

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Turismiettevõtte teenindaja				
		Tourism service provider				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		185197				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
<b>Õppekava maht:</b> 180 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130. Kutsestandard "Turismiettevõtte teenindaja, tase 4" 04-03112016-4.1/1k						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Pärast õppekava läbimist õpilane - mõistab turismimajanduse ja turismiettevõtluse toimimist ning enda võimalusi planeerida karjääri turismiettevõtluses, on algatusvõimeline ja leiab iseseisvalt võimalusi tööturul rakendamiseks - teenindab turismiettevõtte külastajaid kogu külastajatekonna vältel, lähtuvalt sihtrühma vajadustest, soovidest ja ootustest ning ettevõtluse eripärast; - tutvustab külastajatele piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid ja müüb turismiettevõtte tooteid/teenuseid lähtuvalt külastaja vajadustest ja ettevõtluse eripärast, - töötab meeskonnaliikmena toitlustuse, sündmuste ja vaba aja tegevuste läbiviimisel, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eeskast, kasutades sobivaid töö- ja probleemilahendusmeetodeid, vastutades tööülesannete täitmise eest ning arendades sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi; - mõistab loetud tekstede, väljendab ennast tööalaselt selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; - mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning hangib, kasutab, töötleb, edastab ja säilitab tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid; - kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; - mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; - mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; - kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; - väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Õppekava rakendatakse statsionaarses - koolipõhises õppes.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud turismiettevõtte teenindaja eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õppija tõendab õpiväljundite saavutatust kutseeksamil.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Turismiettevõtte teenindaja, tase 4.						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Õpilasele väljastatakse Pärnumaa Kutsehariduskeskuse lõputunnistus.						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (120 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil				

Turismimajanduse alused	15 EKAP	<p>mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses analüüsides turismialast infot mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest</p> <p>analüüsib turismiettevõtluse toimimist turismi piirkonnas kasutades digivahendeid</p> <p>tutvustab eesti ja võõrkeeles Eesti turismiregioonide loodus- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest</p> <p>mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest</p> <p>mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana</p>
Teenindamine ja müük	10 EKAP	<p>võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist</p> <p>müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsiipidest ning ettevõtte töökorraldusest</p> <p>teenindab külastajaid kogu külastajateekonna vältel, suheldes aktiivselt eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles arvestades külastajate vajadusi ja soove ning kultuurilisi eripärasid</p> <p>tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära.</p>
Sündmuste teenindamine	8 EKAP	<p>valmistab meeskonnaliikmena ette koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside territooriumi, ruumid ja vahendid, arvestades kujundamise põhimõtteid</p> <p>tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tellimusest</p> <p>teenindab eesti, inglise ja valitud võõrkeeles meeskonnaliikmena külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside jooksul</p>
Vaba aja tegevuste teenindamine	12 EKAP	<p>kavandab meeskonnaliikmena külastajateekonna vaba aja tegevuste läbiviimiseks</p> <p>valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles</p> <p>esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid</p>
Toitlustusteenindus	15 EKAP	<p>valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid</p> <p>teenindab hommikusöögi ja kohvipausi külastajaid eesti ja inglise keeles lähtudes teenindusstandardist</p> <p>Abistab lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toitade valmistamisel ja serveerimisel</p> <p>teenindab vastavalt menüüle külastajaid erinevates toitlustamises</p> <p>teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna</p> <p>teenindab vastavalt menüüle külastajaid välitoitlustamise tingimustes</p>
Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9 EKAP	<p>mõistab teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel</p> <p>koristab ja valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomikapõhimõtteid</p> <p>teeb heakorratõid hoonete, inventari ja territooriumi korrashoidmiseