test on sooritatud vähemalt 51% õigete vastustega	Test on sooritatud vähemalt 70% õigete vastustega		Test on sooritatud vähemalt 90% õigete vastustega	
<b>Iseseisvad tööd</b>				



Essee: juhendi alusel ühe majutusettevõtte äriideede põhjal külastajate reisimotiivide kirjeldamine ning ootuste ja vajaduste analüüs.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava töö kokkuvõttena: 1. Kirjalik essee/referaat (turismiligi kirjeldus või oma reisi analüüs), 2. Suuline esitlus ühe hotelliketi kohta. 3. Kirjalik kokkuvõttev kontrolltöö, mis katab kogu kursuse jooksul läbitud materjali
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Jane Jakobson "Turismi alused" Tallinn 2002 Tiina Viin, Reet Villig „Hotellimajanduse alused“, Tallinn 2011 Heli Tooman „Kuidas kasvab turismipuu“, Tallinn 2010 <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a> <a href="http://www.stat.ee">www.stat.ee</a> <a href="http://www.etfl.ee">www.etfl.ee</a> <a href="http://www.maaturism.ee">www.maaturism.ee</a> <a href="http://www.puhkaeestis.ee">www.puhkaeestis.ee</a> Hotellide kodulehed

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Majapidamistööd	9	Heikki Eskusson, Maie Ründva
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpilane mõistab majapidamistöö sisu ja korraldust, koristab kõiki majutusettevõtte ruume, töötades säästlikult ja hügieeniliselt, lähtudes ettevõtte standarditest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
90 t	36 t	108 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab juhendi alusel majapidamistöö tähtsust, külastaja rahulolu, majutusettevõtte maine, müügitöö ja füüsilise keskkonna puhtuse seisukohast</li> <li>• nimetab majapidamistöö eesmärgid ja vastutusala sõltuvalt majutusettevõtte suurusest</li> <li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majapidamistööga seotud ametikohtade tööülesandeid väikeses, keskmise suurusega ja suures majutusettevõttes</li> <li>• kirjeldab rühmatööna majapidamisosakonna igapäevast koostööd majutusettevõtte teiste osakondade töötajatega</li> <li>• selgitab rühmatööna toateenija rolli kvaliteetse külastuselamuse pakkujana ja nimetab peamised tööandja ootused antud ametikohal töötajale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- majapidamistöö tähtsus, sisu ja eesmärgid.</li> <li>- koostöö teiste osakondadega. Vastutusala.</li> <li>- majapidamisosakonna struktuur ja tööjaotus.</li> <li>- ametikohtade tööülesanded.</li> </ul>	Rühmatöö, iseseisev töö, mõistekaardi koostamine, kõitev loeng	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
Mõistekaardid

Rühmatöö: majutusevõtte struktuur, -ametid, -ülesanded, koostöö teiste osakondadega

## Lävend

Rühmatöö: õpilane koostab esitluse, milles on järgmised osad:

- majapidamisosakonna tähtsus, ülesanded ja seosed teiste majutusevõtte osakondadega
- majapidamisosakonna ametikohad ja nende tööülesanded erisuurustega majutusevõtetes
- toateenija mõistekaart

## Iseseisvad tööd

Toateenija mõistekaart: toateenija roll kvaliteetse külustuselamuse pakkujana ja nimetab peamised tööandja ootused toateenija ametikohal töötajale

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majapidamistöõde planeerimise ja korralduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"><li>• selgitab rühmatööna juhendi alusel majapidamistöõ planeerimisega seotud tegevusi</li><li>• kirjeldab majutusevõttes majapidamistöõga seotud erinevaid ladusid ja ladustamise põhimõtteid</li><li>• kirjeldab rühmatööna voodipesu ja rätikute, restoranipesu, ametiriietuse ning küllastaja pesupesemisteenusega seotud tööetapid ühe majutusevõtte näitel</li><li>• leiab juhendamisel Eesti õigusaktidest nõuded majutusevõtte majapidamistöõ korraldusele</li><li>• kirjeldab juhendi alusel küllastaja poolt majutusevõttesse maha unustatud esemete leidmisega, tehniliste rikete leidmisega, varguse või materiaalse kahjustuse leidmisega seotud tegevusi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- majapidamistöõde planeerimine</li><li>- laod ja inventuur majapidamisosakonnas</li><li>- kauba tellimine, vastuvõtt ja dokumentatsioon.</li><li>- pesupesemise ja keemilise puhastuse korraldamine, teenuse osutamine, tööetapid.</li><li>- tööjuhendid.</li><li>- infokandjad ja lisategevused</li><li>- küllastaja poolt majutusevõttesse maha unustatud esemete leidmise, tehniliste rikete, varguste ja materiaalse kahjustustega seotud tegevused.</li></ul>	Kõitev loeng, rühmatöö, probleemsituatsioonide lahendamine, iseseisev töö internetiga.	Eristav

## Hindamisülesanne:

Etteantud juhendi alusel planeerib enda tööd majapidamisosakonnas ja koostab tööplaani.

Kontrolltöö: töö planeerimine majapidamisosakonnas, ladustamise põhimõtted ja voodipesu ja rätikute, restoranipesu, ametiriietuse ning küllastaja pesupesemisteenusega seotud tööetapid.

## Hinne 3

Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale ja teeb tööplaani koostamisel mõne suure vea.

## Hinne 4

Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale ja teeb tööplaani koostamisel mõned väikesed vead.

## Hinne 5

Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale ja ei tee tööplaani koostamisel suuri vigu.

## Iseseisvad tööd

Juhendi alusel õigusaktidega tutvumine internetis

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid, töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 8 kokku: 62	<ul style="list-style-type: none"> <li>• märkab ja liigitab mustust pinnale kinnitumise järgi</li> <li>• valib juhendi alusel konkreetse mustuse eemaldamiseks sobiva koristusaine, doseerib ja kasutab ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt</li> <li>• valib juhendi alusel sobivad isikukaitsevahendid vastavalt koristustöö iseloomule</li> <li>• valib juhendi alusel sobiva koristustarviku/koristusmasina ning kasutab neid sihipäraselt ja ergonoomiliselt töötades</li> <li>• puhastab ja hooldab juhendi alusel koristustarvikuid</li> <li>• sooritab juhendi alusel koristustöö järgselt sobivaid taastusharjutusi aktiivse töövõime säilitamiseks</li> <li>• kirjeldab esmaabi koristusaine söövituse, silma sattumise, allaneelamise ja mürgiste aurude sissehingamise korral</li> </ul>	koristamise põhitegurid, otstarbekas koristamine, koristamine, puhastamine, majutusasutuste koristamisele esitatavad nõuded. mustuse tüübid vesi puhastusainete koostises koristusained koristustarvikud Isikukaitsevahendid koristamisel koristusmeetodid pinnakatted koristusmasinad ja seadmed koristustööde ergonoomika	Kõitev loeng, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, iseseisev töö, mõttega lugemine	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane doseerib õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö kvaliteetselt ning ergonoomiliselt õigesti. Kontrolltöö: mustus, isikukaitsevahendid, koristustarvikud, esmaabi.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane doseerib juhendamisel õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö nõuetekohaselt ning ergonoomiliselt õigesti.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane doseerib juhendamisel õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö kvaliteetselt ning ergonoomiliselt õigesti.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane doseerib juhendamisel õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö kvaliteetselt ning ergonoomiliselt õigesti.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koristusainete ohutussertifikaatidega tutvumine. Etteantud juhendi alusel koristustarvikute komplekti koostamine. Aktiivse töövõime säilitamiseks taastusharjutuste välja töötamine. Juhendi alusel esmaabi koristusainetega töötamisel.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Mustuse tundmine. Koristusainete tundmine ja doseerimine. Koristusarvikute tundmine ja kasutamine. Koristusarvikute hooldamine. Väljatöötatud taastusharjutuste sooritamine ja teistele esitlemine.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab põranda ja muude pindade kattematerjalide peamisi omadusi</li> </ul>	Põrandakattematerjalid, hooldamine, puhastamine Pinnakattematerjalid, hooldamine, puhastamine	Interaktiivne loeng, praktiline töö, iseseisev	Eristav

liigile ja pinnakattematerjalile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 4 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib juhendi alusel vastavalt mustusele ja pinnale sobiva koristus-, kaitse- või hooldusmeetodi</li> <li>• puhastab, kaitseb ja hooldab juhendamisel levinumaid põrandate ja muude pindade kattematerjalide töötades asjakohaste töövõtete ja hügieeniliselt</li> </ul>	Koristusmeetodid, hooldusmeetodid, kaitsemeetodid Põrandate ja teiste pindade praktiline hooldamine, puhastamine, kaitsmine	töö arvutis, rühmatöö	
<b>Hindamisülesanne:</b> Ühe ruumi pindade hoolduskoristus (koristusainete valimine ja doseerimine, koristustarvikute valik ja ettevalmistamine)		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane koristab ühe etteantud ruumi pinnad ja pinnakattematerjalid. Valib koristusained ja doseerib need vastavalt juhendile, kuid pindadele ja kattematerjalidele jäävad veel mõned plekid ja natuke mustust. Töötab enamuse ajast ergonoomiliselt ja ökonoomselt.	Õpilane koristab ühe etteantud ruumi pinnad ja pinnakattematerjalid. Valib koristusained ja doseerib need vastavalt juhendile, kuid pindadele ja kattematerjalidele jäävad veel paar plekki ja natuke mustust. Töötab enamuse ajast ergonoomiliselt ja ökonoomselt.	Õpilane koristab ühe etteantud ruumi pinnad ja pinnakattematerjalid. Valib koristusained ja doseerib need vastavalt juhendile, kuid pindadele ja kattematerjalidele ei jää enam plekke ja mustust.. Töötab kogu aeg ergonoomiliselt ja ökonoomselt.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Iseseisev töö arvutis. Õpetaja poolt antud töölehe täitmine (erinevate põrandate ja muude pindade kattematerjalide iseloomustamine ja nendelt pindade hooldamine)				
<b>Praktilised tööd</b>				
Põrandate kuivalt-, niiskelt- ja märjalt pühkimine Põrandate pesemine ja kaitsmine Seinapindade puhastamine Laepindade puhastamine Mööbli puhastamine ja hooldamine Sanpindade puhastamine ja desinfitseerimine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 4 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koristab paaristööna majutusruumi vastavalt etteantud koristusjuhendile</li> <li>• kirjeldab tehtud koristustöid ja vastab asjakohastele küsimustele</li> <li>• koristab paaristööna majutusettevõtte üldruumi vastavalt koristusplaanile ja koristusjuhendile</li> <li>• käitub külalistest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust</li> <li>• hindab enda koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele</li> </ul>	toa lõppkoristus, toa vahekoristus toa suurpuhastus üldruumide iseloomustus niisked ja märjad üldruumid saunade koristamine. basseinialade koristamine majapidamistööde kvaliteet	Kõitev loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Majutusruumi lõppkoristus vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Praktiline hindamisülesanne on ühtlasi toateenija kompetentside hindamine ja toimub kooli hindamiskomisjoni poolt		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Õpilane koristab majutusruumi peale külastaja lahkumist vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Teeb koristamisel mõne väikese vea, mille parandab õpetaja juhendamisel. Töötab ergonoomiliselt, hügieeniliselt ja kvaliteetselt. Teksti sõnastus on konarlik ja ühekülgne, kuid arusaadav, sõnavara on piisav. 7-8 õigekirjaviga	Õpilane koristab majutusruumi peale külastaja lahkumist vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Teeb koristamisel mõne väikese vea, mille parandab iseseisvalt. Töötab ergonoomiliselt, hügieeniliselt ja kvaliteetselt. Teksti sõnastus on üldiselt ladus, sõnavara on mitmekülgne. 3-4 õigekirjaviga	Õpilane koristab majutusruumi peale külastaja lahkumist vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Ei tee koristamisel vigu. Töötab ergonoomiliselt, hügieeniliselt ja kvaliteetselt. Hindab objektiivselt oma töö kvaliteeti. Tekst on ülesehituselt sisulisvormiline tervik. Tekst on vormistatud korrektselt. 0-2 õigekirjaviga
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Majutusruumi koristusjuhendi koostamine etteantud kriteeriumide alusel. Koostab ja vormistab juhendi järgides kirjutamisel õigekirjareegleid.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Majutusruumide lõppkoristus Majutusruumide vahekoristus Suurpuhastus Üldruumide koristamine Hindamiskriteeriumid		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib majapidamistöös spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 2 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele</li> <li>• koostab harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• sooritab koostatud harjutuste kompleksi</li> </ul>	Inimese füsioloogia ja anatoomia Võimlemine	Võimlemine. Iseseisev töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Erinevatele lihasgruppidele võimlemisharjutuste koostamine ja nende sooritamine praktilistes tundides.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab komplekti harjutusi erinevatele lihasgruppidele ja sooritab neid harjutusi valikulisel praktilistes tundides.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erinevatele lihasgruppidele võimlemisharjutuste koostamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Õpilane sooritab praktilise koristamise käigus erinevaid võimlemisharjutusi				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava komplekseksi sooritamise tulemusena. Komplekseksi koosneb alljärgnevatest osadest: 1. Kirjalik koristusplaan – vastavalt etteantud juhendile numbritoa koristamise planeerimine 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon – vastavalt aruandele numbritoa koristamine
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine

**Õppematerjalid**

Viin, T. Villig, R. Hotellimajanduse alused Tallinn 2011

Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistööd majutusettevõttes Tallinn 2012

Alt, H. Puusepp, K. Toom, J. Koristamine- see on lihtne? töövihik õpetajale, õpilasele, õppevideo , REK 2010

Kuura, E. Puhastusteenindus AS Kirjastus Ilo 2003

Padu, L. Schumann, S. Puhas kodu ja puhtad rõivad AS Kirjastus Ilo 2004

[www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stacionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Toitlustamine	11	Riina Laht, Alari Põlm, Maie Ründva, Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: - Majutamise-ja toitlustamise valdkonna alused, - Turismimajanduse alused, - Majapidamistööd		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib eined, lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
86 t	62 t	138 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb rühmatööna erinevat tüüpi toitlustusettevõteteid ja kirjeldab neid vastavalt äriideele</li> <li>• kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide jaotust ja tehnoloogilise liini loogilist järjestust</li> <li>• nimetab juhendi alusel toiduhügieeni meetmed ja ülesanded, mida toidukäitleja rakendab toitlustusettevõtte kõigis toidu käitlemise etappides</li> <li>• loetleb isikliku hügieeni nõuded toidukäitlejale</li> <li>• nimetab mikroorganismide arengut soodustavad tegurid ja nimetab meetmed, kuidas takistada mikroorganismide paljunemist</li> <li>• kirjeldab rühmatööna toiduohutuse tagamist toitlustusettevõttes</li> <li>• kirjeldab rühmatööna enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid</li> </ul>	Toitlustusettevõtete liigitus ja äriidee. Toitlustusettevõtete ruumide jagunemine Tehnoloogiline liin. Toiduhügieeni üldpõhimõtted. Mikroorganismide kasvu mõjutavad põhitegurid. Isikliik hügieen. Enesekontrolliplaani põhimõtted.	kõitev loeng, diskussioon väikeses rühmas, ajurünnak, grupi ettekanne, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö, meeskonnatöö	Eristav



<b>Hindamisülesanne:</b> Hinne kujuneb toiduhügieeni testist ja kahest tööst: Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastvalt äriideele. Iseseisev töö toiduhügieenialastele küsimustele vastamine, kasutades erinevaid toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Test Suuline esitus Analüüs
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilasel on hügieeni testis vähemalt 51% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kaks tööd: rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele. Iseseisev töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega.	Õpilasel on hügieeni testis vähemalt 70% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kaks tööd: rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele. Iseseisev töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega.	Õpilasel on hügieeni testis vähemalt 90% õigeid vastuseid. Õpilane esitab kaks tööd: rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele. Iseseisev töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastvalt äriideele. Toiduhügieenialastele küsimustele vastamine, kasutades erinevaid toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab majutusettevõtte toitlustuses kasutatavaid menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega</li> <li>koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte hommikusöögi menüüsid lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest</li> <li>järgib menüü koostamisel tervisliku toitumise põhimõtteid</li> <li>soovib rühmatööna menüüsse Eesti köögi toite ja jooke</li> </ul>	Menüü koostamine Tervislik toitumine Eesti rahvusköök	kõitev loeng, diskussioon väikeses rühmas, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö,	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile kindlale sihtrühmale kolme päeva hommikusöögi menüü arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid, pakkudes hommikusöögiks klientidele ka eesti rahvusköögi toite.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö		
<b>Lävend</b>				
Õppija koostab rühmatööna õpetaja poolt antud kliendirühmale hommikusöögi menüü, sobitab menüüsse eesti köögi toite ja jooke.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile kindlale sihtrühmale hommikusöögi menüü arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid, sobitades menüüsse eesti rahvusköögi toite ja jooke.				

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

planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitade serveerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab juhendi alusel paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis</li> <li>• arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ja koostab tellimuse</li> <li>• kirjeldab planeeritavate toitade valmistamiseks köögitoitude järjekorda ja planeerib selleks kuluva aja</li> <li>• teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele või standardretseptidele</li> <li>• planeerib valmistatavate toitade serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditellimusele</li> </ul>	Töö planeerimine köögis. Töökoht. Kauba tellimine ja tellimuslehe koostamine. Tehnoloogiline kaart ja selle mõistmine.	Kõitev loeng, iseseisev töö, rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab juhendi alusel paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis. Teeb paaristööna kauba tellimuse vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Vastab kontrolltöö küsimustele.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale ja koostab paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis. Teeb paaristööna kauba tellimuse vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale ja koostab paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis. Teeb paaristööna kauba tellimuse vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale ja koostab paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis. Teeb paaristööna kauba tellimuse vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostab juhendi alusel paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis. Teeb paaristööna kauba tellimuse vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 72 iseseisev töö: 11 kokku: 91	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab toitade valmistamiseks sobilikke külmi- ja kuumtöötlemise meetodeid</li> <li>• valmistab toitu ressursisäästlikult, erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid köögitoitude tehnikaid, külmi ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest</li> <li>• loeb ja kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja standardretsepte ja järgib retseptis olevaid tooraine koguseid</li> <li>• ajastab toitade valmistamise vastavalt ajaressursile ja teenindussituatsioonile</li> </ul>	Toiduainete külmi ja kuumtöötlemise meetodid. Säästev keskkond ja toiduainete säästev kasutamine. Toiduhügieen. Eritoitumine. Lihtsamate toitade valmistamise tehnoloogiad: pudrud ja teised teraviljatoidud, salatid, võileivad, kastmed, köögiviljatoidud ja lisandid, supid, munaroad, magusroad. Abitööd köögis.	Kõitev loeng, arutelu, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• paneb toidud välja vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes ja ettenähtud temperatuuril</li> <li>• paneb toidud välja sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu ja serverimisaega</li> <li>• peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel</li> </ul>		
<b>Hindamisülesanne:</b> Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serverib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel. Analüüsib enda valmistatud toitude välimust ja maitset. Vastab kontrolltöö küsimustele.		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Kontrolltöö Analüüs	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serverib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi aluse. Toitude välimus ja maitse jätvavad natuke soovida.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serverib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi aluse. Parandas töö käigus õpetaja juhendamisel toitude välimust ja maitset.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serverib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel- Toitude välimus ja maitse olid head.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Toitude valmistamise tehnoloogiad. Töölehe täitmine: kuum- ja külmtöötlemine			
<b>Praktilised tööd</b>			
Tehnoloogiliste kaartide lugemine, mõistmine ja nende järgi toitude valmistamine jälgides hügieeninõudeid ja säästlikkust. Kasutab sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid. Toitude serverimine, nõude pesemine töökoha korrastamine			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab küllastajaid vastavalt menüüle ja küllastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 64	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab rühmatööna ette vastavalt menüüle toitude ja jookide serverimiseks sööginõud, klaasid, söögiriistad</li> <li>• koostab serverimiseks vajalike vahendite nimekirja erialaselt ja keeleliselt korrektsete väljenditega</li> <li>• teeb laua eelkatte vastavalt menüüle, küllastajate arvule ja teenindusstandardile</li> <li>• teenindab küllastajaid vastavalt teenindusstandardile ja kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sõnastab arusaadavalt oma mõtteid küllastajaga suhtlemisel</li> <li>• kuulab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub neile lahendusi kasutades</li> </ul>	sööginõud, klaasid ja söögiriistad toitlustuse teenindusviisid- ja tehnikad laua eelkatted vastavalt menüüle saalitöö planeerimine klienditeenindus toitlustuses teenindusstandardid	Köitev loeng, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö	Eristav

korrektset eneseväljendust			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt teenindusstandardist</li> <li>• korrastab vastavalt teenindusstandardile peale külastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid</li> </ul>			

**Hindamisülesanne:**

Õpilane planeerib rühmatööna vastavalt lihtsamale menüüle serveerimiseks vajalikud sööginõud, klaasid, söögiriistad erialaselt ja keeleliselt korrektsete väljenditega. Õpilane teeb vastavalt etteantud lihtsamale menüüle laua eelkatte, serveerib toidud ja teenindab külastajaid lauas. Vastab külalise küsimustele ja lahendab tekkinud probleemsituatsioone. Korrastab tööala ja töövahendid. Täidab teeninduslase testi.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Test

**Hinne 3**

Õppija vastab testis 51% küsimustele õigesti. Õppija planeerib rühmatööna vastavalt menüüle vajalike vahendite nimekirja tehes keeleliselt 6-8 viga. Õppija teeb laua eelkatte ja teenindab kliente vastavalt teenindusstandardile.

**Hinne 4**

Õppija vastab testis 70% küsimustele õigesti. Õppija planeerib rühmatööna vastavalt menüüle vajalike vahendite nimekirja tehes keeleliselt 3-5 viga. Õppija teeb laua eelkatte ja teenindab kliente vastavalt teenindusstandardile.

**Hinne 5**

Õppija vastab testis 90% küsimustele õigesti. Õppija planeerib rühmatööna vastavalt menüüle vajalike vahendite nimekirja tehes keeleliselt 0-2 viga. Õppija teeb laua eelkatte ja teenindab kliente vastavalt teenindusstandardile.

**Iseseisvad tööd**

Rühmatöö: Koostab vastavalt lihtsamale menüüle serveerimiseks vajalike sööginõude, klaaside, söögiriistade nimekirja ja joonistab laua eelkatte.

**Praktilised tööd**

Valmistab ette lihtsamate toitute ja jookide serveerimiseks sööginõud, klaasid, söögiriistad. Teeb vastavalt lihtsamale menüüle laua eelkatte. Teenindab kliente vastavalt lihtsamale menüüle.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
esitleb külastajale toidlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 16 kokku: 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite nimetades nende koostise ja valmistamismeetodeid</li> <li>• kirjeldab korrektsete väljenditega mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti ja valmistamise põhimõtteid lähtuvalt valmistamise tehnoloogiast</li> <li>• nimetab erinevate alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide serveerimistemperatuurid</li> <li>• soovitab juhendamisel kliendile menüüga kooskõlas olevaid jooke</li> </ul>	Menüü lugemine ja kirjeldamine. Toit ja jook. Joogiõpetus Eesti keel	Kõitev loeng, iseseisev töö arvutis, paaristöö, praktiline töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Etteantud menüü põhjal sobivate jookide valimine menüüsse. Klientidele menüüs olevate toitute ja jookide tutvustamine.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

õpilane valib etteantud menüü põhjal sobivad joogid. Õpilane tutvustab arusaadalt llientidele menüüs olevaid toite ja jooke.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Valib rühmatööna menüüs olevate toitude juurde sobivad joogid ja põhjendab oma valikut.
<b>Praktilised tööd</b>
Praktiline klientide teenindamine. Klientidele menüüs olevate toitude ja jookide tutvustamine ja pakkumine.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab rühmatööna põhjendustega harjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile</li> <li>sooritab koostatud harjutuste kompleksi harjutusi</li> </ul>	Rüht ja kehaline liikumine. Sundasendist tingitud terviseprobleemid ja nende vältimine Ergonoomika	Iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab rühmatööna põhjendustega toitlustustöötajale sobilikke harjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile ja sooritab koostatud harjutuste kompleksi harjutusi			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Toitlustustöötajale sobiliku harjutustekomplekti koostamine ja kasutamine				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile toitlustustöötajale harjutuste kompleksi ja põhjendab enda valikut.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Sooritab kehalisi harjutusi.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava komplekseksami sooritamise tulemusena 1. Kirjalik aruanne – vastavalt etteantud juhendile lihtsama eine planeerimine 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon – vastavalt aruandele lihtsam eine valmistamine, laua katmine ja toitude-jookide kliendile serveerimine.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor S., Kersna, A., Roosipõld, A, Merits M., Toitlustuse alused. Argo 2008 Lars-Olaf Nassen L.-O., Parem teenindamine. Tallinn: 2001. Avita Kotkas M., Roosipõld A., Restoraniteenindus. Tallinn: Argo 2010 Rekkor S., Vainu A., Eerik R., Parm T., Teenindamise kunst. Tallinn: Argo 2013

Hea hügieenitava juhend <http://www.kaupmeesteliit.ee>

Kann, A., Veskus, T., Tedersoo, E., Laasik, M., Vokk, R. Toiduhügieenikoolituse täiendmaterjalid. TTÜ Toiduainete instituut 2010

Toiduseadus

Euroopa Parlamendi ja Nõukogu 28.01.2002 määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded.

Euroopa Parlamendi ja Nõukogu 29.04.2004 määrus (EÜ) nr 853/2004 toiduainete hügieeni kohta.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Vastuvõtutöö korraldus	12	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majapidamistööd</li> <li>• Turismimajanduse alused</li> </ul>		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane tutvustab, soovitab ning müüb vastuvõtu administraatorina erineva kultuuritaustaga külastajatele majutusettevõtte teenuseid, lähtudes ettevõtte teenindusstandarditest ja töökorraldusest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
198 t	78 t	36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis külastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab rühmatööna vastuvõtuosakonna erinevaid ametikohti, peamisi tööülesandeid ja nendevahelisi seoseid</li> <li>• kirjeldab rühmatööna vastuvõtuosakonna peamisi tööprotsesse külastaja teekonnal: enne saabumist, saabumisel, viibimisel, lahkumisel ja lahkumise järel</li> <li>• kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte teiste osakondade peamisi tööülesandeid ja nende seoseid vastuvõtuosakonnaga</li> <li>• võrdleb rühmatööna automatiseerimata ja täielikult automatiseeritud majutusettevõtete vastuvõtu töökorraldust</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osakonna struktuur, ametikohad</li> <li>- koostöö teiste osakondadega</li> <li>- kliendi tsükkel/klienditeekond (igal etapil osakondade koostöö)</li> <li>- vastuvõtus kasutatavad süsteemid ( sh erinevad tarkvarad)</li> <li>- erialane terminoloogia</li> <li>- vastuvõtu igapäevatoos kasutatavad aruanded</li> </ul>	Rühmatöö, iseseisev tööarvutis, õppekäik, intervjuu	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õppija valmistab ette rühmatööna intervjuu vastuvõtutöötajaga, viib intervjuu läbi ja teeb sellest kokkuvõtte

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Intervjuu

**Lävend**

Intervjuu ettevalmistamine, läbiviimine ja kokkuvõte

### Iseseisvad tööd

Vastuvõtutöötaja intervjuerimine paaristööna. Intervjuu teema: vastuvõtutöötaja tööülesanded, ameti kirjeldus, vajalikud isiksuseomadused

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvasid klientitellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"><li>• nimetab tellimuste kanaleid ja tüüpe ning garanteeritud ja garanteerimata tellimuste erinevused</li><li>• kirjeldab detailselt tubade tüüpe ja kategooriaid ja vooditüüpe</li><li>• koostab infopäringule keeleliselt korrektse vastuskirja e-etiketi ja ettevõtte teenindusstandardi alusel</li><li>• vastab suuliselt infopäringule telefonisuhtluse etiketi ja ettevõtte teenindusstandardi alusel</li><li>• broneerib soovitud majutusruumi etteantud broneeringuvormi alusel</li><li>• koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse kinnituskirja</li><li>• koostab juhendi alusel kirjaliku, keeleliselt korrektse majutustellimuse annulleerimise kinnituse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- hotelliteenus, majustoode</li><li>- tubade tüübid</li><li>- tubade seisuse kirjeldus</li><li>- online tellimussüsteemidega töötamine majutusettevõttes</li><li>- tellimuste allikad</li><li>- tellimusprotsess (etapid)</li><li>- arvuti kasutamine kirja ja tabelite koostamisel</li><li>- ametikirja koostamise reeglid eesti- ja võõrkeeltes</li><li>- tellimuse koostamine kinnitus või äraütlemine tellimuse tühistamine (arvutitöö oskus)</li><li>- ülebroneerimine</li><li>- tellimusgraafikud ja lahendused ülemüügi korral</li></ul>	iseseisev töö arvutis, kõitev loeng, rollimängud	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane sooritab testi, milles on küsimused erinevate tellimuste-, tellimuste kinnitamise ja annulleerimise kohta, tubade tüüpide ja -kategooriate kohta ja vooditüüpide kohta. Koostab vastavalt õpetaja poolt antud juhendile, tellimuskirjale vastava kinnituskirja ja vormistab selle keeleliselt ja grammatiliselt nõuetekohaselt.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õppija sooritab testi 51% õigetele vastustele ja vormistab keeleliselt ja grammatiliselt tellimuskirjale vastava kinnituskirja, tehes 6-8 grammatilist viga.	Õppija sooritab testi 70% õigetele vastustele ja vormistab keeleliselt ja grammatiliselt tellimuskirjale vastava kinnituskirja, tehes 3 - 5 grammatilist viga.	Õppija sooritab testi 90% õigetele vastustele ja vormistab keeleliselt ja grammatiliselt tellimuskirjale vastava kinnituskirja, tehes 0-2 grammatilist viga.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpetaja poolt antud juhendile, tellimuskirjale vastava kinnituskirja koostamine ja vormistamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Erinevate tellimussüsteemidega töötamine. Rollimängud.				

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



teenindab majutustellimusega külastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab külastajaga seotud info konfidentsiaalsuse põhimõtteid</li> <li>• tervitab kõiki külastajaid kohe ja naeratades, kasutab teenindades külastaja nime ning lähtub teenindusprotsessis ettevõtte teenindusstandardist</li> <li>• külastaja saabumisel majutusettevõttesse viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava sisseregistreerimisprotseduuri</li> <li>• külastaja lahkumisel majutusettevõtetest viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava väljaregistreerimisprotseduuri</li> <li>• kirjeldab rühmatööna ülemüügi tekkepõhjuseid ja sellest tulenevate probleemide lahendusvõimalusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esmane kontakt</li> <li>- hotelli tarkvarad</li> <li>- sissekirjutamise protsess (etappide ülesanded)</li> <li>- külastaja kaardile esitatavad nõuded</li> <li>- külalissuhete juhtimine (probleemi analüüs, lahendus, tagasiside)</li> <li>- vastuvõtu lisaülesanded: posti käsitlemine, äratus, turvalisus, jne</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Paaristöö rollimänguna. Viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava külastaja sisse ja välja registreerimisprotseduuri.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>			
Õpilane registreerib külastaja hotelli sisse kasutades ettevõtte tüüpilist teenindusstandardit, korrektset sõnavara, müüb külastajale lisateenuseid. Õpilane registreerib külastaja hotellist välja.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Külastajakaardi koostamine etteantud ülesande alusel. Sisseregistreerimiseks teenindusstandardi koostamine vastavalt ettevõtte tüübile			
<b>Praktilised tööd</b>			
Rollimängud vastuvõtuosakonnas.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab külastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb külastajatega teenindussituatsiooni ajal külalislahkelt ja abivalmilt</li> <li>• selgitab ettevõtte teenindusstandardi alusel külastajate soovid ja probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi</li> <li>• põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>• külastaja kaebusi lahendades vabandab, käitub mõistvalt, informeerib külastajat planeeritavast ning kontrollib tema rahulolu probleemi lahendusega</li> </ul>	Suhtlemine kliendiga Käitumine erinevates teenindussituatsioonides Kliendikeskne teenindamine Kaebuste käsitlemine ja probleemsituatsioonide lahendamine	Rollimängud, kõitev loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpetaja poolt etteantud klienditeenindusülesande lahendamine lähtuvalt seadusandlusest, teenindusstandardist, kliendikesksest teenindusest ja konfidentsiaalsuse põhimõtetest. Analüüsib ja põhjendab enda käitumist ja otsuste valikuid.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs	

<b>Lävend</b>
Õpilane lahendab probleemisituatsiooni lähtudes teenindusstandardist, kutseeetikast ja seadusandlusest
<b>Iseseisvad tööd</b>
Juhendi alusel probleemisituatsioonile lahenduse leidmine kasutades majutusosalast seadusandlust.
<b>Praktilised tööd</b>
Rollimängud vastuvõtuosakonnas

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab, soovib ja müüb külastajale majutusettevõtte teenuseid ning arveldab külastajatega iseseisvalt, kasutades erinevaid maksevahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab ja soovib rühmatööna külastajale erinevaid majutusettevõttes pakutavaid teenuseid</li> <li>• kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte lisamüügi võimalusi</li> <li>• koostab külastajale juhendi alusel kirjaliku majutusarve koos kõikide lisateenustega</li> <li>• arveldab külastajatega kasutades erinevaid maksevahendeid</li> <li>• kirjeldab rühmatööna vautšeri kasutamist majutusettevõttes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lisamüük, külaliste vajaduste väljaselgitamine</li> <li>- makseviisid</li> <li>- arve koostamine külalise lahkumisel</li> <li>- tagasiside ( viimase hea mulje loomine)</li> </ul>	Kõitev loeng. iseseisev töö, rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab külastajale juhendi alusel kirjaliku majutusarve koos kõikide lisateenustega. Kontrolltöö majutusettevõttes pakutavad teenused ja lisamüügi võimalused.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. koostab kliendile matemaatiliselt õige kirjaliku majutusarve.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. koostab kliendile matemaatiliselt õige kirjaliku majutusarve.	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. koostab kliendile matemaatiliselt õige kirjaliku majutusarve.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjeldab ja soovib rühmatööna külastajale erinevaid majutusettevõttes pakutavaid teenuseid konkreetse hotelli näitel. Koostab külastajale juhendi alusel kirjaliku majutusarve koos kõikide lisateenustega				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakkumisi individuaal- ja rühmakülastajatele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab rühma- ja individuaallõimuste hinnapakkumise erinevusi ja sarnasusi lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast</li> <li>• kirjeldab teenuse vahendaja komisjonitasu tekkimist hinnapakkumise koostamisel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- põhiteenuse ja lisateenuste hinnapakkumise koostamine</li> <li>- hinnapoliitika ettevõttes (individuaal-ja rühmahinnad, koostöölepingud, BAR)</li> <li>- külastajate sihtrühmad (segmenteerimine)</li> </ul>	Kõitev loeng, rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Eristav

iseseisev töö: 16 kokku: 52	<p>lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakkumise individuaalkliendile arvestades külastaja ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast</li> <li>• koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakkumise arvestades rühmakliendi ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast</li> <li>• esitleb ja kirjeldab suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid potentsiaalsele külastajale tuues välja ettevõtte tugevused ja konkurentsieelise</li> </ul>			
--------------------------------	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Hinnapakkumine rühmatellimuse alusel. Õpilane koostab hinnapakkumise etteantud päringu alusel, kasutab hinnapakkumiseks ühte vabalt valitud hotelli, esitleb oma tööd suuliselt	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus
---	---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Hinnapakkumine on koostatud lähtuvalt ülesandest, suuline esitus vigadeta. Töö on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile	Hinnapakkumine on koostatud lähtuvalt ülesandest, suuline esitus vigadeta. Töö on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile. Õpilane selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele	Hinnapakkumine on koostatud lähtuvalt ülesandest, suuline esitus vigadeta. Töö on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile. Õpilane selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele. Analüüsib oma tööd ja pakub alternatiivseid lahendusi.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakkumise individuaalkliendile või rühmakliendile arvestades külastaja või rühmakliendi ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvutab rühmatööna juhendi alusel majutuspäeva täitumuse, toa keskmise hinna ja majutuskäibe</li> <li>• koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte külastate saabumisaruande</li> <li>• koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte külastate lahkumisaruande</li> <li>• koostab rühmatööna juhendi alusel majutuse ja lisateenuste käibearuande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- täitumus e hõive</li> <li>- toa keskmine hind</li> <li>- käive (majutus, toitlustus jne.)</li> <li>- käibe juhtimine vastuvõtus</li> <li>- majutusettevõtte saabumis- ja lahkumisaruande</li> </ul>	Kõitev loeng, rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab rühmatööna etteantud tabeli alusel majutusettevõtte majutuse käibearuande. Kontrolltöö: majutuspäeva täitumise, toa keskmise hinna ja majutuskäibe arvutamine.				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane koostab etteantud tabeli alusel majutusettevõtte majutuse käibearuande	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane koostab etteantud tabeli alusel majutusettevõtte majutuse käibearuande	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane koostab etteantud tabeli alusel majutusettevõtte majutuse käibearuande
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Õpilane koostab rühmatööna etteantud tabeli alusel majutusettevõtte majutuse käibearuande. Koostab rühmatööna vastavlt juhendile majutusettevõtte külastajate saabumisarunde ja lahkumisarunde.		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava kirjaliku hotelli hinnapakkumise koostamise ja esitluse/kaitstmise tulemusena. 1. Koostada vastavalt juhendile kirjalik hotellipaketi hinnapakkumine konkreetse majutusettevõtte näitel. 2. Hotellipaketi esitluse koostamine ja kaitsmine.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Viin T. Hotelli vastuvõtt Tartu Ülikooli kirjastus 2005 Viin T., Villig R. Hotellimajanduse alused Tallinn Argo 2011 e-õpiobjekt Majutustooto müük <a href="https://sites.google.com/site/majutustooto/home">https://sites.google.com/site/majutustooto/home</a> Mae A. ja Tooman H. Inimeselt inimesele 1999 Tooman H. Kuidas kasvab turismipuu?2010 Hotellide ja Reisibüroode (Rahvusvaheline) Suhtlemise Reeglistik IHRA ja UFTAA

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Erialane võõrkeel	9	Svetlana Kalju
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
162 t	72 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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 ja motivatsioonikirja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- võõrkeele baasgrammatika alused – harjutused</li> <li>- eriala tekstide eripära</li> <li>- erinevate eriala tekstide lugemine ja analüüs</li> <li>- küsimuste moodustamine</li> <li>- lausete ülesehitus</li> </ul>	lugemis-/ või kuulamisülesande täitmine juhendi alusel, vestlus senistest töökogemustest ja tulevikuplaanidest, rühmatöö (eriala tutvustus), sõnavara test, paaritöö, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng näidisintervjuu sooritamise (loeb töökuulutusi, koostab CV ja motivatsioonikirja) Selgitab oma eriala plussid ja miinused. Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks. Kontrolltöö baasgrammatika peale.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab nädistintervjuu arusaadavas vene keeles	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab nädistintervjuu visaakalt ja korrektselt arusaadavas vene keeles	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab nädistintervjuu selges ja ladusas keeles ja korrektselt arusaadavas vene keeles		

**Iseseisvad tööd**

erialase sõnavara omandamine erialase sõnavara õpimapi koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt</li> <li>• informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest</li> <li>• suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</li> <li>• juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani</li> </ul>	Suhltamine erinevates teenindussituatsioonides Majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spa-teenuste sõnavara Majutusettevõtte erinevad ruumid ja tee juhatamine erinevatesse ruumidesse.	dialoog, paaristöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, sõnavara test	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> paaristöö- dialoogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ise koostatud ettevõtte ruumiplaani) Sõnavara kontrolltöö ilu-, tervise- ja spa-teenuste sõnavara			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane vestleb dialoogis küllastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoni teel	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane vestleb dialoogis viisakalt ja abivalmilt küllastajatega arusaadavas vene keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoni teel	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane vestleb selges ja ladusas vene keeles küllastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides, ka telefoni teel		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine Erialase sõnavara omandamine Majutusettevõtte plaani koostamine ja võõrkeeles ruumide nimetamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- majutusettevõtte liike käsitlev sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte erinevate osade (osakondade) käsitlev sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte erinevate ruumide mõiste ja sellega seotud sõnavara</li> <li>- voodipesu/rätikute käsitlev sõnavara</li> <li>- toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine</li> <li>- hotelli kirjeldus</li> <li>- hotellitoa kirjeldus</li> <li>- hotelli teenuste kirjeldus</li> </ul>	töö tekstiga, väljenditega ja sõnavaraga, dialoog, paaristöö, rollimäng, sõnavara test	Eristav

	• - tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Paaristöö:- dialoogi koostamine antud suhtlussituatsioonide kohta(toateenija tutvustab juhendi alusel iseennast, selgitab välja külalise koristamise soovi, tutvustab majutusevõtte liigid, nimetab korrektselt majutusruumis kasutatava voodipesu ja tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid) Mõlemad valmistuvad nii külalise kui ka toateenija rolliks ja esitavad rollimänguna. Kontrolltöö: majutusevõtete liigid; erinevaid majutusevõtte ruumid; majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane mõistab ja kasutab arusaadavalt suulises suhtluses rollimängus majapidamistö- ja spaa-alast venekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane mõistab ja kasutab korrektselt suulises suhtluses rollimängus majapidamistö- ja spaa-alast venekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane mõistab ja kasutab spontaanselt ja ladusalt suulises suhtluses rollimängus majapidamistö- ja spaa-alast venekeelset terminoloogiat	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase vene keele omandamine (toateenindaja sõnavara) Ilu-, tervise- ja spaateenuste loetelu koostamine			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektselt võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road</li> <li>• nimetab korrektselt võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad</li> <li>• tutvustab juhendi alusel külastajale menüüolevate toitade koostist ja valmistamist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toitlustusevõtte kirjeldus</li> <li>- toiduainete sõnavara</li> <li>- laua – ja serveerimisnõude, söögiriistade sõnavara</li> <li>- menüüde seletamise rollimängud</li> <li>- restorani lauteenindust käsitlevad rollimängud</li> <li>- toiduvalmistamise terminoloogia</li> <li>- toidu valmistamise tehnoloogia seletamine klientidele</li> <li>- toidu ja joogi soovimine klientidele</li> </ul>	töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng "Restoranis", kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektses vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab külastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad. Kontrolltöö toitlustusalase sõnavara peale		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeniduse rollimängus "Restoranis", kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. õpilane sooritab korrektselt ja viisakalt klienditeeniduse rollimängus "Restoranis", kasutades vajalikku toitlustusalast venekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeniduse rollimängus "Restoranis", kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Toitlustuserialase venekeelse sõnavara omandamine Venekeelse menüü koostamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööl terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	<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</li> <li>• koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise väljaregistreerimiseks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- majutusettevõtte toatüüpide sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte teenused</li> <li>- kliendi sisse- ja väljaregistreerimise rollimängud</li> <li>- telefonitsi toa broneerimine</li> <li>- e-maili teel toa broneerimine</li> <li>- arveldamine kliendiga -hinnad</li> <li>- erinevad suhtlussituatsioonid majutusettevõttes</li> <li>- viisakusväljendid suhtlemisel</li> <li>- rollimängud hotellivastuvõtulaual</li> <li>- suhtlemine probleemsetes olukordades</li> <li>- klientide nõustamine</li> <li>- hädaolukorrad, tööohutus ja tööõnnetused</li> </ul>	töö tekstiga, lugemis- ja kuulamisülesannete taitmine, dialoog, rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ühe konkreetse hotelli näitel külastajale vene keeles toatüüpide kirjeldamine, toa sisustuse ja lisateenuste kirjeldamine. Külastaja sisse registreerimine ja välja registreerimine. Kontrolltöö vastuvõtutööl sõnavara.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane tutvustab arusaadavalt majutusettevõtte toatüüpe ja kirjeldab nende sisustust, sooritab sisse ja -väljaregistreerimisprotseduuri rollimängus	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane tutvustab viisakalt ja korrektselt toatüüpe ja nende sisustust kirjeldab nende sisustust, sooritab korrektselt sisse ja -väljaregistreerimisprotseduuri rollimängus	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane tutvustab spontaanselt ja ladusalt vene keeles toatüüpe ja nende sisustust, kirjeldab nende sisustust, sooritab korrektselt ja viisakalt sisse ja -väljaregistreerimisprotseduuri rollimängus		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Vastuvõtutööl venekeelse sõnavara omandamine Dialogid külastaja sisse ja väljaregistreerimisel.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb 1. Jooksev hindamine: kokkuvõtavad kontrolltööd teema lõpus 2. Jooksev hindamine: suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides 3. Suuline esitus: ühe Eestis tegutseva hotelli tutvustus juhendi alusel 4. Erialase sõnavara õpimapp
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Mangus, I. Vene keele õpik algajale ja taasalustajale. Tln: TEA 2010 Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn 2010 Viilipus, E. Turismi vene keel. Tln: Argo 2013



А.В. Голубева, А.И.Задорина, Е.В. Ганапольская Русский язык для гостиниц и ресторанов. Санкт-Петербург, 1998  
С.А Хавронова, Л.А. Харламова, И.В.Казнышкина, Практический курс русского языка для работников сервиса. Москва, 2007  
З. Савельева, С. Гущина Русский язык для делового общения Тп: ТЕА 2007

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Erialane inglise keel	5	Roman Fokin
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
88 t	42 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loeb keerukat 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>• edastab kirjalikku infot sh elektrooniliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</li> <li>• koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- majutusettevõtte ja selle osakonnad ja tööde kirjeldused</li> <li>- juhendi alusel majutusettevõtte kirjeldava teksti koostamine.</li> <li>- E-kirjade kirjutamise reeglid, etiketinõuded ning viisakusväljendid</li> <li>- CV-des kasutatav terminoloogia ja sõnavara</li> </ul>	Iseseisev töö tekstiga, arutus, intervjuu, rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Majutusettevõtte eri osakondade tööde kirjeldused. CV ja motivatsioonikirja koostamine inglise keeles. Kontrolltööd.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>		<b>Hinne 5</b>	
Õpilasel on kontrolltöös on 51% õigeid vastuseid. Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat.	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat.		Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat.	

Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Õpilane koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV	Õpilasel on kontrolltöös on 90% õigeid vastuseid. Õpilane koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid.
---	--	--

### Iseseisvad tööd

Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus Kinnituskirja koostamine Kaaskirja ja Europassi CV koostamine Inglisekeelse erialase sõnavara õpimapi koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 24	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt</li> <li>• informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest</li> <li>• suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</li> <li>• juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erinevad suhtlussituatsioonid majutusettevõttes - sõnavara</li> <li>- olukordadest arusaamine, vajalikud väljendid</li> <li>- erinevate suhtlemissituatsioonide rollimängud</li> <li>- majutusettevõtete poolt pakutavate teenuste sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte plaani/skeemi kasutamine, selle abil tee juhatamine</li> </ul>	Vestlus Paaristöö Rühmatöö Rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimängud: erinevad suhtlussituatsioonid majutusettevõttes.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.	Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .	Õpilane vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Majutusettevõtetes pakutavate teenuste iseloomustus. Kliendile majutusettevõttes tee juhatamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektse võrkeeles majutus-ja toitlustusettevõtete liigid</li> <li>• nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume</li> <li>• nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega erinevaid toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- majutusettevõtete liigituse sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte erinevate osakondade sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte toatüübid, majutusettevõtte erinevate ruumide sõnavara</li> <li>- toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine.</li> <li>- voodipesu/rätikute käsitleva sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte erinevad teenused, ilu-, tervise- ning spa-teenuste sõnavara</li> <li>- rollimängud klientidega: teenuste sisu selgitamine</li> </ul>	Loeng, individuaalne töö, rollimäng, rühmatöö	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu</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 külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid</li> </ul>		
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimängud majutusettevõtte ruumide koristamisel ja erinevad teenuste, ilu-, tervise- ning spa-teenuste pakkumine. Kontrolltöö sõnavara peale.			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilasel on kontrolltöös on 51% õigeid vastuseid. Kasutades abimaterjale (hotelli infovoldik jms) tutvustab kliendile majutuasutuse poolt pakutavaid teenuseid. Tuleb toime küsimustele vastamisega.	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Tutvustab kliendile abivalmilt ning korrektset majutusala võõrkeelset terminoloogiat kasutades pakutavaid teenuseid. Vastab viisakalt ja asjalikult lisaküsimustele.	Õpilasel on kontrolltöös on 90% õigeid vastuseid. Tutvustades kliendile suuliselt majutuasutuse poolt pakutavaid teenuseid kasutab suhtlemisel lüüsi majutusala võõrkeelset terminoloogiat. Vastab soravalt ja viisakalt kliendi küsimustele.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Koostab loetelu erinevatest majutus- ja toitlustusettevõtete liikidest kasutades ette antud online materjale (näiteks: <a href="http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm">http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm</a> ) Koostab piltsõnastiku tubade koristamisel kasutatavatest puhastusvahenditest/tarvikutest ning voodipesust ja rätikutest			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite</li> <li>• loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid</li> <li>• nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid</li> <li>• teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid</li> <li>• tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise</li> <li>• nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest</li> <li>• arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toiduainete sõnavara</li> <li>- hommikusöögi laua toidud</li> <li>- laua – ja serveerimisnõude, söögiriistade sõnavara</li> <li>- toiduvalmistamise tehnoloogiate sõnavara</li> <li>- eritoitumine</li> <li>- kliendi lauas teenindamise rollimängud</li> <li>- kliendiga arveldamise rollimängud, numbrid ja rahaühikud</li> <li>- menüü koostamine ja menüüde selgitamise rollimängud</li> </ul>	Loeng, rühmatöö, rollimäng, vestlus	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni) Rühmatöö - eritoitumisvajadused		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Ülesanne/harjutus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilasel on kontrolltöös on 51% õigeid vastuseid. Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.	Õpilasel on kontrolltöös on 90% õigeid vastuseid. Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Koostab menüü eesti rahvustoitudest ja hommikusöögi toitudest. Inglisekeelse toitlustuse erialase sõnavara õpimapi koostamine.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 10 kokku: 28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist</li> <li>• nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite</li> <li>• kogub ja edastab küllastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi</li> <li>• juhatab küllastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eesti Vabariigi ajalugu ja tänapäev</li> <li>- EV tähtpäevad ja muude olulise päevade kalendris</li> <li>- tähtpäevadele kohaste rahvustoitude esitlemine</li> <li>- kultuuriürituste sõnavara</li> <li>- tee juhatamise rollimängud –kuhu ja kuidas minna, arvestades ümbruskonnaga, arvestades majutusettevõtte geograafilise asukohaga,</li> <li>- ruumilise asetuse ning liikumise ees- ja tagasõnad, liikumise tegusõnade</li> <li>- linna objektide sõnavara (transport, ehitised, jmt.)</li> </ul>	Iseseisev töö Suuline esitus	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Küsimustiku täitmine. Suuline esitus mõnest vaatamisväärsusest.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilasel on kontrolltöös on 51% õigeid vastuseid. Oskab nimetada olulisemaid fakte Eesti Vabariigi kohta. Soovitab infovoldikuid kasutades lähipiirkonna huviväärsusi ning annab arusaadavaid juhiseid soovitud kohta jõudmiseks	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Oskab nimetada olulisemaid fakte Eesti Vabariigi kohta. Soovitab viisakalt ja abivalmilt lähipiirkonna huviväärsusi ning selgitab erinevaid võimalusi soovitud kohta jõudmiseks	Õpilasel on kontrolltöös on 90% õigeid vastuseid. Vestleb soravalt Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi puudutavatel teemadel. Annab põhjalikke soovitusi erinevate paikade küllastamiseks ning ladusalt selgitab erinevaid võimalusi soovitud paika jõudmiseks.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded. Kontrolltöid peavad olema sooritatud rahuldavale tulemusele.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Leo Jones "Welcome! English for the travel and tourism industry. Second Edition. Student's Book". Cambridge University Press, 2005.</p> <p>Philip Binham, Riitta Lampola, James Murray. "Service with a smile. Restaurant English". Helsingissä Kustannusosakeyhtiö Otava, 1981.</p> <p>"Ametikeel – Hotell. Inglise keele väljendid ja sõnavara" Tallinn, TEA, 1996.</p> <p>„Ametikeel – Restoran. Inglise keele väljendid ja sõnavara". Tallinn, TEA, 1996.</p> <p>Keith Harding &amp; Paul Henderson. "High Season. English for the Hotel and Tourist Industry". Oxford University Press, 2001.</p> <p>Stott, Trish, Revell, Rod. Highly Reccomended. English for the hotel and catering industry. Student's book. Oxford University Press, 2004</p> <p>Stott, Trish. Highly Recommended 1 Pre-Intermediate. English for the Hotel and Catering industry Workbook. Oxford University press, 2004</p> <p>Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2. Intermediate Student's Book, English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010</p> <p>Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2 Intermediate Workbook. English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010</p> <p>O'Hara, Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book. Cambridge Universuty Press, 2002.</p> <p>Interneti materjalid.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Huviväärsused	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane soovib majutusettevõtte külastajatele Eestis arhitektuuri-, loodus-, ja kultuurisihthoiti ja vaatamisväärsusi ning aktiivsete tegevuste võimalusi		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
54 t	24 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
soovib Eesti tuntumaid turismiühikuid ja vaatamisväärsusi, rakendades teadmisi Eesti köögi-, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab erinevate Eesti piirkondade traditsioonilist ja tänapäevast Eesti kööki pakkuvaid toidukohti</li> <li>• kirjeldab rühmatööna Eesti rahvusparkide looduspärandit ja annab soovitusi lähtudes külastajate huvist</li> <li>• koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu</li> </ul>	Eesti üldisloomustus, Eesti administratiivjaotus (kaart) olulisemad faktid (rahvaarv, usk, keskmine palk, rahvastik jt) reisiranspordi liigid Eestis Eesti ajaloo peamised etapid Eesti looduse eripära o Geoloogia o Maastik o Pikimad jõed, suuremad järved ja saared Rahvusparkid Saared kui sihtkohad o Looduslikud vaatamisväärsused o Inimkättega loodud vaatamisväärsused Turistile huvipakkuvad sakraal-, militaar- ja tsiviilhitised o Kirikud, kloostrid, pühapaigad o Militaarpärand o Ajaloolised ja tänapäevased tsiviilrajatised Eesti köök ja eesti rahvustoite pakkuvad söögikohad	Kõitev loeng, rühmatöö, iseseisev töö, paaris töö, arutlus, esitlus.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ettekanne/esitlus			

<b>Lävend</b>
Õpilane koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi, lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu. Õpilane esitab nõuetekohase iseseisva töö.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Rühmatööna kahe erineva Eesti rahvuskööki pakkuva toidukoha tutvustus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovitab Eesti tuntumaid turismiishti kohti, rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel erinevate Eesti piirkondade osalusvõimalusega muuseumide teenuseid, mis sobivad lastega peredele, põllumajanduse-, tehnika- ja ajaloo huvilistele külastajatele</li> <li>• nimetab rühmatööna juhendi alusel külastajale pakutavaid aktiivse tegevuse võimalusi konkreetse majutusettevõtte tegevuspiirkonnas</li> <li>• kirjeldab ja soovitab külastajatele nende huvidest lähtuvalt Eesti teemaparke</li> </ul>	erinevate Eesti piirkondade muuseumid ja teemapargid aktiivsete tegevuste liigid ja nende pakkujad piirkonniti Tuntumad teemapargid Eestis, asukohad, iseloomustus	Kõitev loeng, rühmatöö, iseseisev töö,	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö. Eestis asuva aktiivse osalusvõimalusega muuseumi või Eestis asuva teemapargi tutvustus.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitleb rühmatööna aktiivse osalusvõimalusega muuseumi või Eestis asuva teemapargi tutvustus. Õpilane esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi lähtudes külastaja huvist muuseumide, teemaparkide ja aktiivse tegevuse võimalustest.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Rühmatöö: Eesti erinevates piirkondades aktiivse tegevuse võimaluste leidmine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovitab külastajale eriomelisi kultuuri piirkondi Eestis, toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• iseloomustab Eesti kultuuripärandit keele, laulu, tantsu ja kombestikuga seonduva põhjal</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel rühmatööna eriilmeliste kultuuri piirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eesti vaimne ja materiaalne kultuuripärand, selle kasutamine turismitoodes</li> <li>- etnilised vähemused: setod, rannarootslased, vanausulised (Setomaa, Peipsiäär, Loode-Eesti)</li> <li>- eriilmelised kultuuri piirkonnad (Kihnu, Mulgimaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhu- ja Saaremaa)</li> <li>- tuntumad suursündmused ja –üritused Eesti eri piirkondades</li> </ul>	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav



kokku: 18	Muhumaa, Saaremaa ning vanausuliste ja rannarootslaste kultuuripärandit <ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab Eesti ametliku turismiportaali andmeid kasutades eriilmeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ja vanausuliste ning rannarootslaste kultuuripärandit tutvustavaid söögikohti ja muuseume</li> <li>• nimetab rühmatööna juhendi alusel tuntumaid kultuuri suursündmuseid või festivale konkreetse majutusettevõtte tegevuspiirkonnas</li> </ul>			
-----------	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Rühmatöö: Ühe valitud Eesti piirkonna kultuuripärandi tutvustav ettekanne

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Õpilane koostab esitluse ühe eesti piirkonna kultuuripärandi kohta ja esitleb seda suuliselt.

**Iseseisvad tööd**

Nimetab ja tutvustab Eesti ametliku turismiportaali andmeid kasutades mõne eriilmelise kultuuripiirkonna kultuuripärandit tutvustavaid söögikohti ja muuseume

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovitab külastajatele Eesti turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• näitab juhendi alusel külastajale soovitatud turismisihtkoha, vaatamisväärsuse, rahvuspargi ja kultuuripiirkonna asukoha Eesti kaardil</li> <li>• soovitab juhendi alusel rühmatööna Eesti kaarti kasutades külastajale sihtkohta jõudmise võimalused</li> </ul>	Eesti kaart Turismiportaalid	Iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Kirjeldab Eesti kaarti kasutades külastajale mõne soovitud turismikohta või vaatamisväärsuseni või teemaparki jõudmise võimalusi, kasutades erinevaid transpordiliike.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Õpilane leiab Eesti kaardilt etteantud turismimagnetid ja oskab soovitada Tallinnast kohalejõudmiseks võimalusi.

**Iseseisvad tööd**

Ühe valitud Eesti piirkonna kultuuripärandit tutvustav ettekanne

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava esitluse koostamise tulemusena. PowerPoint esitlus, mille õppija koostab juhendi alusel vabalt valitud Eesti turismipiirkonna kohta. Esitluses tutvustab õppija Eesti selle piirkonna vaatamisväärtusi toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist. Soovib antud piirkonna muuseumeid, teemaparke ja aktiivse tegevuse võimalusi ning söögikohti antud piirkonnas . Õppija näitab ka neid vaatamisväärsusi Eesti kaardil ja seletab ka kohalejõudmise võimalusi
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	K. Toots „Kuidas tunded Eestimaad?“ 2010 Eesti ametlik turismiinfo kodulehekülg : <a href="http://www.puhkaeestis.ee">www.puhkaeestis.ee</a> maakondade turismialased koduleheküljed A.Kersna, S.Rekkor, R. Piiri Eesti rahvusköök, Tallinn 2004 M.Aun Setumaa muuseumid, Tallinn 2005 I.Talve Eesti kultuurilugu: keskaja algusest tänapäevani , Tallinn 2005 Ladõnskaja, V Peipsi veerel : vanausulised paluvad lauda, Tallinn 2011

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Klienditeeninduse alused	4	Krista Kalmus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
66 t	32 t	6 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab külastaja vajaduste ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab rühmatööna külalislahkuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust majutusettevõtte konkurentsivõimele</li> <li>• kirjeldab erineva äriideega majutusettevõtete teenuseid lähtuvalt kliendirühmade vajadustest</li> <li>• kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust majutus- ja toitlustusteenuse pakkumisel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teeninduse mõiste ja olemus</li> <li>- erinevad teenindustüübid, valikuvabaduslik ja jaotav mõtteviis</li> <li>- teeninduskultuur</li> <li>- positiivse esmamulje loomine.</li> <li>- klientide rühmitamine vajaduste, ootuste, nõudmiste ja võimaluste järgi</li> <li>- teenindaja rollid, kuvand ja isikuomadused</li> <li>- kliendisuhete juhtimine</li> <li>- eri- ja eristavate vajadustega kliendid</li> <li>- teeniduskvaliteet</li> <li>- kliendi vajadused, soovid ja ootused</li> <li>- kliendikeskne teenindus</li> <li>- veaolukorrad ja nende tekkepõhjused. Käitumine ja toimetulek veaolukordades.</li> </ul>	Interaktiivne loeng, paaristöö, rühmatöö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane koostab paaristööna ettekande ühe kliendirühma soovide ja vajaduste kohta (lapsed, seeniorid, erinevast kultuuriruumist pärist kliendid (moslemid, juudid, kristlased jne),  
 Ettekandes sisalduvad: kliendirühma iseloomustus, toitumise eripäraga arvestamine ning põhimõtted, millega peab teeninduses vastavate klientide teenindamisel arvestama.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
 Iseseisev töö  
 Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Õpilane koostab paaristööna ettekande ühe kliendirühma soovide ja vajaduste kohta (lapsed, seeniorid, erinevast kultuuriruumist pärist kliendid (moslemid, juudid, kristlased jne) Iseseisvate tööde esitamine.

**Iseseisvad tööd**

Õpilane kirjeldab juhendi alusel kahe erineva äriideega majutusettevõtete teenuseid lähtuvalt etteantud kliendirühma vajadustest. Õpilane kirjeldab etteantud juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust majutus- ja toitlustusteenuse pakkumisel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 12 kokku: 36	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis</li> <li>• nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-etikast</li> <li>• selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel</li> <li>• selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud majutusettevõtte teenindusstandardile lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- meeskonnatöö teeninduses</li> <li>- teenindusprotsess</li> <li>- teenindaja kutsestandard</li> <li>- teenindaja kutse-etiika ja sotsiaalne vastutus</li> <li>- teenindusstandard ja teeninduse taseme hindamise võimalused</li> <li>- kliendi rahulolu hindamine kontaktpinna (teenindus, toode, miljöö, abisüsteemid) alusel</li> </ul>	Õppekäik, rollimängud, interaktiivne loeng, õppefilmid	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teeninduse vaatlus ja selle analüüs. Õpilane külastab teenindusettevõtet, jälgib teeninduskultuuri ja koostab selle põhjal kokkuvõtte, mida esitleb tunnis kaasõpilastele.		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Analüüs		
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab iseseisva õppekäigu tulemusena analüüsi kogetud/ nähtud teenindusolukorra kohta. Iseseisva töö esitamine.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpilane analüüsib ennast, kui teenindajat.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab majutus- ja toitlustusettevõttele sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 10 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna</li> <li>• käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid</li> <li>• teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest</li> <li>• kasutab korrektset ja erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- suhtlemisoskuse tähtsus ja olemus ning selle arendamise võimalused</li> <li>- suhtlemisoskused: kontakti loomine, hoidmine ja lõpetamine, eneserefleksioon, kuulamis- ja küsitlemisoskused,</li> <li>- suhtlemistõkked</li> <li>- suhtlemise etapilisus (ümberlülitumine, psühholoogilise kontakti loomine, põhiteate vahetamine ja kontakti lõpetamine)</li> <li>- isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid.</li> <li>- enesehinnang</li> <li>- positiivne minapilt.</li> <li>- erinevad käitumisviisid (agressiivne, alistuv, eirav, kehtestav käitumine).</li> <li>- kehtestav sõnum</li> <li>- rollid ja rollikäitumine.</li> <li>- grupi kujunemise etapilisus ja meeskonnatöö</li> </ul>	Rollimängud, arutelud, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav

	- pinget ja stress, stressi tekkepõhjused, tööstress ja läbipõlemine, toimetulek pingete ja stressiga	
<b>Hindamisülesanne:</b> Lahendada etteantud probleemsituatsioon, rakendades sobivat kuulamis-ja küsitlemisostkust kliendi probleemi mõistmiseks, valida parim viis probleemi lahendamiseks.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>		
Õpilane lahendab etteantud probleemse olukorra arvestades kliendi soovide ning vajadustega ja kasutades korrektset suhtlusviisi ja erialast terminoloogiat		
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Suhtlemisolukordade jälgimine teenindusettevõttes ja nende olukordade analüüsimine		
<b>Praktilised tööd</b>		
Probleemsituatsioonide lahendamised		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmavast kolmest ülesandest: 1. Rollimäng – teenindussituatsiooni lahendamine vastavalt simulatsioonile 2. Eneseanalüüs – mina teenindajana 3. Küllastuse analüüs – juhendi alusel ühe teenindusettevõtte küllastuse põhjal analüüsi koostamine
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	McKay, M jt (1999) Suhtlemisostkused, Kirjastus Väike Vanker Karjatse, M. (1998) Miks klient rahul ei ole, Tallinn Lehtsaar, T (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia, TÜ Kirjastus Næssén, L-O (2001) Parema teenindamine. Avita Niiberg, TTooman, H., Mae, A. (1999) Inimeselt inimesele Tooman, H (2010) Kuidas kasvab turismipuu Kirjastus Argo Tooman, H. (2003). Teeninduskultuur kui turundussõnum Toots, K. (2007) Teeninduskultuur TÜ Schumann, S (2012) Klienditeeninduse alused lihtsas keeles PDF Interneti allikad: <a href="http://www.teenindaja.ee/tag/klienditeenindus/">http://www.teenindaja.ee/tag/klienditeenindus/</a> ; Urva, t (2009) Enesekehtestamine - ei või ja.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Müügitöölaline inglise keel	7	Roman Fokin, Sirli Kõreste
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Mooduli erialane inglise keel läbimine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane tutvustab, soovitab ning müüb vastuvõtu administraatorina külastajatele majutustevõtte teenuseid või piirkonna vabaajaveetmise võimalusi, kasutades erialast ingliskeelset sõnavara ja rakendab teenindusteadlikku mõttelaadi		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
126 t	56 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale majutustevõtet ja müüb majutustevõttes pakutavaid teenuseid inglise keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• küsib etteantud skeemi alusel külastaja soove ja teeb kindlaks tema vajadused majutustevõtte teenustele</li> <li>• soovitab ja kirjeldab korrekse võõrkeelse sõnavara abil külastajale majutustevõtte teenuseid</li> <li>• kirjeldab korrekse võõrkeelse sõnavara abil tubade kategooriaid ja vooditüüpe, tubade hindu ja seost toitlustusega</li> <li>• vastab suuliselt ja kirjalikult, korrekse võõrkeelse sõnavara abil külastaja majutuspäringule</li> <li>• teenindab külastajaid kogu teenindusprotsessi jooksul korrekset erialast sõnavara kasutades vastavalt teenindusstandardile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- majutustevõttes pakutavad teenused</li> <li>- rollimängud klientide soovide väljaselgitamiseks</li> <li>- majutustevõtte teenuste selgitamine ja kliendile pakkumine</li> <li>- majutustevõtte tubade kirjeldamine, seos toitlustusega ja tubade hinnad</li> <li>- viisakusväljendid ja teenindamisega seotud sõnavara</li> <li>- müügilane sõnavara</li> </ul>	Loeng, väitlus, paaristöö, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Suuline esitlus: majutustevõtte ja seal pakutavad teenused Rollimäng: teenindussituatsioon majutustevõttes Kirjalik vastus kliendi majutuspäringule Kirjalik teoreetiliste teadmiste test – sõnavara tundmine			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio Suuline esitus	

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilasel on testis 51% õigeid vastuseid. Tutvustab kasina sõnavaraga viisakalt küllastajale majutuseettevõtet ja müüb etteantud hinnakirja alusel pakutavaid teenuseid	Õpilasel on testis 70% õigeid vastuseid. Tutvustab piiratud sõnavaraga ja viisakalt küllastajale majutuseettevõtet ja müüb etteantud hinnakirja alusel pakutavaid teenuseid	Õpilasel on testis 90% õigeid vastuseid. Tutvustab soravalt, arusaadavalt ja viisakalt küllastajale majutuseettevõtet ja müüb etteantud hinnakirja alusel pakutavaid teenuseid
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Etteantud juhendi alusel koostab suulise ingliskeelse esitluse konkreetsest majutusasutusest ja selle pakutavatest majutusteenustest Koostab inglise keeles vastuskirja küllastaja majutuspäringule		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pakub küllastajale täiendavaid teenuseid kasutades aktiivse müügi tehnikaid ja arvestades tema eripära</li> <li>• kasutab korrektset kliendi sisse- ja väljakirjutamisega seotud termineid</li> <li>• kinnitab, muudab ja tühistab kliendi majutustellimusi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele</li> <li>• koostab lihtsa kirjaliku hinnapakkumise, arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast</li> <li>• esitleb ja kirjeldab küllastajale juhendi alusel suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kliendi sisse- ja välisregistreerimist käsitlev terminoloogia Sisse- ja välisregistreerimise vormide täitmine juhendi abil.</li> <li>- Kliendi majutuspäringule vastamine: broneerimise kinnitamine, broneerimise muutmine, broneerimise tühistamine.</li> <li>- e-kirjade standardid</li> <li>- kirjaliku hinnapakkumise koostamine ja informatsiooni jagamine</li> </ul>	Loeng; vestlus, individuaalne töö, rühmatöö, rollimäng	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Koostab kirjaliku hinnapakkumise konkreetsele kliendile. Esitleb suuliselt juhendi alusel hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid; vastab viisakalt ja asjakohaselt küllastaja täpsustavatele küsimustele  
Kirjalik teoreetiliste teadmiste test – sõnavara tundmine

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Test  
Suuline esitus

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilasel on testis 51% õigeid vastuseid. Õpilane tuleb kasina sõnavaraga, viisakalt ja abivalmilt toime igapäevatoimingutega vastuvõtuletis. Selgitab ja täpsustab kasinat sõnavara kasutades hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid	Õpilasel on testis 70% õigeid vastuseid. Õpilane tuleb piiratud sõnavaraga, viisakalt ja abivalmilt toime igapäevatoimingutega vastuvõtuletis. Selgitab ja täpsustab piiratud sõnavara kasutades hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid	Õpilasel on testis 90% õigeid vastuseid. Õpilane tuleb soravalt, viisakalt ja abivalmilt toime igapäevatoimingutega vastuvõtuletis. Selgitab ja täpsustab soravalt kasutades hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid

**Iseseisvad tööd**

Koostab dialoogi kliendi sisse- ja väljaregistreerimisel. E-kirja kirjutamine: Kliendi majutuspäringule vastamine: broneerimise kinnitamine, broneerimise muutmine ja broneerimise tühistamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

nõustab külastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas, kasutades erinevaid infoallikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• küsib juhendi alusel külastaja soove ja teeb kindlaks vajadused vabaajaveetmise võimaluste osas</li> <li>• kirjeldab ja soovitab külastajale vastavaid teabekanaleid kasutades lähipiirkonna teenuseid ja aktiivse puhkuse võimalusi</li> <li>• vahendab külastaja soovil lähipiirkonna teenuseid aktiivse müügi tehnikaid kasutades ja ettevõtte äriideest lähtudes</li> <li>• leiab ja edastab külastajale vajaliku info vastavaid andmebaase kasutades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vaba aja veetmise võimalused</li> <li>- rollimängud vaba aja veetmise võimalustest</li> <li>- aktiivne puhkuse veetmise võimalused</li> <li>- linna/linnaosa/vastava ümbruskonna kirjeldamine, koos seal pakutavate teenuste ning aktiivse puhkuse veetmise võimaluste ning vaatamisväärsustega.</li> <li>- hotelli pakettide koostamine koos lisateenustega</li> </ul>	Loeng, rühmatöö, individuaalne töö arvutis, vestlus, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Suuline esitlus kohalikest aktiivpuhkuse võimalustest ning Eesti vaatamisväärsustest Rollimäng. Kirjalik teoreetiliste teadmiste test – sõnavara tundmine		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Suuline esitus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilasel on testis 51% õigeid vastuseid. Õpilane nimetab kohalikke vaatamisväärsusi ja aktiivpuhkuse võimalusi lugedes nende iseloomustuse esitluselt maha. Õpilane suhtleb minimaalse sõnavaraga rollimängus.	Õpilasel on testis 70% õigeid vastuseid. Õpilane nimetab ja tutvustab kohalikke vaatamisväärsusi ja aktiivpuhkuse võimalusi. Õpilane suhtleb rollimängus.	Õpilasel on testis 90% õigeid vastuseid. Õpilane esitleb soravalt kohalikke vaatamisväärsusi ja aktiivpuhkuse võimalusi. Suhtleb soravalt rollimängus.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud juhendi alusel info leidmine erinevatest andmebaasidest. Suuliste esitluste koostamine: kohalike aktiivpuhkuse võimaluste ning Eesti vaatamisväärsuste inglisekeelne tutvustus				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava komplekseksami sooritamise tulemusena. Komplekseksam koosneb alljärgnevatest osadest: 1. Kirjalik teoreetiliste teadmiste test – sõnavara tundmine 2. Kirjalik aruanne – vastavalt etteantud juhendile koostada inglisekeelne hinnapakkumine hotelli konverentsi hinnapäringule koos vaba aja veetmise võimalustega ja toitlustamisega 3. Esitlus – kaitsta ja põhjendada oma aruannet inglise keeles läbi esitluse
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Leo Jones "Welcome! English for the travel and tourism industry. Second Edition. Student's Book". Cambridge University Press, 2005. Helsingissä Kustannusosakeyhtiö Otava, 1981. "Ametikeel – Hotell. Inglise keele väljendid ja sõnavara" Tallinn, TEA, 1996. Keith Harding & Paul Henderson. "High Season. English for the Hotel and Tourist Industry". Oxford University Press, 2001. Martyn Hobbs and Julia Starr Keddle. "Commerce 1. Oxford English for Careers. Student's book". Oxford University Press, 2006. Interneti materjalid. Stott, Trish, Revell, Rod. Highly Recommended. English for the hotel and catering industry. Student's book. Oxford University Press, 2004 Stott, Trish. Highly Recommended 1 Pre-Intermediate. English for the Hotel and Catering industry Workbook. Oxford University press, 2004 Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2. Intermediate Student's Book, English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010 Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2 Intermediate Workbook. English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010 O'Hara, Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book. Cambridge University Press, 2002.



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Koosoleku- ja sündmusteenindus	6	Kristi Leinus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: - Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused - Turismimajanduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab sündmuskorralduse sisu majutusettevõtte lisateenusena ning teenindab koosoleku ja sündmuse küllastajaid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
24 t	24 t	108 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab sündmuskorralduse sisu ja küllastajate ootusi koosolekuteenindusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab sündmuskorralduse eesmärgid ettevõtte seisukohalt</li> <li>• kirjeldab pakutava koosolekupaketi alusel sündmuskorraldusega kaasnevat peamisi tulusid ja kulusid</li> <li>• toob näiteid sündmuste eriliikidest lähtudes sisu ja suuruse kriteeriumist</li> <li>• määratleb sündmuse liigi sisu ja suuruse alusel</li> <li>• kirjeldab sündmuskorraldusega seotud ootusi majutusettevõtte, korraldaja ja küllastaja seisukohast</li> </ul>	<p>Sündmusturismi mõiste. Sündmuskorralduse ja –turismi areng. Kohalike ja globaalsete trendide mõju sündmuskorraldusele ja -turismile. Sündmuste liigid ja mõjuulatus. Kohalikud ja rahvusvahelised sündmused. Sündmuse atraktiivsus- ehk köitvustegurid, roll sihtkoha arendamises. Sündmuskorralduse eesmärgid. Sündmuskorraldusega seotud ootused majutusettevõtte, korraldaja ja osaleja seisukohalt. Sündmuse planeerimisprotsess. Sündmuskorraldusega kaasnevad kulud ja tulud. Tulude loomine. Sündmustega seotud potentsiaalsed konfliktolukorrad ja riskijuhtimine. Sündmuste kajastamine meedias ja mõju sündmuskorraldusele.</p>	Rühmatöö, interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, ideekaardid	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab paaris tööna etteantud juhendi alusel ühe sündmuse korraldamiseks vajalike tööde nimekirja, analüüsides selle korraldamisega seotud tulusid ja kulusid.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane koostab sündmuse korraldamiseks kõikide vajalike suuremate tööde nimekirja ja nimetab enamuse sündmusega seotud tööde tulusid	Õpilane koostab sündmuse korraldamiseks kõikide suuremate vajalike tööde nimekirja, nimetab ja analüüsib enamuse sündmusega seotud	Õpilane koostab sündmuse korraldamiseks kõikide vajalike tööde nimekirja, nimetab ja analüüsib enamuse sündmusega seotud tööde		

ja kulusid. Õpilane esitab individuaalsed tööd.	tööde tulused ja kulusid. Õpilane esitab individuaalsed tööd.	tulused ja kulusid. Õpilane teeb ettepanekuid kulude vähendamiseks ja tulude suurendamiseks. Õpilane esitab individuaalsed tööd.
---	---	--

### Iseseisvad tööd

Ideekaartide koostamine: etteantud juhendi alusel sündmuskorraldusega seotud ootused majutusettevõtte, korraldaja ja külastaja seisukohast

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb olulisemaid koosolekuliike ja selgitab erinevate koosolekuliikide tähendust</li> <li>• kirjeldab etteantud näite alusel majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid</li> <li>• kirjeldab ja võrdleb erinevaid koosolekuruumi stiile, nimetab nende eelised ja puudused vastavalt sihtrühma vajadustele</li> <li>• kirjeldab rühmatööna koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis pakutavaid teenuseid</li> <li>• komplekteerib vastavalt koosoleku sisule osalejatele ja esinejatele infomaterjali</li> <li>• nimetab ja kasutab koosolekul enimkasutatavaid tehnilisi vahendeid</li> </ul>	<p>Koosolekuettevõtluse areng ja trendid. Koosolekuettevõtluse sihtrühmad, nende ootused ja eelistused. Koosolekute liigid ja koosolekukurismi paketid. Koostööpartnerid ja teenuspakkujad. Koosoleku tellimuse lugemine ja informatsiooni täpsustamine. Koosoleku eelplaneerimine, kulude liigid ja eelarve koostamine. Pakkumise koostamine ja esitlemine tellijale. Koosoleku toimumispaiga ja ruumide valik. Tehniliste vahendite valik ja koosolekuruumi paigutus. Lisateenuste pakkumine ja korraldamine. Koosoleku infomaterjalide komplekteerimine ja jaotuskanalid. Koosoleku dokumentatsioon. Koosolekujärgsed tegevused.</p>	Rühmatöö, iseseisev töö, arutelu, mõistekaart	Eristav

#### Hindamisülesanne:

Õpilane planeerib rühmatööna etteantud ülesande alusel koosoleku läbiviimiseks päevakava, esialgse eelarve, koosolekuruumi stiili, pakub koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis erinevaid teenuseid ning valib koosoleku tarbeks tehnilised vahendid. Esitleb oma tööd kasutades enamkasutatavaid tehnilisi vahendeid.

#### Hindamismeetod:

Rühmatöö  
Ettekanne/esitlus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane koostab koosoleku päevakava, nimetab peamisi kulusid ja tuluseid, planeerib koosoleku läbiviimiseks koosolekuruumi stiili, pakub koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis mõningaid teenuseid ja valib koosoleku tarbeks mõned tehnilised vahendid. Esitleb konarlikult enda tööd kasutades mõnda tehnilist vahendit.	Õpilane koostab koosoleku päevakava ja sellele vastava eelarve, planeerib koosoleku läbiviimiseks koosolekuruumi stiili, pakub koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis erinevaid teenuseid ja valib koosoleku tarbeks tehnilised vahendid. Esitleb enda tööd kasutades enamkasutatavaid tehnilisi vahendeid.	Õpilane koostab koosoleku päevakava ja sellele vastava eelarve, planeerib koosoleku läbiviimiseks koosolekuruumi stiili, pakub koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis erinevaid teenuseid ja valib koosoleku tarbeks tehnilised vahendid. Õpilane analüüsib koosoleku eelplaneerimise protsessi ning teeb ettepanekuid protsessi tõhustamiseks. Esitleb oma tööd soravalt kasutades erinevaid tehnilisi vahendeid.

### Iseseisvad tööd

Õpilane planeerib rühmatööna etteantud ülesande alusel koosoleku läbiviimiseks päevakava, esialgse eelarve, koosolekuruumi stiili, pakub koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis erinevaid teenuseid ning valib koosoleku tarbeks tehnilised vahendid. Esitleb oma tööd kasutades enamkasutatavaid tehnilisi vahendeid.

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

teenindab sündmuse külastajaid iseteeninduslaudades Jaotus tundides: praktika: 40 iseseisev töö: 4 kokku: 44	<ul style="list-style-type: none"> <li>• iseloomustab juhendi alusel furšettlauda, Rootsi lauda ja erinevaid joogilaudu, teenindust ning neil pakutavaid toite ja jooke</li> <li>• nimetab rühmatööna koosoleku korraldaja ootused toidule ja toitlustusteenindusele etteantud koosoleku äriidee alusel</li> <li>• katab juhendamisel söögilaua linaga, toidunõudega ja kaunistab iseteeninduslaudu laudu etteantud sündmuse menüü alusel, arvestades ruumi paigutust ja küllastajate arvu ning liikumist ruumis</li> <li>• teenindab meeskonnas külastajaid iseteeninduslauaga sündmusel, vajadusel täiendab, korrastab ja koristab sündmuse lõppedes</li> <li>• rakendab kandikuteenindust meeskonnas etteantud toitlustusteeninduse situatsioonis</li> </ul>	Iseteeninduslaud koosolekust osavõtjate toitlustamiseks Toitlustamiseks pakutavad toidud ja joogid, laudade teenindamine Praktiline laudade teenindus	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane katab ja teenindab rühmatööna koosolekust osavõtjatele iseteeninduslauda, teenindab koosolekust osavõtjaid ja koristab laud		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
Õpilane katab ja teenindab rühmatööna koosolekust osavõtjatele iseteeninduslauda, teenindab koosolekust osavõtjaid ja koristab laud				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Planeerib rühmatööna juhendi alusel vastavalt menüüle iseteeninduslaual toitude ja jookide asetuse ning kaunistused ning küllastajate liikumise laua ääres.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Koosoleku toitlustusteenindus - laudade katmine, teenindamine, koristamine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal Jaotus tundides: praktika: 30 iseseisev töö: 4 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib osalejate registreerimiseks vajalikud materjalid ja töövahendid lähtudes koosoleku sisust</li> <li>• valmistab ette tööpinna küllastajate registreerimiseks lähtudes koosoleku sisust ja registreerimisprotsessi põhimõtetest</li> <li>• registreerib koosoleku osalejad, tutvustab koosoleku korraldust ja jagab infomaterjali kokkulepitud korra kohaselt</li> <li>• vastab osalejate küsimustele koosoleku kava ja toimumiskoha osas ning annab</li> </ul>	Koosolekust osavõtjate ja esinejate registreerimine ning tõhus teenindamine. Koosoleku registreerimislaua ülespaneku põhimõtted. Koosoleku registreerimislaua dokumentatsioon ja töövahendid. Koosoleku infomaterjalide komplekteerimine ja jaotus osalejatele ja esinejatele. Koosoleku registreerimislaua teenindaja hoiakud, tööülesanded ja vastutus. Koosoleku registreerimislaua etikett.	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav

	suunajuhiseid sündmuskohas liikumiseks • suhtleb küllastajatega külalislahkelt ja abivalmilt kogu teeninduspäeva ajal			
--	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab rühmatööna nimekirja koosolekul osalejate registreerimiseks vajalikest materjalidest ja töövahenditest lähtudes koosoleku sisust ning planeerib visuaalselt (skeem või joonis) tööpinna vastavalt materjalide mahule lähtudes tõhusa teenindamise põhimõtetest. Õpilane teenindab praktiliselt koosolekust osavõtjaid.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö
--	--

<b>Lävend</b>
---------------

Õpilane planeerib koosolekus osalejate registreerimiseks vajalikud materjalid ja töövahendid lähtudes koosoleku sisust. Õpilane osaleb koosoleku ettevalmistavas ja teenindavas tegevuses, tegutseb lähtuvalt koosoleku sisust ja küllastajate soovidest ning vajadustest.
--

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

Õpilane koostab rühmatööna nimekirja koosolekul osalejate registreerimiseks vajalikest materjalidest ja töövahenditest lähtudes koosoleku sisust ning planeerib visuaalselt (skeem või joonis) tööpinna vastavalt materjalide mahule lähtudes tõhusa teenindamise põhimõtetest.
---

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

Koosoleku registreerimislaua ülespanek, materjalide komplekteerimine ja dokumentatsiooni täitmine.
--

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab koosolekuteenindaja tööülesandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab rühmatööna koosolekuteenindaja peamisi tööülesandeid</li> <li>kirjeldab rühmatööna koostööpõhimõtteid koosoleku moderaatori, tõlgi ja korraldajaga</li> <li>kirjeldab rühmatööna koosolekuteeniduseks sobivat teenindaja hoiakut lähtudes korraldaja ja osalejate ootustest</li> </ul>	Koosolekuteenindaja hoiakud, tööülesanded ja vastutus. Koosolekuteenindaja koostöö teiste teenuste pakujate ja alltöövõtjatega. Koosolekuteenindaja koostöö korraldaja. Koosolekuteenindaja koostöö tõlgi, moderaatori ja esinejatega. Probleemsituatsioonide kiire ja efektiivne lahendamine osalejate ja korraldaja ootustest lähtuvalt.	Kõitev loeng, arutelu, rühmatöö, individuaalne töö	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane planeerib rühmatööna etteantud juhendi alusel koosoleku läbiviimiseks vajalikud tööd ja tegevused; kirjeldab koosolekuteenindaja tööülesandeid; kirjeldab ja analüüsib koostööpõhimõtteid moderaatori, tõlgi ja korraldajaga.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ülesanne/harjutus
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane planeerib rühmatööna etteantud juhendi alusel suuremad koosoleku läbiviimiseks vajalikud tööd ja tegevused ning kirjeldab koosolekuteenindaja tööülesandeid.	Õpilane planeerib rühmatööna etteantud juhendi alusel peamised koosoleku läbiviimiseks vajalikud tööd ja tegevused ning kirjeldab koostööpõhimõtteid moderaatori, tõlgi ja korraldajaga lähtudes koosolekuteenindaja tööülesannetest.	Õpilane planeerib rühmatööna etteantud juhendi alusel kõik koosoleku läbiviimiseks vajalikud tööd ja tegevused ning analüüsib koostööpõhimõtteid moderaatori, tõlgi ja korraldajaga lähtudes koosolekuteenindaja tööülesannetest.

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

Ideekaart: moderaatori, tõlgi ja korraldaja koostöö. Essee: mina koosolekuteenindajana.
---

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise aja Jaotus tundides: praktika: 38 iseseisev töö: 4 kokku: 42	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub vastavalt lahendusi</li> <li>• põhjendab probleemile pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikesksest teenindusest</li> <li>• hindab teenindusolukordi ning sõltuvalt nende keerukusest valib käitumisviisi ja kaasab olukorra lahendamisse vajadusel kaastöötajad</li> <li>• suhtleb küllastajatega külalislahkelt ja abivalmilt kogu teenindusolukorra ajal</li> </ul>	Klienditeenindaja hoiakud. Kliendi ootused ja vajadused. Tööülesannetest lähtuv klienditeenindus ja meeskonnatöö. Tüüpilised teenindussituatsioonid koosoleku ajal. Erivajadustega kliendi teenindamine. Erineva kultuuritaustaga kliendi teenindamine. Probleemolukordade ja konfliktsituatsioonide kliendikeskne lahendamine.	rühmatöö, praktiline töö, rollimängud	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ühe kogetud teenindussituatsiooni kirjeldus ja analüüs etteantud juhendi alusel ning klienditeenindaja meelespea koostamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane kirjeldab kogetud teenindussituatsiooni, analüüsib teenindussituatsioonis osalevate osapoolte käitumisviise ning koostab kuni 5-punktilise klienditeenindaja meelespea.	Õpilane kirjeldab kogetud teenindussituatsiooni, analüüsib ja argumenteerib teenindussituatsioonis osalevate osapoolte käitumisviise ning koostab kuni 10-punktilise klienditeenindaja meelespea.	Õpilane kirjeldab kogetud teenindussituatsiooni, analüüsib ja argumenteerib teenindussituatsioonis osalevate osapoolte käitumisviise ning koostab kuni 15-punktilise klienditeenindaja meelespea.		
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline koosolekuteenindus. Kliendikeskne teenindamine ja probleemsituatsioonide lahendamine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb mooduli õpiväljundite lõpphinnete koonddhindena. Õpiväljundite ja lävendi saavutamiseks peavad olema positiivselt sooritatud kõik hindamisülesanded ja praktilised tööd.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Müristaja H., Tarmula K. Sündmus- ja koosolekukorraldus ARGO Tallinn 2011 McKay, M jt (1999) Suhtlemisoskused, jastus Väike Vanker Karjatse, M. (1998) Miks klient rahul ei ole, Tallinn Lehtsaar, T (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia, TÜ Kirjastus Næssén, L-O (2001) Parem teenindamine. Avita Niiberg, T; Urva, t (2009) Enesekehtestamine - ei või ja. Tooman, H., Mae, A. (1999) Inimeselt inimesele Tooman, H. (2003). Teeninduskultuur kui turundussõnum Toots, K. (2007) Teeninduskultuur TÜ Klienditeeninduse alused - õpik Interneti allikad: <a href="http://www.teenindaja.ee/tag/klienditeenindus/">http://www.teenindaja.ee/tag/klienditeenindus/</a> Raadik, M. Väikesed tarbetekstid. Käsiraamat. Eesti Keele Sihtasutus. Tallinn 2014



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Ettevõtluse alustamine	5	Alje Nohrin
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul: Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab majutusvaldkonna väikeettevõtte äriplaani		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
96 t	34 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb Eesti majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta Eesti majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutusvaldkonna kohta Eesti majanduses</li> <li>• kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutusettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti</li> <li>• võrdleb juhendi alusel majutusettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja numbritubade hindu</li> </ul>	Eesti majanduse olukord Eesti rahvastik Tööjõud ja tööturg Ettevõtluskeskkond Ettevõtete majanduslikud näitajad Põhinäitajad: müügikäive, keskmine täituvus, numbritubade hind	Loeng, arutelu, praktilised harjutused, rühmatöö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane koostab rühmatööna analüüsi vabalt valitud majutusettevõtte tüübi kohta Eestis - geograafiline paiknevus, statistilised põhinäitajad, põhi- ja lisateenused.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Uurimustöö  
Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Õpilased on koostanud lühiuurimuse ja esitluse ning need vastavad õpetaja poolt esitatud nõuetele

**Iseseisvad tööd**

Lühiuurimus: Rühmatöö. Majutusasutuste rajamiseks sobivad piirkonnad Eestis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused</li> <li>kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali leiab</li> <li>rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded</li> </ul>	Ettevõtja, ettevõtlus ja ettevõtte Ettevõtlusega alustamine Ettevõtjaportaali (rik - ettevõtjaportaali) kasutamine	Iseseisev töö arvutis, köitev loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostada juhendi alusel arutus majutusettevõtte ettevõtlusvormi valiku kohta			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Esitatud iseseisev töö ja arutus, mis vastavad õpetaja poolt esitatud nõuetele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tutvumine ettevõtjaportaaliga ja töölehe täitmine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi</li> <li>kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid</li> <li>nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse</li> <li>kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel</li> </ul>	Majandusarvestuse alused Mõisted ja seosed Füüsilisest isikust ettevõtja, Osaühing ja Aktsiaselts FIE, OÜ, AS ja äriregister FIE, OÜ, AS ja raamatupidamine FIE, OÜ, AS ja maksuarvestus Maksud, maksumäärad ja maksusüsteem Ettevõtlusega seotud maksud Käibemaks Palgaga seotud maksud Omanikutulu maksustamine Majutusasutuste keskkonnamõjud Agenda 21 ja säästva majandamise põhimõtted Keskkonnamärgis Roheline Võti	rühmatöö, iseseisev töö, arutelu, loeng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Arvutab vastavalt koostatud äriplaanile planeeritava ettevõtte tulud ja kulud.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Tööleht	
<b>Lävend</b>				



Esitatud iseseisev töö ja arvutus, mis vastavad õpetaja poolt esitatud nõuetele
<b>Iseseisvad tööd</b>
Töölehed: 1. maksud ja maksumäärad 2. majandusarvestuse põhimõisted ja seosed

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused</li> <li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut</li> <li>• koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani</li> </ul>	Ettevõtluse alustamisega kaasnevad tegevused Ettevõtte rahastamine Ettevõtluse tugisüsteem Äriidee, selle allikad Äriidee määramine Äriplaani koostamise etapid Äriplaani sihtgrupid Ohud ja riskid äriplaanis Majutusettevõtte äriplaani	Rühmatöö, arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: äriplaani koostamine vastavalt juhendile. Hinnatakse koos mooduliga "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused" ja tehakse suuline esitus			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Suuline esitus	
<b>Lävend</b>				
Esitatud iseseisev töö ja äriplaani, mis vastavad õpetaja poolt esitatud nõuetele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Info kogumine, töötlemine ja vormistamine äriplaaniks.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks tuleb koostada õpimapp, mis sisaldab: analüüsi, arutlust, äriplaani
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a> Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf</a> Ettevõtlusvormid <a href="https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevõtja">https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevõtja</a> Nõuded majutusettevõttele <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/131052012002">https://www.riigiteataja.ee/akt/131052012002</a> Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Statistikaamet <a href="http://www.stat.ee">www.stat.ee</a> Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Vajalikke teadmisi ettevõtlusest <a href="http://ettevotlusope.weebly.com/">http://ettevotlusope.weebly.com/</a> Äriseadustik <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Majapidamistöde praktika	14	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud alljärgnevad moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused ja Majapidamistööd		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi, töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
4 t	20 t	340 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöö korraldust planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas Jaotus tundides: praktika: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri</li> <li>• nimetab majapidamistööga seotud ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõttes majapidamisosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd vastuvõtu ja teiste osakondade töötajatega</li> <li>• - hindab juhendi alusel enda, kui praktikandi kohta majutusosakonnas</li> </ul>	Tutvumine praktikaettevõttega Praktikaaruande kirjutamine	Praktiline töö ja iseseisev töö.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tutvumine praktikaettevõttega ja praktikaaruande kirjutamine			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane tutvud praktikaettevõtte majapidamisosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad mitte täies ulatuses.	Õpilane tutvud praktikaettevõtte majapidamisosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad, kuid mitte nõuetekohaselt	Õpilane tutvud praktikaettevõtte majapidamisosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad nõuetekohaselt.		

<b>Iseseisvad tööd</b>
Praktikaaruande kirjutamine
<b>Praktika</b>
Tutvumine praktikaettevõttega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume</p> <p>tegutseb nõuetekohaselt külastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust</p> <p>Jaotus tundides:  praktika: 336  iseseisev töö: 10  kokku: 346</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab ette oma töökoha või tööruumi, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt majapidamisosakonnas kehtestatud nõuetele</li> <li>• koostab juhendamisel tööplaani lähtudes etteantud koristuslehe infost ja külastajate liikumisest</li> <li>• töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste majapidamisosakonna töötajatega komplekteerib endale koristuskäru või koristuskorvi vajalike koristusainete, -tarvikute, voodipesu ja rätikutega vastavalt majutusettevõtte standardile</li> <li>• teostab iseseisvalt majutusruumi vahe- ja lõppkoristuse vastavalt koristusjuhendile</li> <li>• koristab iseseisvalt töötajate üldruume ning juhendamisel üldruume kliendipiirkonnas vastavalt koristusplaanile ja koristusjuhendile</li> <li>• täidab juhendi alusel koristustöö käigus ettenähtud majapidamisaruandeid</li> <li>• kasutab külastajaga suhelses viisakusväljendeid ja korrektset erialast sõnavara lähtuvalt praktikaettevõtte teenindusstandardist</li> <li>• registreerib ja hoiustab külastaja poolt majutusettevõttesse unustatud esemed järgides ettevõtte töökorraldust</li> <li>• edastab info majutusettevõtte ruumidest leitud tehnilistest riketest järgides ettevõtte töökorraldust</li> <li>• tegutseb tehniliste rikete korral ohutult ja vastavalt ettevõtte standardile</li> <li>• edastab info materiaalse kahjustuse kohta järgides ettevõtte töökorraldu</li> </ul>	<p>Töö planeerimine.</p> <p>Ergonoomiline ja hügieeniline töötamine</p> <p>Meeskonnatöö - koostöö teiste osakondadega</p> <p>Majutusruumi vahe ja lõppkoristus.</p> <p>Üldruumide koristus.</p> <p>Majapidamisaruannete täitmine</p> <p>Klienditeenindus</p> <p>Unustatud esmed.</p> <p>Info liikumine ettevõttes.</p> <p>Ohuõpetus</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b>  Praktika sooritamise ja praktikapäeviku pidamine</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b>  Iseseisev töö  Praktiline töö</p>	

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel rahuldavalt, vajades täiendavat juhendamist. Õpilane täidab hilinemisega praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast	Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel hästi. Õpilane täidab õigeaegselt praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast.	Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel eeskujulikult. Õpilane täidab igapäevaselt praktikapäevikut
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Praktikapäeviku täitmine		
<b>Praktika</b>		
Töötamine majapidamisosakonnas		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb oma tugevused majapidamistöode teostajana ja klienditeenindajana ning majutusettevõtte meeskonnaliikmena</li> <li>• loetleb tegevusi, mis majapidamistöode teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi</li> <li>• nimetab, mida majapidamistöode teostajana ja klienditeenindajana ning meeskonnaliikmena on vaja arendada</li> <li>• kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks</li> </ul>	Eneseanalüüs- töötamine majapidamisosakonnas.	Iseseisev töö arvutiga. Esitluste kuulamine ja esitlemine	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab vastavalt juhendile eneseanalüüsi ja esitluse praktika sooritamise kohta	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine Analüüs
--	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui majapidamisosakonna töötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ja oskab vastata mõnedele täiendavatele küsimustele	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui majapidamisosakonna töötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ning oskab vastata osadele täiendavatele küsimustele	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab põhjalikult ennast, kui majapidamisosakonna töötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle sujuvalt ette ja oskab vastata täiendavatele küsimustele.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Eneseanalüüsi koostamine vastavalt juhendile. Esitluse koostamine praktikast.		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttes eristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande, praktikapäeviku ja esitluse ning esitleb oma praktikat. Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldus

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Toitlustamise praktika	14	Riina Laht
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid "Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused", "Klienditeeninduse alused" ja "Toitlustamine"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi, töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja igusaktidest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>		
4 t	360 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas Jaotus tundides: praktika: 4 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri</li> <li>• nimetab praktikaettevõtte toitlustusosakonna ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt</li> <li>• hindab juhendi alusel enda kui praktikandi kohta toitlustusosakonnas</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd teiste osakondade töötajatega</li> <li>• kirjeldab praktikaettevõtte teenindussaali ja köögi ruumide jaotust ning köögi tehnoloogilise liini järjestust</li> </ul>	Tutvumine praktikaettevõttega Praktikaaruande koostamine	Praktiline töö, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab juhendi alusel praktikaaruande, milles kirjeldab: praktikaettevõtte äriideed, suurust ja struktuuri; nimetab toitlustusosakonna ametid ja tööülesanded ning positsioneerib ennast osakonnas; kirjeldab osakonna vastutusala ja koostööd teiste ettevõtte osakondadega; kirjeldab teenindussaali, köögi ruumide jaotust ja tehnoloogilist liini.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Õpilane tutvud praktikaettevõtte toitlustusosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad mitte täies ulatuses.	Õpilane tutvud praktikaettevõtte toitlustusosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad , kuid mitte nõuetekohaselt.	Õpilane tutvud praktikaettevõtte toitlustusosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad nõuetekohaselt.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Praktikaaruande koostamine		
<b>Praktika</b>		
Tutvumine praktikaettevõttega, tutvumine toitlustusosakonnaga		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid</p> <p>valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jookke, korrastab teenindussaaits söögilaudu ja peseb nõusid</p> <p>teeb ettevalmistustööd toitude ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala</p> <p>Jaotus tundides:  praktika: 356  kokku: 356</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab meeskonnaliikmena tööplaani lähtudes pakutavast menüüst ja toitlustustoimingutest</li> <li>• valmistab ette oma töökoha, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt toitlustusosakonnas kehtestatud nõuetele</li> <li>• teostab planeeritud igapäeva tööd õigeaegselt ja tehnoloogilises järjekorras</li> <li>• töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt ning kasutab ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid</li> <li>• töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste toitlustusosakonna töötajatega</li> <li>• kasutab oma igapäevases töös asjakohaseid väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need kokkulepitud kohta tagasi</li> <li>• töötab seadmetega ohutult tundes nende kasutusjuhendeid, töö lõppedes lülitab välja ja puhastab seadmed</li> <li>• koostab põhjendustega võimlemisharjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• sooritab koostatud võimlemisharjutuste kompleksi harjutusi</li> <li>• valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jookke kasutades etteantud tehnoloogilisi kaarte</li> <li>• serveerib juhendamisel hommikusöögilaua toite vastavalt ettevõtte võimalustele</li> <li>• korrastab juhendi alusel teenindussaaits söögilauad pärast küllastaja lahkumist</li> <li>• peseb iseseisvalt nõud vastavalt ettevõtte võimalustele</li> <li>• tööde lõppedes korrastab oma töökoha</li> </ul>	<p>Tööplaan, töökoht, meeskonnatöö</p> <p>Mise en place, tööohutus ja töötervishoid</p> <p>Hommikusöögi toitude valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Teenindussaaits laudade koristamine ja oma töökoha korrashoid</p> <p>Nõude pesemine</p> <p>Toitude ja jookide serveerimine</p> <p>Küllastajate teenindamine</p> <p>Küllastajatega arveldamine</p> <p>Teenindusala korrastamine</p>	Praktiline töö ja iseseisev töö	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb meeskonnas ettevalmistustööd ja iseseisvalt laua eelkatte vastavalt etteantud menüüle ja küllastajate arvule</li> <li>• tutvustab juhendi alusel küllastajatele etteantud menüüd ja toite kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>• serveerib toidud ja joogid sobilike serverimisvahenditega ja asjakohaste töövõtetega</li> <li>• serveerib juhendamisel ja meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte võimalustele toite ja mittealkohoolseid jooke lähtudes teenindusstandardist</li> <li>• arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid</li> <li>• teenindab meeskonnaliikmena erineva kultuuritaustaga küllastajaid lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> <li>• küllastaja lahkumisjärgses etapis korrastab vastavalt juhendile teenindusala ja töövahendid</li> </ul>			
--	---	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktika sooritamine ja praktikapäeviku täitmine.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel rahuldavalt, vajades täiendavat juhendamist. Õpilane täidab hilinemisega praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast.	Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel hästi. Õpilane täidab õigeaegselt praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast	Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel eeskujulikult. Õpilane täidab igapäevaselt praktikapäevikut

**Iseseisvad tööd**

Praktikapäeviku täitmine

**Praktika**

Oma töö planeerimine meeskonnas ja iseseisvalt. Praktilised tööd vastavalt praktikaettevõtte hommikusöögimenüüle. Õpilane valmistab hommikusöögiks sobivaid kuumi toite kasutades ettevõttes olevaid väikevahendeid ja seadmeid ohutult, töötades ergonoomiliselt ja hügieenireegleid järgides. Õpilane valmistab praktikaettevõtte hommikusöögi menüüs olevaid toite, serveerib toite ja korrastab oma töökoha ja söögisaalis söögilauad. Hommikussöögiteenindaja kompetentside hindamine. Toitude ja jookide valmistamine, serveerimine, küllastajate teenindamine ja arveldamine. teenindusala korrastamine

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
iseloomustab ennast kui praktikanti	• loetleb oma tugevused toitlustustööde	Praktikaaruanne ja enesehinnang.	Iseseisev töö arvutiga,	Eristav



toitlustusettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	teostaja, klienditeenindaja ja praktikaettevõtte meeskonnaliikmena • loetleb juhendi alusel tegevusi, mis toitlustustööde teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi • nimetab juhendi alusel, mida toitlustustööde teostajana, klienditeenindajana ja meeskonnaliikmena on veel vaja arendada • annab juhendi alusel hinnangu enda füüsilisele töövõimele • kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks		esitluste esitlemine ja kuulamine	
---	--	--	--------------------------------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab ennast, kui toitlustustöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine Analüüs	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui toitlustustöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ja oskab vastata mõnele täiendavatele küsimustele.	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui toitlustustöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ning oskab vastata osadele täiendavatele küsimustele.	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab põhjalikult ennast, kui toitlustustöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle sujuvalt ette ja oskab vastata täiendavatele küsimustele.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Praktika analüüs, enesehindamine ja esitluse koostamine: kokkuvõtte praktikast.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks peab õpilane omandama kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja esitama praktikadokumendid: Ettevõttepoolse juhendaja hinnang praktika sooritamise kohta lävendi tasandil, praktikapäevik, praktikaaruanne koos eneseanalüüsiga ja esitlus praktikaettevõttest ja praktikast.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Tallinna Teeninduskooli praktikakord ja kirjalike tööde vormistamise juhend

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vastuvõtutöö korraldus,</li> <li>• Klienditeeninduse alused,</li> <li>• Koosoleku- ja sündmusteenindus,</li> <li>• Erialane võõrkeel</li> </ul>		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi, töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
<b>Auditõorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	20 t	260 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö korraldust mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spateeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena Jaotus tundides: praktika: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna struktuuri ja töötajate peamisi tööülesandeid</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd majapidamise ja teiste osakondadega töötajatega</li> <li>• kirjeldab koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö toiminguid praktikaettevõttes</li> <li>• hindab juhendi alusel enda kui praktikandi kohta koosolekuteeninduses ja vastuvõtuosakonnas</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel vastuvõtuosakonna, spateeninduse ja koosolekuteeninduse peamisi tööülesandeid külastaja teekonnal</li> <li>• nimetab praktikaettevõttes broneeringute ja</li> </ul>	Tutvumine praktikaettevõttega Praktikaaruande koostamine Õõprotsesside tundmaõppimine Broneeringusüsteemide ja dokumentide ja tööjuhustega tutvumine	Praktiline töö, iseseisev töö arvutiga	Eristav

	info haldamiseks kasutatavaid süsteeme • nimetab vastuvõtuosakonnas, spaaosakonnas ja koosolekuteeninduses kasutatavaid korralduslikke dokumente või tööjuhiseid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane tutvud praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna ja koosolekuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad nõuetekohaselt		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane tutvud praktikaettevõtte vastuvõtu- ja koosolekuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad mitte täies ulatuses.	Õpilane tutvud praktikaettevõtte vastuvõtu- ja koosolekuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad , kuid mitte nõuetekohaselt.	Õpilane tutvud praktikaettevõtte vastuvõtu- ja koosolekuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad nõuetekohaselt.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Praktikaaruande koostamine			
<b>Praktika</b>			
Tutvumine praktikaettevõttega			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte vastuvõtuosakonnas, spateeninduses, administreerimise ja koosolekuteeninduses sooritab igapäevatoiminguid vastuvõtule ja koosolekuteeninduses tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades küllastajate soove Jaotus tundides: praktika: 256 iseseisev töö: 10 kokku: 266	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib juhendamisel enda tööd vastavalt vastuvõtuosakonna, spaaosakonna ning koosolekuteeninduse vajadustele</li> <li>töötab meeskonnaliikmena majutusettevõttes lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist</li> <li>tutvustab küllastajatele majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes küllastajate soovide ja vajadustest, ettevõttes kehtestatud reeglitest ning kasutab korrektselt erialast sõnavara</li> <li>kasutab klienditeenindusprotsessis vajadusel võõrkeelset terminoloogiat</li> <li>teenindab meeskonnaliikmena erineva kultuuritaustaga küllastajaid lähtudes nende soovide ja vajadustest</li> <li>vastab juhendamisel nii suulistele kui kirjalikele päringutele lähtudes ettevõtte teenindusstandardist ja võimalustest</li> <li>registreerib juhendamisel küllastajaid sisse ja välja vormistades vajalikud dokumendid vastavalt seadusandlusele ja teenindusstandardile</li> </ul>	<p>Töö planeerimine</p> <p>Töötamine vastuvõtu-, spaa- ja koosolekuosakondade meeskondades</p> <p>Ettevõtte põhi- ja lisateenuste tutvustamine küllastajatele</p> <p>Põhi- ja lisateenuste müük</p> <p>Kirjalik ja suuline päringutele vastamine</p> <p>Küllastajate sisse- ja väljaregistreerimine</p> <p>Info vastuvõtmine ja edastamine</p> <p>Küllastajatega arveldamine</p> <p>Vastuvõtutöös kasutatavad seadmed ja arvutiprogrammid</p> <p>Ettevõttesisese info töötlemine</p> <p>Tagasiside kogumine</p> <p>Dokumentide arhiveerimine</p> <p>Ilu-, spaa- ja tervisetooted, nende tutvustamine ja müük</p> <p>klienditellimuse koostamine</p> <p>arve koostamine ja arveldamine</p>	Praktiline töö ja iseseisev töö	Eristav

- korraldab info liikumist, sh võtab vastu ja edastab külaliste teateid lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest
- arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid
- sooritab vastavalt töökirjeldusele vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse toiminguid vajalikke seadmeid ja arvutiprogramme käsitledes
- koondab, liigitab ja edastab ettevõttesisest informatsiooni vastavalt osakondade vajadusele lähtudes organisatsiooni kommunikatsioonireeglitest ja töökorralduslikest dokumentidest
- kogub ja edastab külastajalt saadud tagasisidet vastavalt ettevõtte tagasisidesüsteemile
- koostab ja säilitab asjakohased dokumendid ja aruanded vastavalt õigusaktides ja ettevõtte standardites kehtestatud nõuetele
- tutvustab ja soovitab ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt külastaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust
- vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi
- müüb külastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära
- koostab arveid ja arveldab külastajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele kasutades erinevaid maksevahendeid

**Hindamisülesanne:**

Praktika sooritamise ja praktikapäeviku pidamine.

**Hinne 3**

Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel rahuldavalt, vajades täiendavat juhendamist. Õpilane täidab hilinemisega praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast

**Hinne 4**

Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel hästi. Õpilane täidab õigeaegselt praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast.

**Hinne 5**

Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel eeskujulikult. Õpilane täidab igapäevaselt praktikapäevikut

**Iseseisvad tööd**

Praktikapäeviku täitmine

**Praktika**

Töötamine vastuvõtuosakonnas, konverentsiteeninduses ja spaa administreerimises vastavalt praktikaettevõttes kasutatavale töögraafikule. Töötamine majutusettevõtte vastuvõtuosakonnas, spaa-osakonnas ja koosolekuteeninduses vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spaa-osakonna ja koosolekuteenistuse dokumentide täitmine, edastamine ja arhiveerimine, küllastajate teenindamine, ettevõttes kasutatavate aruannete koostamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
iseloostab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb juhendi alusel oma tugevused vastuvõtutöötajana, koosolekuteeninduse klienditeenindajana ja praktikaettevõtte meeskonnaliikmena</li> <li>• loetleb tegevusi, mis vastuvõtutöötajana ja koosolekuteenindajana õnnestusid hästi</li> <li>• nimetab juhendi alusel, mida vastuvõtutöötajana ja koosolekuteenindajana ning meeskonnaliikmena on veel vaja arendada</li> </ul>	Mina kui vastuvõtutöötaja, koosolekuteeninduse klienditeenindaja ja praktikaettevõtte meeskonnaliige	Iseseisev töö, estluste esitlemine ja kuulamine	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab vastavalt juhendile eneseanalüüsi ja esitluse praktikaettevõttest ja praktika sooritamisest			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine Analüüs	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui vastuvõtutöötajat ja konverentsitöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ja oskab vastata mõnedele täiendavatele küsimustele	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui vastuvõtutöötajat ja konverentsitöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ning oskab vastata osadele täiendavatele küsimustele.	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab põhjalikult ennast, kui vastuvõtutöötajat ja konverentsitöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle sujuvalt ette ja oskab vastata täiendavatele küsimustele.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Eneseanalüüsi koostamine ja esitluse koostamine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
iseloostab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses		Praktiline töö ja iseseisev töö	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

<b>Õpiväljund 5</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades küllastajate soove			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

<b>Õpiväljund 6</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui vastuvõtutöötajat ja konverentsitöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ja oskab vastata mõnedele täiendavatele küsimustele	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui vastuvõtutöötajat ja konverentsitöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ning oskab vastata osadele täiendavatele küsimustele.	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab põhjalikult ennast, kui vastuvõtutöötajat ja konverentsitöötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle sujuvalt ette ja oskab vastata täiendavatele küsimustele.	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Ettevõttepoolse juhendaja hinnang praktika sooritamise kohta ja erinevate õpiväljundite sooritamise kohta, praktikapäevik, praktikaaruanne koos eneseanalüüsiga ja PowerPoint esitlus praktika õnnestumise ja praktikakoha sobivuse kohta
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Tallinna Teeninduskooli praktikakord ja kirjalike tööde vormistamise juhend

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Eesti keel ja kirjandus	6	Annely Raudsepp
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
108 t		48 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>• Eristab kõne- ja kirjakeelt</li> <li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li> </ul>	Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus Loeng Rühmatöö Iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Arutlev kirjand. Kontrolltöö. Esitlus.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutlus. Esitluse tegemine.

#### Praktilised tööd

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutlus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile</li><li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li><li>• Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili</li><li>• Kirjutab alusteksti põhjal arutluse</li></ul>	Kirjutamise eesmärk. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Praktiline töö Iseseisev töö Rühmatöö Loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö Arutleva teksti koostamine Tarbetekstide koostamine ja vormistamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladiusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Tarbetekstide koostamine.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine: avaldus, CV, seletuskiri, motivatsioonikiri, juhend. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides</li><li>• Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi</li><li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li></ul>	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Rühmatöö Teksti analüüs Tekstiloom	Eristav



<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal. Kirjandi kirjutamine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Praktiline harjutus Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nimetab infootsingu võimalusi</li> <li>Põhjustab infoallika valikut</li> <li>Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus</li> <li>Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li> </ul>	Meedia ja mõjutamine. Meediateksti tunnused. Reklaami erandlik keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamus eristamine. Oma seisukoha eetiline ja asjakohane sõnastamine.	Rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, loeng, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Meediatekstid		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikes töodes on 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamad infokanalid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjustab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjustab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)				

<b>Praktilised tööd</b>
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega</li> <li>• Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid</li> <li>• Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> </ul>	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teoste lugemine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust</li> <li>• Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid</li> <li>• Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab</li> </ul>	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav

	hinnanguid • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi		
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Teoste lugemine			
<b>Praktilised tööd</b>			
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2005; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 12. klass 1., 2. vihik; Annika Kilgi, Viivi Maanso "Keeleviit" Koolibri 2004; Epp Priimägi, Anne Kivimäe "Teksti vastuvõtt ja tekstiloome" OÜ Maurus kirjastus 2011; Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Mihkel Rebane "Eesti kirjanduslugu kutseõppeasutustele" Ilo 2003; Mihkel Rebane "Maailmakirjandus kutseõppeasutustele" Ilo 2003; Märta Hennoste "Väike kirjanduslugu" Koolibri 1997 Jüri Talvet "Maailmakirjanduse lugemik" Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: <a href="http://www.eki.ee/knab/knab.htm">http://www.eki.ee/knab/knab.htm</a> <a href="http://portaal.eki.ee/">http://portaal.eki.ee/</a> <a href="http://www.keelevara.ee/login/">http://www.keelevara.ee/login/</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
18	A Võõrkeel	4,5	Roman Fokin
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
81 t		36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt - esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes - kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades	What makes me unique - 2 t. My family and friends - 2 t. Describing people and things - 2t.  Travelling 2 t. EU country 2 t.  My home 2t. My school 2t.  Health and diseases 2 t. Sports 2 t.	Lugemis-ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: EL maa suuline esitlus. Kirjalik töö tervise teemal.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste		

tervisliku eluviisi järgimiseks. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal).	Analüüsib oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. ia nende põhjusi. Leiab Internetist Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.	omaga. Vestleb soravalt Eestis sagedasti esinevate terviseprobleemide teemal ja nimetab ennetusvõimalusi. Leiab Internetist kiiresti Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.
---	---	---

<b>Iseseisvad tööd</b>
EL maa esitluse kokkupanemine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast -koostab oma kooli (lühit)utvustuse -põhjustab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Mina ja eakaaslaste/kutseõppurid - 6 t. Mina reisijana 4 t. Mina kui teenindaja 4. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused. 4t.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Suuliselt tutvustab iseennast ja eakaaslast, vastab lisaküsimustele.			<b>Hindamismeetod:</b> Essee Tööleht Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele.	Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjustab erialavalikut, loogiliselt vastab lisaküsimustele soravas keeles,	Põhjalikult tutvustab ja analüüsib kooli ja valitud eriala. Kirjutab ja räägib kooli ja eriala tugevatest ja nõrkadest küljedest, analüüsib enda eeliseid ja puudujääke teenindajana. Pisisjalikult tutvustab iseennast isiksuse- ja teenindajana. Analüüsib enda tugevaid ja nõrku küljeid, võrdleb enda omadused teise isiku omadustega. Põhjustab.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika harjutusleht.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnastust arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva	- Hindab oma võõrkeelesõnastuse taset. - Põhjustab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	Inglise keele rakenduskeskkonnad igapäevases elus, nii töölalased, kui ka olmelised. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks. 1t. Mina võõrkeeleõppijana. 1t. Kool ja kooli korraldus. 2. Rahvusvahelised keeletestid. 3t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs. Vestlus.	Eristav

õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13			Internetiotsingu ülesanded.
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindab juhendi abil oma võõrkeele oskuse taset. Tunneb virtuaalseid keeleõppimise võimalusi ja teabeallikaid. info otsimiseks, hindab nende usaldusväärsust. Mõistab elukestva õppe osatähtsust suhtlemisalase ja erialase võõrkeeleoskuse arendamiseks.		<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine Tööleht Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Kasutades internetipõhist keeletesti hindab oma inglise keele taset. Toob mõned näited võõrkeele õppimise vajalikkusest tänapäeval. Nimetab võõrkeelseid teabeallikaid, milliseid kasutab info otsimiseks. Nimetab Google Translate'i eeliseid ja puudusi.	Kasutades Internetipõhist keeletesti hindab oma inglise keele taset. Kasutades ette antud teksti põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust. Toob lisaks erialase keelega seotud näiteid. Loetleb võõrkeelseid infoallikaid; nimetab erinevate võõrkeelsete teabeallikate plusse ja miinuseid, hindab nende usaldusväärsust.	Analüüsib soravas inglise keeles oma erinevate võõrkeele oskuse taset. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega ning toob näiteid. Analüüsib erinevaid võõrkeelseid teabeallikaid (min 3), mida kasutab info otsimiseks ja hindab nende usaldusväärsust.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga - tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 4 t. Inglisekeelne maailm. 4 t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja	Tutvustab enamasti korrektset inglise keeles Eestit	Tutvustab ladiusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid		

tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäände ja/või nalju, anekdoote.
---	---	--

<b>Iseseisvad tööd</b>
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeeles tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Mina tööturul. 6 t. Karjäär. 6 t. Töölased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. Sooritab töövestluse inglise keeles.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Intervjuu
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tuleb toime tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. juhendi abil kirjeldab oma oskusi/isikuomadusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks.	Iseseisvalt kirjeldatakse tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladusalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise küsimusi. Koostab põhjaliku kirjeldamise oma tööalaste oskuste ja isikiomaduste kohta. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Kirjeldab isikuomadused ja oskused, vajalikud valitud töökoha jaoks.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
<b>Õppematerjalid</b>	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002

Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009  
Click On, Virginia Evans, Neil O'Sullivan, Express Publishing 2003  
Enterprise 4, Virginia Evans, Jenny Dooley; Express Publishing 2002



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Matemaatika	5	Tatjana Pravdjukova, Maija Prokofjev, Svetlana Brjazova
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
90 t		40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> </ul>	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad (N, Z, Q, I, R)</li> <li>- Ümardamine</li> <li>- Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetriline tähendus)</li> <li>- Arvutamine taskuarvutiga</li> </ul> <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine</li> </ul> <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osa ja tervik, protsent, promill</li> </ul>	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>		
<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
<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. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. 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 konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks).	Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. 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.  Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid	Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. 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 iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii</li> </ul>	<b>ARVUTAMINE</b> - Arvu aste. Tehted astmetega ja juurtega, arvu 10 astmed. Arvu standardkuju - Elulise sisuga tekstülesanded  <b>MÕÕTÜHIKUD</b> - Elulise sisuga tekstülesanded  <b>PROTSENDID</b> - Elulise sisuga tekstülesanded	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<p>paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu ja annab tõepärase vastuse. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> </ul>	<p><b>AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alavaldiste lihtsustamine</li> <li>- Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine</li> <li>- Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan)</li> <li>- Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand</li> <li>- Arvtelje erinevad piirkonnad</li> <li>- Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ning lahendamine</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded</li> </ul>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>			
--	---	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
 Õpimapp/portfoolio  
 Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab konsekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks).</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p>

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konsektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>seostab matemaatikate teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi            Jaotus tundides:            teoreetiline töö: 18            iseseisev töö: 8            kokku: 26</p>	<p>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid            - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</p>	<p>TRIGONOMEETRIA            - Pythagorase teoreem            - Teravnurga siinus, koosinus, tangens            - Täisnurkse kolmnurga lahendamine            - Elulise sisuga tekstülesanded</p> <p>JOONED TASANDIL            - Punkti asukoha määramine tasandil</p>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaris töö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetriline liitmine</li> <li>- Sirge, parabooli ja ringjoone võrrand</li> <li>- Sirge joonestamine võrrandi järgi</li> </ul> <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud, pindalad</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindala, ruumala.</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded,</li> </ul>		
--	--	---	--	--

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
Õpimapp/portfoolio  
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi.</p> <p>Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil.</p> <p>Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).</p>	<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab vektori koordinaate.</p> <p>Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetria-, ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektselt lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.</p> <p>Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.</p>

**Iseseisvad tööd**

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> <li>- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente</li> <li>- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske</li> <li>- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid</li> <li>- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta</li> </ul>	<p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raha ja valuuta</li> <li>- Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik</li> <li>- Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale</li> <li>- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)</li> <li>- Diagrammide lugemine</li> </ul> <p>TÕENÄOSUSTEORIA JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh. tõenäosus loteriis ja hasartmängudes)</li> <li>- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, suhteline sagedus, diagrammid, keskvärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve</li> <li>- Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus</li> </ul>	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Õpimapp/portfoolio  
Essee

**Lävend**

Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid.

Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiirlaenu üle.

Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid.

Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente.

Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamise vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>T. Leego, L. Vedler, S. Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutusele. Tartu, Atlex 2002.</p> <p>T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 10. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p> <p>L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika X klassile. Tallinn, Koolibri 1995.</p> <p>T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 12. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
20	Loodusained	6	Kaido Tiits
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpilane on läbinud põhikooli.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
108 t	48 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 72 iseseisev töö: 32 kokku: 104	selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljenemist ja arengut ning eristab rakutüüpe iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurus kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurus ja nendevahelisi seoseid iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi	1. Universum ja selle kujunemine (18+8) I kursus 1.1 Maakera kui süsteem (Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala; Maa sfäärid) 1.2 Universumi evolutsioon (evolutsiooniteooriate põhiseisukohad; mikro- ja makroevolutsioon) 1.3 Astronoomia 1.4 Kehad ja nende mõõtmed.(18+8) I kursus Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia) 2. Mikromaailm ja aine ehitus (18+8) I kursus 2.1 Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid (keemilised elemendid Maal; keemiline side; anaorgaanilised aineklassid; metallid, mittemetallid) 3. Organism kui tervik (18+8) I kursus 3.1 Orgaanilised ained eluslooduses (organismide keemiline koostis; biomolekulide tähtsus eluslooduses; toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega; organismi energiavajadus) 3.2 Organismi ehitus ja talitlus (rakkude ehitus ja talitlus; organismide aine- ja energiavahetus; paljunemine ja areng; pärilikkus; inimene kui tervikorganism)	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, ülesannete lahendamine kasutades perioodilisustabelit, reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine, ülesanded massi-, ruumala ning saagise ja kadu kohta, animatsioonid, demonstratsioonkatsed, laboratoorsed tööd, isoprotsesside demonstratsioonid ja simulatsioonid, graafikute koostamine ning lugemine, esitus, loodusteaduslike	Eristav



	kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga		mudelite kasutamine, mõistekaart	
--	--	--	----------------------------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Essevastustega arvestuslikud kontrolltööd. Mitteeristavalt hinnatud ülesanded/testid - evolutsiooniteooriad ja evolutsioon, kehad ja nende mõõtmed, mikromaailma ehitus, orgaanilised ained eluslooduses, organismide ehitus ja talitus, orgaanilised aineklassid.	<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö
--	---------------------------------------

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, Maa sfääre 2. Kirjeldab mehaanika, elektromagnetismi, valguse ja soojusfüüsika nähtusi nähtusi kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid 3. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ja radioaktiivsust kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid ja perioodilisuse tabelit 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut	1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed. 2. Oskab lahendada mehaanika, soojusõpetuse, elektromagnetismi ja astronoomiaülesandeid. 3. Oskab leida aatomi eri komponentide arvu, määrata oksüdatsiooniastet ja koostada lihtsamaid valemeid. 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid	1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed ning olulisemad aineriided Maal 2. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas, soojusõpetuses, elektromagnetismis ja astronoomias. 3. Oskab lahendada moolülesandeid ja koostada reaktsioonivõrrandeid. 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid ning toob 1 näite suguliitelisusest pärandumisest

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

Enesekontrollitised - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test 1 Kosmoloogia test 2 Enesekontrollitised - Evolutsioon. Enesekontrollitised - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontrolliks ristsõna: Aatomiehitus. Enesekontrollitised - Anorgaaniline keemia. Iseseisev kodune töö: Vee karedus. Enesekontrollitised - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitised - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Enesekontrollitised - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus.
--

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

Ristsõnade lahendamine, töölehtede täitmine katsete ja vaatluste põhjal.
--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9	nimetab majandustegevusega kaasnevat looduskeskkonna probleeme selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid	1. Keskkond ja keskkonnakaitse 9+4 (III kursus) 1.1 Majanduskeskkond (globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid) 1.2 Elukeskkond, selle süsteemid ja kaitse (ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted; ökosüsteemid ja selle muutused; looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö; liikide hävimist põhjustavad tegurid ning liikide kaitse võimalused ja vajadus)	loeng, rollimäng, ajurünnak, debatt, küsimuste koostamine ja neile vastamine, rühmatöö, võrdlustabelite koostamine	Eristav

iseseisev töö: 4 kokku: 13				
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpimapi koostamine/esitlus			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.	Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötmel, millest 1 on parasvööde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega	Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötmel, millest 1 on parasvööde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega ja lisab 3 rahvusvahelise koostöö näidet Eesti kohta.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapi koostamine (õpimapp peegeldab läbitud ÖV1 ja ÖV2 teemasid; esitatu on loogilises järjekorras, varustatud korrektsete kommentaaridega; lisatud õppetegevuse käigus kogunenud materjalid; eraldi välja toodud õpimapi koostamisest saadud kogemus ja enda areng ning seos õpitava erialaga)				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks kirjeldab oma elukoha (loodus)keskkonda, uurides ja analüüsides seal esinevaid probleeme	1. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 18+8 (IIIkursus) 1.1 Loodusteaduste rakendumisvõimalused tehnoloogias ja majanduses (geeni- ja biotehnoloogia; transgeensed organismid; nakkushaigused ja nende vältimine; nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus; bioenergeetika; organismi kahjustavad ained; alused, happed soolad igapäevaelus) 1.2 Tehnoloogiline ehk tehiskeskond (tehis- ja looduslikud ained)	loeng, vaatlus, laboratoorne töö, ülesannete lahendamine, võrdlustabelite koostamine, mõistekaart	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö			<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja		

**Iseseisvad tööd**

Enesekontrollitist - Rakendusbioloogia

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13</p>	<p>nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärst lahendab loodusteaduslikke ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid 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>1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võõrkeelne ja elektrooniline (riskitegurid, kriitiline hindamine; loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste mõju prognoosimine keskkonnale)</p> <p>2. Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised</p> <p>3. Tabelid, graafikud, diagrammid- nende koostamine ja tõlgendamine</p>	<p>loeng, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test, võrdlustabelite koostamine, graafikute, diagrammide koostamine ja tõlgendamine, mõõtmistulemuste vea hindamine</p>	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast (sh 1 võõrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/diagrammiga	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine. Enesekontrollitist - Kõige pikemad, sügavamad, kõrgemad				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrollitöö alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003 2. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 2.T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003

3. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003
- 4.T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006
5. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008
6. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärgmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu
7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012
8. Üldine Keemia, H.Karik
9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Alari Põlm, Niina Smirmina
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
120 t		62 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid	Tervise õpetus 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded. 1 tund 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 3 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 3 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihasingeteleevendamiseks. 1 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 1 tund 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 2 tundi	1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Esmaabikapi tutvustamine. 5. Õpilaselt õpilasele õpe ja treenimise juhendamine. 6. Iseseisvate treeningkavade koostamine ja treeningkavade läbitegemine. 7. Praktiliste harjutuste ettenäitamine. 8. Liikumisapp-i	Eristav

			tutvustamine. 9. Liikumismängud. 10. Arvamismäng tootumiseest „Müüt või tegelikkus“. 11. Rühmatööna pakendi info analüüs (kartulikröpsud, energiajook, värvilised kommid, kokakoola, kiirnuudlid). 12. Rühmatööna ühe päeva ideaalse menüü koostamine, arvestades toidupüramiidi ja soovituslikke portsjoneid. 13. Paaristöö "Uimasti tarvitamise riski- ja kaitsefaktorid". 14. Arvamismäng narkootikumidest „Müüt või tegelikkus“. 15. Ajurünnak alkoholi tarvitamise riskidest. 16. Paaristöö "Mis on õnn?" 17. Rühmatöö „Pidu sõltuvusaineteta“. 18. Väitlus „Kanep - legaliseerida või mitte?“ 19. Tubakateemaline viktoriin, hiljem arutelu. 20. Arvamismäng seksuaalkasvatusest „Müüt või tegelikkus“. 21. "Tuline tool". 22. Filmide vaatamine. 23. Näitlike õppevahendite kasutamine. 24. Paaristööna üheöö- ja paarisuhte võrdlus –plussid ja miinused.	
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Ülesanne/harjutus Tööleht	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgruppe treeniti. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, käsitletud on täpselt kõik päevad. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on võrdlev, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, lisatud on põhjendused, miks on valitud just need toidud ja treeningud. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on analüüsiv, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited ja selgitused, mida ja miks antud analüüsi alusel peaks õpilane oma elus muutma.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel	1. Ajaloo periodiseerimine. 1 tund 2. Ajalooallikad ja allikakriitika. 1 tundi 3. Arheoloogia ja ajaloo teadus. 1 tund 4. Kultuuripärandi väärtustamine. 1 tund 5. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 1 tund 6. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 1 tundi 7. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 8. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 9. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 10. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 11. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 12. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 13. Taasiseseisvumine. 2 tundi	1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine läbi diskussiooni. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid)-rühmatöö 3. Teaduslike või populaarteaduslike käsitluste lugemine. 4. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusest arutlus 5. Kodukoha ja kooli lähi piirkonnakultuurimälestist e otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 6. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus 7. Filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine/kuulamine-rühmatöö/tunnikontoll info põhjal 8. Intervjuu läbiviimine	Eristav

			või mälestuste kogumine. 9. Mälestuse või päevikute lugemine 10. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes. 11. Virgutusharjutus „Orienteeru ajalooos“. 12. Ajalooliste sündmuste lavastamine/ läbi mängimine. 13. Kontrolltöö: pöördepunktid Eesti ajaloo
--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll Essee Ettekanne/esitlus
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendusvms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.

<b>Iseseisvad tööd</b> 1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid).
---

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



<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</li> <li>- kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs</li> <li>- kirjeldab Eestiriigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse</li> <li>- demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammuning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde</li> <li>- kasutab teabeallikaid, sh. geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</li> </ul>	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi</li> <li>2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid tänasel päeval. 4 tundi</li> <li>3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tund</li> <li>4. Kaitsejõud. 4 tundi</li> <li>5. Ajateenistus ja reservvägi. 8 tundi</li> <li>6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi</li> <li>7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 6 tundi</li> <li>8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 2 tundi</li> <li>9. Esmaabi. 2 tundi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng.</li> <li>2. Kaitseliitlase või naiskodukaitsja loeng.</li> <li>3. Kaitseväge väeosa külastus.</li> <li>4. Väeüksuste nimede otsiminesegipaisatud sõnade hulgast.</li> <li>5. Situatsioonõpe/praktilised harjutused (kiirabi väljakutumine, sidumine).</li> <li>6. Kehaliste võimete testi sooritamine vastavalt kaitseväge füüsilise ettevalmistuse nõuetele ja hindamise korrale.</li> <li>7. Ajateenistuse läbinud sõprade/sugulaste/tuttavate küsitlemine ja saadud informatsiooni jagamine kaasõpilastele, sh võimalusel võrdlus nõukogude perioodiga.</li> <li>8. Kaitseväge üksuste embleemide äraarvamismäng.</li> <li>9. „Siksak“ - NATO, ÜRO ja EL.</li> <li>10. Muuseumikülastus (Eesti Sõjamuuseum, KVÜÖA muuseum, Okupatsioonide muuseum).</li> </ol>	<p>Eristav</p>
--	---	--	---	----------------

			11. Filmide jadokumentaalsaadete vaatamine. 12. Praktiline relva tundmaõppimine ja riviharjutused. 13. Ajurünnak „Lahenda hädaolukord“. 14. Mõne konkreetse kriisi analüüs ajakirjanduse põhjal või välissmissioonil käinud inimese loeng.
--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutlus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll
--	---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus põhjendused on selgitatud mõne näitega.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus, põhjendused on selgitatud konkreetsete näidetega.

<b>Iseseisvad tööd</b>
1. Mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”. 2. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväarikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta	Ühiskonnaõpetus 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. 1 tundi 3. Arengumaad ja arenenud riigid. 1 tundi 4. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 2 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted 6 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi	Ühiskonnaõpetus 1. Heaoluühiskonna ja arengumaade näidete põhjal erinevate ühiskonna korralduste võrdluse koostamine 2. Esitluste kohta arvamuste avaldamine meetodil “Vastasruumi nurk”	Eristav

- selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel

- selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna

- orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid

- kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas

- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorraldusetoimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel

- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs

- kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust

- tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike

7. Üleilmastumine 1 tundi

8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi

9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused. 1 tundi

10. Inimõigused. 1 tundi

11. Perekonna roll ühiskonnas. 1 tundi

12. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 4 tundi

13. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 1 tundi

14. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. 2 tundi

15. Globaliseerumise mõju majandusele. 1 tund

16. Erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi

17. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi

18. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon. 2 tundi

19. Ühiskonna jätkusuutlikkus. 1 tund

3. Mäng „Ringi vahetamine“ (erinevad väited riikide kohta).

4. Kontrolltöö: riigid ja nende peamised tunnused-rassid, religioonid, riigikord.

5. Eesti ühiskonnakorralduse kaardistamine rühmatööna, tuginedes põhiseadusele ja riigiportaalis eesti.ee Eesti Vabariigi kohta esitatud infole.

6. Kontrolltöö: Eesti valitsemiskorraldus

7. Riigiportaali eesti.ee külastamine ja praktiliste ülesannete lahendamine.

8. Eesti Statistika andmebaasi rahvastiku andmete uurimine.

9. Diskussioon või väitlus või arutlus teemal „Mida teha, kui rahvastik vananeb?“

10. Ajakirjanduses esitatud päevakajaliste sündmuste analüüs

11. Arutelu, kuidas mõjutab Eesti majandust, kui välismaa investorid ostavad meie firmasid.

12. Mõne suurfirma ajaloo uurimine (nt.Coca-Cola) - kuidas tootmist alustati ja kuhu on valdkond tänapäeval laienenud, mida see tööhõive ja majanduse arengu mõttes kaasa on toonud-rühmatöö

13. Mõistekaart -tänapäeva ideaalse perekonna rollid ja ülesanded

14. mõistekaart -vanemlus ja laps

			areng. 15. paaristöö -üheöö ja paarisuhte võrdlus - plussid ja miinused 16. rühmatöö - seksuaalsuse tähendus ja mõtteviis. Seksuaalvähemused 17. Juhtumi analüüs- Riigikohtu kaasuskonkursil pakutud juhtumite põhjal. 18. Näidisprotsessi läbi mängimine. 19. Info otsimine Riigi Teatajast. 20. Poliitiliste erakondade tutvustus veebikeskkondade valijakompass ja parlamendikompass kaudu. 21. Tunnikontroll ideoloogiad ja nende esindajad Eestis.
--	--	--	---

**Hindamisülesanne:**

1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid.
2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega.

**Hindamismeetod:**

- Rühmatöö  
 Praktiline töö  
 Õpimapp/portfoolio  
 Tunnikontroll  
 Essee

**Hinne 3**

1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine või pole otseselt teemaga seotud.
2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud mõne näitega, teise riigi valik pole põhjendatud, mõni etteantud tunnus pole käsitletud

**Hinne 4**

1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud enamasti õige õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine.
2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud üldiste näidetega, teise riigi valik pole põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot.

**Hinne 5**

1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid.
2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud konkreetsete näidetega. Teise riigi valik on põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot, on lisatud võrdlevaid tegureid õpilaste huvist lähtuvalt.

**Iseseisvad tööd**

1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal. 3. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub kui on saavutatud kõik väljundid. Hindamisele pääsemiseks peavad olema esitatud ja sooritatud kõik jooksvad tööd ja ülesanded. Hindamisel osaleb vähemalt kaks Sotsiaalainet mooduli õpetajat. Õpilane tutvustab moodulhindamisel oma õpimappe ja esitlust ning loob seoseid Sotsiaalainete vahel, põhjendades oma valikuid ja võimalusi osaleda ühiskonnas aktiivse liikmena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 1. osa. AS Bit 2003 3. 2.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 2.osa. AS Bit 2005 3. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 4. Internet, teatmeteosed (EE kirjastus A ja O) 5. Andres Adamson "Eesti ajalugu"1999 6. Mart Laar, Lauri Vahtre "Lähiajalugu II" Avita 2007 7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005 8. Sotsiaallained [Võrguteavik] : valdkonnaraamat gümnaasiumile / koostaja: Milvi Martina Piir ; sisutoimetajad: Milvi Martina Piir (ajalugu), Maidu Varik (ühiskonnaõpetus), Katri Pern 9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp 10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
24 t	9 t	6 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid.	Kunstiajalugu Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst. Muusikaajalugu instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid.	Arutlus - kunsti ja muusika mõisted, liigid ja nende vahelised seosed. Visuaalne vaatlus ja analüüs. Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

**Lävend**

ARVESTATUD -

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.  
 Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</li> <li>- tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</li> <li>- uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</li> </ul>	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur</li> <li>- Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng.</li> <li>- Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel.</li> <li>- Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud.</li> <li>- Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis.</li> <li>- Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis.</li> <li>- 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism).</li> <li>- Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis.</li> </ul>	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b>          Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud.          Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. ( 10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit)          Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b>          Rühmatöö          Arvestustöö          Tööleht</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>ARVESTATUD          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
õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9	- koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.	Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine.	Iseseisev töö  Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Virtuaalse ajatelje koostamine. Õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.  Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost).			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektset teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. 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.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust - mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost. Põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale	Vahetu kultuurikogemus. Kontserdi või muusikaetenduse külastus. KUMU külastus Kunstinäituse külastus.	Õppekäik kultuuriasutustesse. Õppekäigu kokkuvõte: nähtu ja kuuldu analüüs kogetu põhjal. Praktiline muusika ja kunsti tunnetamine. Kogemuste vahetamine ja vestlus pildiseeria põhjal.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane analüüsib muusika ja kunstisündmuselt saadud emotsioone. Õpilasele on antud küsimustik, mis võimaldab analüüsida teoseid. Kirjeldab kogetud elamust ja selle emotsionaalset mõju. Analüüsib ja seostab nähtut ja kuuldu varasemate teadmiste pinnal.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Arutlus Tööleht	
<b>Lävend</b>				



ARVESTATUD - korrekselt vormistatud iseseisva töö esitamine; osalemine õppekäikudel ja saadud kogemuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Kunsti- ja muusikaelamuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja omaloomingu eelistusi.	Joone- ja värvi karakteristik. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Teemad: muusikaajalugu ja kunstiajalugu.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Analüüs	
<b>Lävend</b>				
Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb emotsioonid paberile.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Joonistamine ja maalimine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://kunstiabi.weebly.com">http://kunstiabi.weebly.com</a> Loengukonspekt Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Öhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Öhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. "Kunstikultuuri ajalugu" 10., 11., 12. Klassile. 2003-2005. Tallinn, Kunst. "Lääne kunsti ajalugu" A. Mason. 2009. Tallinn, Varrak. "Külmetav Eesti kunstnik. 50 tähtsamat teost läbi aegade." A. Juske. 2006. Tallinn, Eesti Päevaleht. Maailma ajaloovertapostid. P. Clarke. 2007. Tallinn, Ersen.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Spaateenindus	8	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab spaakultuuri olemust ja teenindab spaakülastajaid majutusettevõttes		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
72 t	52 t	84 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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>	Spaakultuuri ajalugu Spaade liigid, spaaliit Spaahotellid Eestis Spaateenused, iluteenused ja terviseteenused	kõitev loeng, rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate spaade sisu ja (ravispaa, heaoluspaa, mineraalveespaa, thalassospaa ja päevaspaa)		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ülesanne/harjutus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane kirjeldab erinevate spaade sisu, kuid mõned spaad jäävad kirjeldamata. Õpilane kirjeldab ühe Eesti spaahotelli teenuseid, kuid ei kirjelda mitte kõiki teenuseid ja tekst kodutöodes on vigadega ja konarlik.	Õpilane kirjeldab eramus erinevate spaade sisu. Õpilane kirjeldab enamus ühe Eesti spaahotelli teenuseid ja teeb kodutööde tekstis mõned suuremad vead.	Õpilane kirjeldab kõiki erinevate spaade sisu. Õpilane kirjeldab ühe Eesti spaahotelli kõiki teenuseid ja tekst kodutöodes on sujuv ja ilma suuremate vigadeta.		

**Iseseisvad tööd**

Rühmatöö: Õpilane kirjeldab ühe Eesti spaahotelli teenuseid (spaahotelli liik, pakutavad teenused ja nende lühikirjeldus)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 42 iseseisev töö: 18 kokku: 78	<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>	Spaa teenindusala Spaa kodukord Turvameetmed spaades Spaakülastajate teenindamine, külastajate soovide ja vajadustega arvestamine	Kõitev loeng, õppekäik, praktiline töö, rühmatöö, iseseisev töö, rollimängud.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane valmistab juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires.

**Hindamismeetod:**Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö**Hinne 3**

Õpilane valmistab iseseisvalt juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires, kuid teeb praktilise ülesande täitmisel mõned vead, mida juhendaja juhendamisel märkab ja parandab tehtud vead. Esitab nõuetekohase isesiesva töö. .

**Hinne 4**

Õpilane valmistab iseseisvalt juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires, kuid teeb praktilise ülesande täitmisel mõned vead, mida ise märkab ja parandab. Esitab nõuetekohase isesiesva töö.

**Hinne 5**

Õpilane valmistab iseseisvalt eeskujulikult juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires. Esitab nõuetekohase isesiesva töö.

**Iseseisvad tööd**

Rühmatöö: juhendi alusel kirjeldada erinevate spaateenuste turvalisust ja tööohutuse nõuded. Praktilised tööd kirjeldab õpimapis

**Praktilised tööd**

Spaa teenindusala korrastamine ja ettevalmistamine klientide teenindamiseks Klientide teenindamine, probleemide lahendamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb spaateenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsab abivajajale abi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab rühmatööna spaateenustega seotud ohuallikad ja kirjeldab nende ohtlikust külastajatele</li> <li>• kirjeldab rühmatööna asjakohaseid esmaabivõtteid põletuse, nihestuse,</li> </ul>	Spaas esinevad ohuallikad, külastajate teavitamine ohtudest Esmabikapp spaas Esmabi enimesinevate traumade korral Hädaabi kutsumine	Kõitev loend, praktiline töö, rühmatöö, iseseisev töö	Eristav

praktiline töö: 6 iseseisev töö: 10 kokku: 34	minestamise vms korral <ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab hädaabi telefoninumbri ja kirjeldab abikutsumise protsessi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele</li> <li>• annab külastajale asjakohast abi kerge nahapõletuse, nihestuse, minestamise korral</li> <li>• teatab õnnetusest ja kutsub abivajajale abi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele</li> </ul>			
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline esmaabi andmise situatsioonülesanne juhendi alusel			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane annab juhendi alusel etteantud situatsioonülesandele kannatanule esmaabi, kuid teeb mõned vead, mida juhendaja juhendamisel parandab. Esitab nõuetele vastava iseseisva töö	Õpilane annab juhendi alusel etteantud situatsioonülesandele kannatanule iseseisvalt esmaabi ja teeb paar viga, mida ise märkab ja parandab koheselt. Esitab	Õpilane annab juhendi alusel etteantud situatsioonülesandele kannatanule iseseisvalt esmaabi ja ei tee suuremaid vigu. Esitab nõuetele vastava iseseisva töö		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatöö: juhendi alusel nimetab erinevate spaateenuste ohuallikaid ja kirjeldab nende ohtlikkust külastajatele. Praktilised tööd kirjeldab õpimapis.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Esmaabivõtete kasutamine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades külastajate soove Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 70	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tutvustab ja soovib ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt külastaja 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 külastajale 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 külastajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele ja kasutades erinevaid maksevahendeid</li> </ul>	Ilu-, tervise- ja spaateenused ning -tooted Klienditellimuste vormistamine ettevõtte infosüsteemis Teenuste ja toodete müük Arvete koostamine ja arveldamine	Köitev loeng, iseseisev töö, rollimängud	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Vormistab juhendi alusel kliendi tellimuse ning esitab pakutud spaateenuste kohta külastajale arve.				

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Vormistab juhendi alusel kliendi tellimuse ning esitab pakutud spaateenuste kohta külastajale arv etehes töös mõned vead, mida parandab juhendaja juhendamisel..	Vormistab juhendi alusel kliendi tellimuse ning esitab pakutud spaateenuste kohta külastajale arve, tehes töös mõned vead, mida oskab ka ise parandada.	Vormistab juhendi alusel õigesti kliendi tellimuse ning esitab pakutud spaateenuste kohta külastajale õige arve.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Valib vastavalt juhendile külastaja soove arvestades spaateenuste paketi ja kirjeldab pakutud spaateenuseid. Praktilised tööd kirjeldab õpimapis		
<b>Praktilised tööd</b>		
Külastajatele ilu-, tervise- ja spaateenuste tutvustamine ja müük. Klientitellimuste koostamine, klientidele arvete koostamine ja arveldamine		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel ja osalemine praktilise töö tundides. Praktilise tööde kohta esitab õpimapi.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Eesti Spa Liit. <a href="http://www.estonianspas.eu">www.estonianspas.eu</a> Spa hotellide kohuleheküljed Maaturism. <a href="http://www.maaturism.ee">www.maaturism.ee</a> <a href="http://www.16662.ee/esmaabivotted.html">http://www.16662.ee/esmaabivotted.html</a> <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf</a> <a href="http://www.redcross.ee/et/materjalid.html">http://www.redcross.ee/et/materjalid.html</a> Seadus: Töötervishoid ja tööohutus Tööinspektsiooni koduleht: <a href="http://www.ti.ee">www.ti.ee</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
24	Catering teenindus	2	Krista Kalmus, Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud Toitlustamise moodu		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
18 t	16 t	18 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab catering teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt kliendi tellimusele ja etteantud juhendile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab erinevaid sündmusi, millal cateringi korraldatakse ja millist teenindust nende sündmuste puhul kasutatakse</li> <li>- kirjeldab catering teeninduse üldist korraldust</li> <li>- koostab juhendamisel menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta.</li> <li>- planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel.</li> <li>- koostab kliendile juhendi alusel pakkumiskirja</li> </ul>	Catering mõiste, sündmus, millal cateringi pakutakse, teenindusviisid Catering ürituse planeerimine. Logistika Menüü koostamine catering ürituseks. Kliendile pakkumiskirja koostamine Ülesannete jaotamine	Interaktiivne loeng, rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Vastavalt tellimusele meeskonnatööna catering ürituse planeerimine. Õppija planeerib juhendi alusel etteantud tehnoloogiliste kaartide ja menüü alusel meeskonnaliikmena vajaminevad toiduained, planeerib ürituse töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu kulu. .		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Probleemsituatsiooni lahendamine		
<b>Lävend</b>				
Õppija planeerib rühmatööna meeskonnas lävendi tasemel Catering ürituse, planeerides vastavalt etteantud menüüle ja tehnoloogilistele kaartidele vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja				

logistika, tööaja ja tööjõu. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.

### Iseseisvad tööd

Pakkumiskirja koostamine etteantud ülesande alusel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt tellimusele teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serverimisnõud, pakendab toidud, joogid ja nõud transportimiseks ja valmistab ette teenindusruumid kasutades ergonoomilisi töövõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16	- planeerib tellimuse alusel teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serverimisnõud - komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serverimisnõud transpordiks - pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid - valmistab üritusel ette teenindusruumid - planeerib ja korraldab juhendamisel ruumid cateringteeninduseks - töötab meeskonnaliikmena catering üritusel	Catering teenindus Nõud, söögiriistad ja serverimisnõud Toiduohutusnõuded catering teenindusel Meeskonnatöö	Interaktiivne loeng, arutlus, probleemsituatsioonide lahendamine, rühmatöö, individuaalne töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Vastavalt tellimusele meeskonnatööna catering ürituse planeerimine. Õppija planeerib vastavalt juhendile meeskonnaliikmena catering ürituseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serverimisnõud.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine		
<b>Lävend</b>				
Õppija planeerib rühmatööna meeskonnas lävendi tasemel catering ürituseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serverimisnõud. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Välja selgitada etteantud juhendi alusel vastavalt tellimusele catering ürituse toiduohutusnõuded.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesse teeninduse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2	- teenindab kliente kogu sündmuse kestel viisakalt ja abivalmilt, kasutades teenindamise põhitehnikaid - kasutab juhendamisel sõltuvalt sündmuse olemusest sobivaid teenindusviise - järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Catering teeninduse viisid klienditeenindus prügi sorteerimine	Interaktiivne loeng, arutlus, probleemsituatsioonide lahendamine, rühmatöö, individuaalne töö.	Mitteeristav

kokku: 10	-		
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline catering- teenindus: õppija kasutab erinevaid teenindusviise, järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid			
<b>Lävend</b>			
Praktiline catering- teenindus: õppija kasutab vastavalt sündmusele sobivat teenindusviisi, järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Õppija esitab nõuetekohase iseseisva töö.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Rühmatöö: Kirjeldab erinevaid võimalusi catering -teeninduse teenindamisel.			
<b>Praktilised tööd</b>			
Catering teenindus			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teostab puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planeerib juhendamisel logistika peale sündmuse lõppu</li> <li>- planeerib vastavalt tellitud sündmusele kasutatud nõude ja klaaside ning serveerimisvahendite pakendamise, pesemise, ladustamise</li> <li>- peale sündmust pakendab juhendamisel transpordiks kasutatud nõud, klaasid, töövahendid</li> <li>- sorteerib prügi nõuetekohaselt kogu ürituse toimumise vältel</li> <li>- korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd sündmuse toimumise kohas</li> <li>- korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes</li> </ul>	Catering ürituse korrastustööd. Logistika Prügi sorteerimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Meeskonnatööna catering- teeninduse järeltööde teostus.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Enesehindamine Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Õppija teostab meeskonnaliikmena catering-teeninduse järeltööd lävendi tasandil ja esitab nõuetekohase iseseisva töö. Koostab eneseanalüüsi.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatöö: planeerida ürituse lõpu logistika. Eneseanalüüs: mina, kui catering ürituse korralduse meeskonnaliige.				



**Praktilised tööd**

Meeskonnaliikmena catering- teeninduse järeltööde teostamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide õpiväljundite hindamistööde lävendi tasemel esitamisel. Õppijal tuleb osaleda juhendamisel meeskonnaliikmena vähemalt 1 catering- ürituse planeerimisel, ettevalmistustöödel, teenindusel, järeltööde teostamisel. Projektülesande hindekriteeriumid: Õppija: planeerib rühmatööna juhendamisel catering ürituse teostab rühmatööna juhendamisel catering ürituse koostab juhendamisel aruande catering ürituse õnnestumise kohta annab hinnangu enda ja rühma tööle
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpiobjekt Toitlustuse alused Catering- teenused: <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10_Catering-teenused">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10_Catering-teenused</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Joogiõpetus	2	Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
20 t	14 t	22 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 18	K-kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti -nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted -nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel mittealkohoolseid jooke -kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid -selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid	Mittealkohoolsete jookide sortiment Mineraalvee tootmine ja peamised piirkonnad. Pudelivesi- plussid ja miinused Kohvi, tee ja kakaoubade tootmine ja peamised kaubamärgid erinevad valmistamise viisid. Mittealkohoolsete jookide serveerimine ja sobivad klaasid Joogikaardi koostamise põhimõtted	Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkohoolsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused".		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Rühmatöö		

**Lävend**

Õppija kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti.  
Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.  
Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust.  
Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.  
Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

**Iseseisvad tööd**

Joogikaardi koostamine. PP esitlus vastavalt teemale ja juhendile

**Praktilised tööd**

Kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 kokku: 8	-koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja -täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi -kontrollib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu ja olemasolu -kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure	Kaubatellimuse vormistamine Kaupade realiseerimisajad, ladustamine Kaupade serveerimistemperatuurid Baari tööks vajalikud vahendid ja nende kasutamine. Kokteilide valmistamise tehnika.	Praktiline töö, loeng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Tööleht	

**Lävend**

Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel

**Praktilised tööd**

Praktiline ülesanne töölehe alusel Õppekäik

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile vastavalt	-tutvustab juhendi alusel klientidele	Jookide tutvustamine	Suuline esitlus	Mitteeristav

toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 10	joogikaardis olevaid jooke -soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest -selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles	Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted, rühmatöö Klientidega suhtlemine.		
---	---	---	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
---	---

**Lävend**

Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke.  
Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.  
Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.

**Iseseisvad tööd**

Tööleht: etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab joogitellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	-võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest -vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele -nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke	Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine Jookide valmistamine	Praktiline töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijoojad)	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
--	--

**Lävend**

Õppija selgitab kliendiga suheldes tellimuse.  
Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.  
Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.  
Valmistab vastavalt tellimusele erinevad lihtsamad joogid.  
Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.

**Praktilised tööd**

Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijoojad)

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segu jookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segu jookide valmistamiseks. Valmistab segu jooki, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	Töökoha ettevalmistamine. Töövahendid. Toorainete tundmine. Segu jookide valmistamine. Segu jookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded.	Praktiline töö	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Valmistab ühe enda välja mõeldud segu joogi ja serveerib selle kliendile.

#### Hindamismeetod:

Iseseisev töö  
Praktiline töö

#### Lävend

Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segu jookide valmistamiseks.

Valib lähtudes tellimusest komponendid segu jookide valmistamiseks.

Valmistab segu jooki, kasutades asjakohaseid töövõtteid.

Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.

Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid

#### Iseseisvad tööd

Vastavalt juhendile töötab välja ühe segu joogi retsepti, nimetab töövahendid ja klaasid selle serveerimiseks

#### Praktilised tööd

Segu jookide valmistamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamisel arvestatuks, peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid. Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Argo. Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. TEA Kikas, H.; Koger, E. (2004) Toidukaubad. Ilo

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Erialane soome keel (A2)	8	Ilona Säälük
<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>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
142 t	66 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele</li> <li>• oskab end esitleda ja küsimustele vastata</li> <li>• koostab juhendi alusel enda CV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- viisakusväljendid, tervitamine, pöördumine</li> <li>- soome keele baasgrammatika alused – harjutused</li> <li>- erinevate eriala tekstide lugemine ja mõistmine</li> <li>- küsimuste moodustamine</li> <li>- lausete ülesehitus</li> </ul>	vestlus, rühmatöö, sõnavara test, paaristöö, rollimäng, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng näidisintervjuu sooritamine (loeb töökuulutusi, koostab CV). Vastab tööintervjuul küsimustele. Kontrolltöö baasgrammatika peale ja sõnavara peale			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab näidistervjuu arusaadavas soome keeles	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab näidistervjuu viisakalt ja korrektselt arusaadavas soome keeles	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab näidistervjuu selges ja ladusas keeles ning korrektselt arusaadavas soome keeles		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt</li> <li>• informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest</li> <li>• suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</li> <li>• juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani</li> </ul>	Suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides (ka telefoni teel) Majutusettevõtte teenuste sõnavara soome keeles Majutusettevõtte erinevad ruumid ja tee juhatamine erinevatesse ruumidesse.	dialog, paaristöö, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, sõnavara test	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Paaristöö- dialoogide koostamine ja läbi mängimine antud suhtlussituatsioonide kohta (telefonivestlus kliendiga, klientide informeerimine teenuste ja kasutustingimuste kohta, tee juhatamine majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse) Kontrolltöö teenuste sõnavara peale		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane vestleb dialoogis küllastajatega arusaadavas soome keeles	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane vestleb dialoogis viisakalt ja abivalmilt küllastajategaarusaadavas soome keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides, sh ka telefoni teel	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane vestleb selges ja ladusas soome keeles küllastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides, ka telefoni teel		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine ja erialase sõnavara omandamine. Majutusettevõtte teenuste ja ruumide kirjeldamine soome keeles				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektses võõrkeeles majutusettevõtete liigid</li> <li>• tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tупpa sisemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi</li> <li>• nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- majutusettevõtte liike käsitlev sõnavara</li> <li>- majutusettevõtte erinevate osade (osakondade) käsitlev sõnavara</li> <li>- voodipesu/rätikute käsitlev sõnavara</li> <li>- toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine</li> <li>- hotelli kirjeldus</li> <li>- hotellitoa kirjeldus</li> </ul>	töö tekstiga, väljenditega ja sõnavaraga, dialoog, paaristöö, rollimäng, sõnavara test	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Paaristöö:- dialoogi koostamine antud suhtlussituatsioonide kohta(toateenija tutvustab juhendi alusel iseennast, selgitab välja külalise		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö		

koristamise soovi, tutvustab majutusevõtte liigid, nimetab korrektselt majutusruumis kasutatavad voodipesu ja tutvustab juhendi alusel küllastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid) Kontrolltöö: majutusevõtete liigid; erinevaid majutusevõtete ruumid; majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud; sisustus		Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane mõistab ja kasutab arusaadavalt suulises suhtluses, rollimängus majapidamistööst soomekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane mõistab ja kasutab korrektselt suulises suhtluses rollimängus majapidamistööst soomekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane mõistab ja kasutab spontaanselt ja ladusalt suulises suhtluses rollimängus majapidamistööst soomekeelset terminoloogiat
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Erialase soome keele omandamine (toateenindaja sõnavara), hotellitoa sisustus		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 52 iseseisev töö: 26 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road</li> <li>• nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad</li> <li>• tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toitlustusevõtte kirjeldus</li> <li>- toiduainete sõnavara</li> <li>- laua- ja serveerimisnõude, söögiriistade sõnavara</li> <li>- menüüde seletamise rollimängud</li> <li>- restorani lauteenindust käsitlevad rollimängud</li> <li>- toiduvalmistamise terminoloogia</li> <li>- toidu valmistamise tehnoloogia seletamine klientidele</li> <li>- toidu ja joogi soovitamise klientidele</li> </ul>	töö tekstidega, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng "Restoranis", kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektsetes soome keeles toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab küllastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad. Kontrolltöö toitlustusalase sõnavara peale		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeniduse rollimängu "Restoranis", kasutades toitlustusalast soomekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab korrektselt ja viisakalt klienditeeniduse rollimängu "Restoranis", kasutades vajalikku toitlustusalast soomekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeniduse rollimängu "Restoranis", kasutades toitlustusalast soomekeelset terminoloogiat		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Toitlustuserialase soomekeelse sõnavara omandamine. Soomekeelse menüü koostamine				



Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööl terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<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</li> <li>koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise väljaregistreerimiseks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>majutusettevõtte toatüüpide sõnavara</li> <li>majutusettevõtte teenused</li> <li>kliendi sisse- ja väljaregistreerimise rollimängud</li> <li>telefonitsi toa broneerimine</li> <li>e-maili teel toa broneerimine</li> <li>arveldamine kliendiga -hinnad</li> <li>erinevad suhtlussituatsioonid majutusettevõttes</li> <li>viisakusväljendid suhtlemisel</li> <li>rollimängud hotellivastuvõtulaual</li> <li>suhtlemine probleemsetes olukordades</li> <li>klientide nõustamine</li> <li>hädaolukorrad, tööohutus ja tööõnnetuse</li> </ul>	töö tekstiga, lugemis- ja kuulamisülesannete taitmine, dialoog, rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ühe konkreetse hotelli näitel külastajale soome keeles toatüüpide kirjeldamine, toa sisustuse ja lisateenuste kirjeldamine. Külastaja sisse registreerimine ja välja registreerimine. Kontrolltöö vastuvõtutööl sõnavara.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane tutvustab soome keeles arusaadavalt majutusettevõtte toatüüpe ja kirjeldab nende sisustust, sooritab sisse ja -väljaregistreerimisprotseduuri rollimängus	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane tutvustab viisakalt ja korrektselt soome keeles toatüüpe ja kirjeldab nende sisustust, sooritab korrektselt sisse ja -väljaregistreerimisprotseduuri rollimängus	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane tutvustab spontaanselt ja ladusalt soome keeles toatüüpe ja kirjeldab nende sisustust, sooritab korrektselt ja viisakalt sisse ja -väljaregistreerimisprotseduuri rollimängus		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Vastuvõtutööl soomekeelse sõnavara omandamine Dialoogid külastaja sisse ja väljaregistreerimisel.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb 1. Jooksev hindamine: kokkuvõtavad kontrolltööd teema lõpus 2. Jooksev hindamine: suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides 3. Suuline esitlus: ühe Eestis tegutseva hotelli tutvustus juhendi alusel 4. Erialase sõnavara õpimapp
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Heikkilä, S. ja Majakangas, P. "Hyvin menee" Kaare Sark "Hyvä, parempi, paras", M.Kenttälä "Kieli käyttöön", T.Maripuu, S.Möldner "Turismi soome keel" töövihik

Toidukultuur [www.ruokatieto.fi](http://www.ruokatieto.fi)  
Sõnamängud [www.digitaldialects.com/Finnish.htm](http://www.digitaldialects.com/Finnish.htm)  
Kokamäng : [www.edu.fi/verkko\\_oppimateriaalit/kokkipeli](http://www.edu.fi/verkko_oppimateriaalit/kokkipeli)  
[http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/ammattilliset\\_kielet/ravintola\\_keittio/fin/index.html](http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/ammattilliset_kielet/ravintola_keittio/fin/index.html)  
[http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/terveellinenateria/index\\_ff.html](http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/terveellinenateria/index_ff.html)  
<http://www.oph.fi/julkaisut/2008/kielo>  
<http://www11.edu.fi/amme2/?category=6&subcategory=138>  
Majoitustoiminta ja palveluosaaminen <http://webd.savonia.fi/home/sasiimi/julkaisut/mp/mp.html>  
Kokous- ja kongressipalvelut <http://webd.savonia.fi/home/sasiimi/julkaisut/kk/kk.html>  
Hotellin asiakasliikenne <http://webd.savonia.fi/home/sasiimi/julkaisut/ha/ha.html>  
Hotellivaraukset <http://webd.savonia.fi/home/sasiimi/julkaisut/hv/hv.html>  
Työ hotellissa <https://www.youtube.com/watch?v=fNgXihQ11sA>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
27	Ruumikujundus ja lilleseade	2	Karen Stimmer, Elina Steinpilm, Õnne Päeske
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lilleseadest ja ruumikujundusest kasutades lihtsamaid taimeseadetehnikaid ja arvestades värvide omavahelise sobivusega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
22 t	14 t	16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb värvusõpetuse põhimõtteid ja kasutab neid vastavalt erialast tulenevatele vajadustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb värviringi ja seal paiknevate värvide nimetusi ja omadusi ning mõju inimestele</li> <li>oskab kasutada erinevaid värvitoone ruumikujunduses ja lilleseades, tekitades harmooniat</li> <li>oskab omavahel sobitada sooje ja külmi värve ja luua erinevaid värvilahendusi</li> </ul>	<p>Värv.  Värviring. Põhivärvid, sekundaarvärvid, soojad ja külmad värvitoonid, kontrasttoonid. Värvide segamine.  Värvide psühholoogilised omadused.  Värviharmonia.  Värvilahendused ja nende mõju ruumis. Kontrast.</p> <p>Rõivastus ja värv. Värvivalik. Värviteooriad. Carole Jacksoni ja Carol Spenceri ja Alfred Munselli värviteooria.</p>	Kõitev loeng. Iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: Omavahel sobivate värvikombinatsioonide leidmine.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
Nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö esitamine				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Mõistekaardid: Põhivärvid, sekundaarvärvid. Soojad ja külmad värvid. Vastandvärvid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab lilleseade/kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 3 kokku: 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb ja kasutab erinevaid lauaseade/kompositsiooni valmistamiseks kasutatavaid looduslikke ja tehislikke materjale</li> <li>tunneb erinevaid lilleseades/kompositsioonis kasutatavaid lilli</li> <li>kasutab erinevaid, vaase, nõusid ja anumaid lilleseade/kompositsiooni valmistamisel</li> <li>valmistab lilleseade/kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale</li> <li>oskab arvestada sündmusega lilleseade/kompositsiooni valmistamisel</li> </ul>	Floristi töövõtted Lilleseades kasutatavad looduslikud ja tehislised materjalid Lilleseades kasutatavad vaasid, nõud ja anumad Lilleseade vastavalt sündmusele Lõikelilled ja nende eripärad Lõikelilled säilitusviisid (kemikaalid, füüsiline keskkond, kodus säilitamine, säilitustarvikud)	Kõitev loeng, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: Valmistada vastavalt kavandile lilleseade/kompositsioon			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Kavandab ja valmistab vastavalt juhendile nõuetekohase lilleseade/kompositsiooni.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatöö: Kavandada vastavalt juhendile lilleseade/kompositsioon Õpimapp				
<b>Praktilised tööd</b>				
Lilleseade/kompositsiooni valmistamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab lauaseadeid ja sisekujunduselemente kasutades sobivaid tehnilisi võtteid ja dekoratiivseid materjale Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 5 kokku: 21	<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb ja kasutab erinevaid lauaseade ja sisekujunduselemendi valmistamiseks kasutatavaid looduslikke ja tehislikke materjale</li> <li>valmistab lauaseade või sisekujunduselemendi kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale.</li> <li>oskab arvestada lauaseade valmistamisel lauastiiliga</li> <li>oskab arvestada ruumikujunduselemendi valmistamisel ruumikujundusega</li> </ul>	Kujunduselemendid Lauaseaded Looduslikud ja tehismaterjalid lauaseade ja kujunduselemendi valmistamiseks	Kõitev loeng, iseseisev töö, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline rühmatöö: Valmistavad vastavalt rühmatööna koostatud kavandile ruumikujunduselemendi. Paktiline töö: Valmistab vastavalt juhendile lauaseade.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö
---	--

**Lävend**

Kavandab ja valmistab vastavalt juhendile lauaseade ja ruumikujunduselemendi

**Iseseisvad tööd**

Rühmatöö: Kavandavad vastavalt juhendile ruumikujunduselemendi

**Praktilised tööd**

Lauaseade ja ruumikujunduselemendi valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab sobivat mööbli paigutust ja värvide valikut majutusevõtte ruumides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab majutusasutuse numbritoas mööbli paigutust vastavalt majutusevõtteid reguleerivale seadusandlusele ja numbritoa suurusele</li> <li>• kirjeldab majutusasutuse numbritoa pehme ja puitmööbli, seinakattematerjalide, kardinade värvilahenduse sobivust</li> <li>• kirjeldab loomuliku ja erineva kunstliku valguse mõju värvidele sisekujunduses</li> </ul>	Hotelliruumide kujundus - hotelliruumide / numbritubade suurust reguleerivad õigusaktid - loomuliku ja kunstliku valguse kasutamine - toa visuaalne ja tunnetuslik muutmine läbi värvide ja geomeetria	Kõitev loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ülesanne/harjutus
--	---

**Lävend**

Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne. Tutvuda numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega

**Iseseisvad tööd**

Ülesanne: Tutvuda numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamise lävendi tasendil
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Eve Kärner „Kompositsiooniõpetus“ Lynda Owen „Kaasaegsed lilleseaded“

Ülle Linnuste „Värvid kodus“  
ajakiri Fleur creatif, [www.fleurcreatif.com](http://www.fleurcreatif.com)  
Dagmar Kotli „Ikebana“  
<http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
28	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Ants Viljus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
36 t		16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest</li> <li>- tunneb ja kasutab elementaarsel tasemel arvuti riistvara ja tarkvara</li> <li>- haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada</li> <li>- tunneb arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arvutikasutuse põhitõed</li> <li>Arvuti riistvara ja tarkvara mõisted</li> <li>Failihaldud</li> <li>Arvutieetika</li> </ul>	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile.

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö  
Tööleht

**Hinne 3**

Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.

**Hinne 4**

Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned väiksemad vead, mida ise avastab ja parandab iseseisvalt. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.

**Hinne 5**

Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile ilma vigu tegemata.

**Iseseisvad tööd**

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil</li> <li>- kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadeid ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile</li> <li>- sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme</li> <li>- kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi</li> <li>- prindib dokumendi paberkandjale vastavalt etteantud juhendile</li> </ul>	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane koostab referaadi, kuid teeb tekstitöötlusprogrammi kasutades mõned väiksemad vead, kuid leiab õpetaja abiga need vead üles. Esitab isesisva töö tabelitöötlusprogrammi kasutades, kuid teeb seal mõned väikesed vead, kuid leiab õpetaja abiga need vead üles.	Õpilane koostab referaadi, kuid teeb tekstitöötlusprogrammi kasutades mõned väiksemad vead, kuid oskab ise need vead üles leida. Esitab isesisva töö tabelitöötlusprogrammi kasutades, kuid teeb seal mõned väikesed vead, kuid oskab ise need vead üles leida.	Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja isesisva töö.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tabelitöötlusprogrammi kasutamine vastavalt juhendile.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab arvutil esitluse ja esitleb	- loob esitlusprogrammis uue dokumendi,	PowerPoint esitlus	Interaktiivne loeng,	Eristav



seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile - lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte - valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseanssi		iseseisev töö	
--	---	--	---------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Esitleb oma esitlust kogu rühmale.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus
--	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Koostab PowerPoint programmis esitluse, kus jäävad täitmata mõned juhendi tingimused ja esitleb enda esitlust kasutades osaliselt riistvara võimalusi.	Koostab PowerPoint programmis esitluse, kus jääb täitmata paar väikest juhendi tingimust ja esitleb enda esitlust kasutades osaliselt riistvara võimalusi.	Koostab PowerPoint programmis esitluse, kus täidab kõik juhendi tingimused ja esitleb ladusalt enda esitlust, kasutades kõiki riistvara võimalusi.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Loob PowerPoint programmis vastavalt juhendile esitluse.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutatavat materjali veebist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
--	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Navigeerub veebis, kuid ei leia vastavalt ülesandele kõike veebist üles ja vajab mõnel lehel navigeerumisel abi ja haldab enda postkasti, kuid vajab alguses juhendamist.	Navigeerub veebis, kuid ei leia vastavalt ülesandele kõike veebist üles ja vajab paaril lehel navigeerumisel abi ja haldab normaalselt enda postkasti.	Navigeerub veebis vabalt, leides vastavalt ülesandele kõik olilise veebist üles ja haldab vabalt enda postkasti.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Elektronposti haldamine.

<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
--------------------------	-------------------

**Õppematerjalid**

TEKO kirjalike tööde vormistamise juhend  
[www.metshein.com](http://www.metshein.com)  
<http://office.microsoft.com/et-ee/word>  
<http://office.microsoft.com/et-ee/excel>  
<http://office.microsoft.com/et-ee/products/?CTT=97>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
29	Hotelli tarkvara	2	Ants Viljus, Marika Koskel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: - Turismimajanduse alused - Vastuvõtutöö korraldus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija omandab põhilised teadmised ja oskused hotelli enamkasutatavatest hotellitarkvaradest ja teeb lihtsamaid erinevat tüüpi tellimusi, viib läbi sisse ja väljakirjutamise toiminguid, koostab erinevat tüüpi arveid ja teeb kliendi profiili.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	16 t	24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb baastasemel Fidelio Front Office, Opera ja Hotellinx ülesehitus ja süsteemi ning oskab neid käivitada ja teab põhilisi mõisteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	- kirjeldab erinevaid broneerimissüsteeme ja oskab välja tuua nende erinevused - selgitab hotelli tarkvarade peamisi mõisteid - koostab arvutitarkvaras kliendi profiili - arhiveerib vajalikud profiilid	- Hotellitarkvarad, nende kasutusvõimalused ja eesmärgid - Tarkvaraga töötamisel vajalikud mõisted, nõuded - Kliendi profiili koostamine ja arhiveerimine	Kõitev loeng, iseseisev töö arvutis, arutlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab vastavalt juhendile arvutitarkvaras kliendi profiili ja arhiveerib vajalikud profiilid			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Tööleht	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab vastavalt juhendile koostatud nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tööleht: Erinevaid broneerimissüsteemide võrdlus				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab erinevaid, nii individuaal, kui ka grupitellimusi kasutades olemasolevat arvuti tarkvara Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 17	- kasutab baastasemel ühte konkreetset hotelli tarkvara - koostab ja sisestab erinevaid tellimuse (kinnitus, äraütlemine) - võtab vastu ja sisestab online broneerimissüsteemide tellimused - teeb koostööd reisibüroodega ( tellimused, lepingulised tingimused ) - teeb tellimustes parandusi ja muudatusi	- individuaaltellimuse sisestamine - koostöö reisibüroodega: profiili loomine, individuaal- ja grupitellimuste sisestamine	Kõitev loeng, iseseisev töö arvutis, arutus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Vastavalt ülesandele koostab ja sisestab tellimuse, ja teeb tellimuses vajalikud parandused ja muudatused				
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab vastavalt juhendile koostatud nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjeldab ühte hotelli tarkvarasüsteemi.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Kasutab ühte konkreetset hotelli tarkvara ja sisestab erinevaid tellimusi ja teeb tellimustes parandusi ja muudatusi				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb erinevatele külalistele hotelli tarkvaras sissekirjutusi, postitab lisateenuseid ja avab erinevaid arveid Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 17	- kirjutab sisse ja avab tellimusega ja tellimusega külalisele arve - müüb ja postitab lisateenuseid hotellikülalise arvele ja külalisele väljas poolt majutusasutust - leiab, kasutab ja edastab tarkvarast vajalikku infot - teostab külalise lahkumisega seotud protseduurid, - koostab erinevaid arveid, kontrollib ja teostab makseid ja teeb lihtsamaid arve parandusi, muudatusi	- külalise sissekirjutamine, arve avamine, lisateenuste postitamine - külalise väljakirjutamine, arve koostamine, kontrollimine. - arveldamine külalisega vastavalt teenindusstandardile	Kõitev loeng, iseseisev töö arvutiga, arutus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kirjutab vastavalt ülesandele külastaja sisse ja avab talle arve, postitab külastaja arvele lisateenuseid ja koostab lahkuvale külastajale arve.			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus Tööleht	

<b>Lävend</b>
Õpilane esitab vastavalt juhendile koostatud nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö
<b>Iseseisvad tööd</b>
Mõistekaart - hotelli tarkvara mõisted
<b>Praktilised tööd</b>
Kasutab ühte konkreetset hotelli tarkvara ja kirjutab külastajat sisse ja avatellimusega ja tellimusega külalisele. Postitab arvele lisateenuseid. Koostab arve ja teostab makseid.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde ja iseseisvate tööde sooritamise lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Hotelli tarkvarad.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
30	Erialane eesti keel	2	Annely Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab nii kõnes kui kirjas korrektset erialast eesti keelt ja järgid eesti keele grammatika reegleid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
väljendab ennast teenindussituatsioonis korrektses eesti keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindussituatsioonis - valib teenindussituatsioonile sobiva teenindusosalase sõnavara ja kasutab korrektset erialast terminoloogiat	- suuline ja kirjalik suhtlemisoskus - suulise ja kirjaliku väljenduslaadi eripära - tervitamine, tervitustele vastamine nii isiklikult kui ka telefoni teel - enda ja kaaslaste esitlemine - selgituste palumine - keeleline mõjutamine	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimängu: Teenindussituatsioonide lahendamine keeleliselt korrektses eesti keeles.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ideekaart: Viisakusväljendid				

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

leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	- leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele - mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamishüpeid - oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel - oskab jälgida raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid, et saada vajalikku infot juhendi alusel - oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel	- info hankimine - olulise ja mitteolulise eristamine - kuulamisoskus	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
---	---	---	---	--------------

**Hindamisülesanne:**

Õpilane jälgib raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid ja leiab sealt juhendi alusel vajalikku informatsiooni

**Lävend**

Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd

**Iseseisvad tööd**

Õpilane leiab juhendi alusel etteantud tekstist vajalikku informatsiooni

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti ja oskab eristada olulise mitteolulisest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele - mõistab lugeda tehnoloogilisi kaarte ja kasutada neid toidu valmistamisel	- teksti mõistmine - info leidmine - kulinaarne terminoloogia	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane loeb tehnoloogilise kaarti ja mõistab tehnoloogilise kaardi sisu.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd

**Iseseisvad tööd**

Koostab vastavalt tehnoloogilisele kaardile seadmete ja väikevahendite nimekirja.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>koostab erialaseid dokumente ja tekste rakendades õigekirja reegleid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>- koostab dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale)</li> <li>- koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel</li> <li>- koostab kirjalikult korrektset eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid</li> <li>- viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele vastavalt TEKO kirjalike tööde koostamise juhendile.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- häälikuortograafia</li> <li>- algustäheortograafia</li> <li>- kokku- ja lahkukirjutamine</li> <li>- veaohklikud sõnavormid</li> <li>- kirjavahemärgid, sh sidekriips menüüsõnades</li> <li>- võõrsõnad</li> <li>- tsitaatsõnad</li> <li>- lühendid tekstis</li> <li>- numbrid tekstis</li> <li>- hindade vormistamine</li> <li>- praktika dokumentatsioon</li> </ul>	<p>kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	---	--	---------------------

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab juhendi alusel dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri)</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö</p>
<p><b>Lävend</b></p>	
<p>Õpilane esitab lävendi tasemel vastavalt juhendile hindamisülesande ja iseseisvad tööd</p>	
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>	
<p>Etteantud juhendi alusel menüü koostamine. Koostab etteantud juhendi alusel ametikirja (e-kirja)</p>	

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Õpilane esitab lävendi tasemel kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>“Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013” Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt “Eesti ortograafia” Eesti Keele Sihtasutus 2005; Külliki Kask “Meedia mõju” Avita 2013; Merike Kuhhi “Eesti ametikeel” Ilo 2006; Interneti andmebaasid: <a href="http://www.eki.ee/knab/knab.htm">http://www.eki.ee/knab/knab.htm</a> <a href="http://portaal.eki.ee/">http://portaal.eki.ee/</a> <a href="http://www.keelevara.ee/login/">http://www.keelevara.ee/login/</a></p>



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
31	Etikett	2	Krista Kalmus, Kaimar Palm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt eetika ja etiketi reeglitele erinevates tööalastes situatsioonides, tunneb igapäevaetiketti, riietuse etiketti, ärietiketti ja vastuvõtuetiketti aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
36 t		16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb eetika ja etiketi olemust ja nende vahelisi seoseid ja mõistab suhelda nii suuliselt, kui ka kirjalikult viisakalt, arvestades eetikat ja etiketti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab eetika ja etiketi põhimõisteid,</li> <li>- kirjeldab eetika ja etiketi vahelist seost,</li> <li>- selgitab ärireeetika mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale.</li> <li>- tunneb suulise ja kirjaliku suhtlemise etiketti</li> <li>- tunneb ja kasutab tervitamise, esitlemise ja helistamise etiketti</li> </ul>	Eetika olemus. Kutse-eetika olemus ja mõisted. Ärireeetika olemus ja mõisted. Etikett ja selle tähtsus. Protokollide mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: koostada eetikakoodeks majutusettevõtte teenindajale			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Vastavalt juhendile analüüsida ühe majutusettevõtte näitel teenindaja suhtlemist ja etiketiga arvestamist tervitamisel, esitlemisel ja helistamisel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb kultuuridevahelisi erinevusi nii ametlikul, kui ka mitteametlikul suhtlemisel ja oskab suhelda erineva kultuuritaustaga inimestega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	- tunneb erinevate rahvaste käitumise erinevusi ja oskab suhtlemisel arvestada nendega - kirjeldab igapäevaetiketti ja ärietiketti erinevate rahvastega suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, - kirjeldab ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisusi.	Eirahvuste kultuurilised erinevused Ametlik ja mitteametlik suhtlemine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: koostab etteantud juhendi alusel referaadi ühe rahvuse kultuurilistest erinevustest ja esitleb seda lühikokkuvõttena rühmale			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teeb lühikokkuvõtte enda koostatud referaadist				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb riietumise etiketti erinevate ürituste puhul ja mõistab ametialaselt korrektset riietuda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	- kirjeldab majutusasutuse töötaja ametialast riietust arvestades ametikohaga. - kirjeldab riietuse valikut olenevalt üritusest	Riietumise etikett Välimus. Rõivaste valik vastavalt üritusele	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab vastavalt juhendile enda riietuse valikut kooli lõpuaktusel, lõpupeol ja töökohal			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjeldab mõne hotelli näitel ametialast riietust.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

vormistab visiitkaarte ja erinevate ürituste kutseid ja oskab valida kingitusi ning lilli erinevateks üritusteks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	- koostab ja kujundab ametlikuks vastuvõtuks korrektse kutse jälgides üritust - kirjeldab olenevalt sündmusest lillede ja kingituste valiku põhimõtteid - kirjeldab ärikohtumisteks lillede ja kingituse valiku põhimõtteid	Kutse erinevad vormid. Kutsete esitamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Lillede valimine ja kinkimine. Kingituste tegemise tavad ja kombed.	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu.	Mitteeristav
---	---	--	--	--------------

**Hindamisülesanne:**

Koostab ja kujundab ametlikuks vastuvõtuks korrektse kutse jälgides üritust.

**Lävend**

Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö

**Iseseisvad tööd**

Kirjeldab ja põhjendab etteantud juhendi järgi vastuvõtuks valitud lillede ja kingituse valikut

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb lauaetiketti ja planeerib vastuvõtu kava Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	- tunneb lauaetiketti ja kirjeldab ametlikul vastuvõtul lauas viisakat käitumist - tunneb lipuetiketti - koostab lihtsama ametliku vastuvõtu läbiviimiseks vastuvõtu kava	Lauaetikett. Erineva sisu ja vormiga vastuvõtud. Ürituse läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Lipuetikett	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu. Probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Koostab rühmatööna etteantud juhendi alusel vastuvõtu kava

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö

**Lävend**

Esitab lävendile vastava nõuetekohase hindamisülesande ja iseseisva töö

**Iseseisvad tööd**

Kirjeldab käitumist erinevates vastuvõtu laudades.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõtva hinde saavutamiseks peab õpilane esitama kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Meel, M.2003. Ärietika. www.eetika.ee

www.eetikakeskus.ee  
Tšatšua, T., Lukas, M. 1999. Protokoll ja etikett.  
Joonas, I., Joonas, L. 2008. Ärietikett.  
Kallast, M. 2001. Käitumise kuldraamat.  
Kallast, M. 2013. Oh ajad, oh kombed.  
Jay, M. 2001. Kultuuridevahelised erinevused.  
Kroon, G. 2012. Tänapäeva etikett.  
Tooman, H., Mae, A. 2002. Inimeselt inimesele. Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat.  
McKay. 2000. Suhtlemisoskused.  
Virovere, A. jt. 2008. Organisatsioonikäitumine

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
32	Esmaabi	1	Heikki Eskusson
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi Päästeametist		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	8 t	6 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
hindab kannatanu seisundit, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid, kasutades põhilisi esmaabivahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid majutusettevõttes</li> <li>• hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit</li> <li>• annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral</li> <li>• toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt</li> </ul>	<p>Esmaabi korraldus</p> <p>Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted.</p> <p>Kukkumine, luumurrud, lihaste ja liigeste venitused, põletushaavad, külmumine, kuumakahjustused, mürgitused, võõrkehad.</p> <p>Sidumis- ja toestamisvahendid.</p> <p>Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine.</p> <p>Esmaabivahendid töökohal</p>	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline esmaabi andmise situatsioonülesanne juhendi alusel

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

Õpilane annab juhendi alusel etteantud situatsioonülesandele kannatanule esmaabi. Esitab nõuetele vastava iseseisva töö

**Iseseisvad tööd**

Kirjeldab juhendi alusel esmaabi andmist kannatanule kergemate vigastuste korral ja nimetab ära kasutatavad esmaabivahendid.

**Praktilised tööd**

Esmaabivõtete kasutamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kutsab abi ja suhtleb asjakohaselt päästeametiga ja juhatab teed kannatanu juurde Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	nimetab hädaabinumbri suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kannatanu sisundit suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kohale jõudmise võimalusi leiab välja kõige lühema tee kannatanuni jõudmiseks	Hädaabinumber Suhtlus Päästeametiga	Kõitev loeng, iseseisev töö, situatsioonide lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga. Esitab nõuetekohase iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostab juhendi alusel kiirabi kannatanuni jõudmise teekonna.				

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

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
33	Eritoitlustus	2	Dina Aarma, Kristi Tiido, Riina Laht
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul: Toitlustamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd ning valmistab toitumiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
18 t	10 t	24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi</li> <li>- selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi</li> </ul>	Toitainete vajadus - energia vajadus. Tsöliaakia Laktoositalumatus, Diabeet Toiduallergiad Taimetoitlus	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus	
<b>Lävend</b>				
Esitatud nõuetele vastav iseseisev töö.				

Aruteluses "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".  
osalemine. Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

#### Iseseisvad tööd

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja kohandab tootlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele - koostab erivajadustega klientidele menüüsid	Menüü kohandamine erivajadustega klientidele Retseptuuri kohandamine erivajadustega klientidele Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatöö: Juhendi alusel hommikusöögi menüü koostamine erivajadustega klientidele				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 2 kokku: 26	Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi erivajadustega klientidele roogi ja jooki. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogade ja jookide valmistamine	Rühmatöö, arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö	



<b>Lävend</b>
Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.
<b>Praktilised tööd</b>
Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Juhendi alusel menüü ja tehnoloogiliste kaartide kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suurröögis, Argo, 2010 Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: <a href="http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/">http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/</a> e-kursus Toitumisõpetuse alused <a href="https://moodle.e-ope.ee/login/index.php">https://moodle.e-ope.ee/login/index.php</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
34	Kutsealane liikumine	2	Alari Põlm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puudub		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühvigadele parandavaid harjutusi		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
24 t	12 t	18 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb inimese luustikku ja lihaskonda ja kasutab lihaskonna tundmist võimlemisharjutuste väljatöötamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16	- kirjeldab inimese tugi- ja liikumiselundkonda ja kasutab seda teadmist oma võimlemisharjutuste tegemisel; - kirjeldab inimese luude ehitust ja inimese skeletti ja kasutab seda teadmist kutsehaigestumise vältimisel - kirjeldab inimese lihaskonda ja kasutab seda teadmist kutsehaiguste ennetamisel ja võimlemisharjutuste tegemisel - kirjeldab inimese lihaste ehitust ja talitlust ja kasutab seda teadmist kutsehaiguste ennetamisel ja võimlemisharjutuste tegemisel	Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus	Interaktiivne loeng, arutelu, iseseisev töö, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö: lihaskonnad, mis töötavad erinevate majapidamistöde tegemisel				
<b>Lävend</b>				
Lävendi tasemel rühmatööde esitamine ja paarisharjutuste sooritamine				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Rühmatöö: inimese füsioloogia töölehe täitmine vastavalt ülesandele

### Praktilised tööd

Paarisharjutused etteantud ülesannete alusel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb ära treenimist vajava lihase ning valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused ja teeb teeb nendele lihastele jõuharjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 14	- kirjeldab nõudmisi raskuste tõstmisel tõstab raskusi vastavalt nõuetele - nimetab antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima. - töötab välja treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused ja sooritab neid harjutusi - kirjeldab rühmatööna antud erialal enamlevinumaid kutsehaigestumisi ja analüüsib, miks töötajad haigestusid antud kutsehaigestusse	Raskuste tõstmine. Valitud elukutse kutsehaigused Harjutused jõusaalis	Interaktiivne loeng, praktilised tunnid, rühmatöö ja iseseisev töö	Eristav

### Hindamisülesanne:

Etteantud juhendi alusel töötab välja treenimist vajavale lihasele harjutused mja esitleb seda harjutust teistele, kirjeldades, mis lihased töötavad selle harjutusega

Hinne 3

Hinne 4

Hinne 5

### Iseseisvad tööd

kirjeldab rühmatööna antud erialal enamlevinumaid kutsehaigestumisi ja analüüsib, miks töötajad haigestusid antud kutsehaigestusse

### Praktilised tööd

Harjutused jõusaalis

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jälgib oma rühti ja kehahoiakut ning valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 14	- tunneb inimese skeletti sirget kehahoiakut. - jälgib enda rühti, analüüsib enda kehahoiakuid ja töötab välja kehahoidu reguleerivad harjutused - teeb kehahoidu reguleerivaid harjutusi	Rüht, kehahoiakud rühti ja kehahoidu reguleerivad harjutused	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav

### Hindamisülesanne:

Töötab vastavalt juhendile välja kehahoidu reguleerivaid harjutusi.
<b>Lävend</b>
Jälgid ja analüüsid lävendi tasandil enda rühti ja töötad välja kehahoidu reguleerivaid harjutusi.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Jälgib enda rühti ja kehahoidu ja analüüsib seda
<b>Praktilised tööd</b>
rühti ja kehahoidu reguleerivad harjutused

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on kehalist aktiivne ja täidab treeningpäevikut Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- hindab enda kehamassiindeksit ja määratleb enda kehalise aktiivsuse vajaduse - kirjeldab kehalist aktiivsust ja nimetab kehalise aktiivsuse võimalusi - nimetab jõutreeningu printsiibid - oskab arendada kiirus, jõudu ja vastupidavusvõimet ja kasutada seda enda erialases töös	Kehaline aktiivsus ja selle kujundamine, jõutreeningu printsiibid, kiiruse, jõu ja vastupidavuse arendamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö, arutlused	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane on kehaliselt aktiivne ja täidab 1 kuu jooksul treeningpäevikut ja hindab enda kehaliste võimete arengut.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Enesehindamine	
<b>Lävend</b>				
Õpilane on kehaliselt aktiivne ja täidab 1 kuu jooksul treeningpäevikut. Õpilane esitab nõuetekohase iseseisva töö				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ideekaart - kehaline aktiivsus, valides enda jaoks sobivaima kehalise aktiivsuse võimaluse.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kõikidest hindelistest ülesannetest, mis peavad olema lävendi tasemel esitatud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	P-H. Kingsepp "Inimese füsioloogia", B J. Ford "Inimene", A. Lepp " Inimese anatoomia", W. Nienstedt... "Inimese füsioloogia ja anatoomia" E. Maiste... "tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas", J. Loko "Laste ja noorte spordiõpetus". M. Loosaar "Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale". R. Aalto "Liigutaja käsiraamat", V.Kalam "Kehaliste võimete testid", K. Hermelin "Kehahoiu ABC", "Õpilastel erinevad rühihäired"- Eesti Õdede Liidu materjal R.Jalak... "Jõu- ja venitusarjutused igapähele", I.Okka "Akrobaatika rühmaharjutused" <a href="http://www.tlu.ee/opmat/tp/voimed/index.html">http://www.tlu.ee/opmat/tp/voimed/index.html</a>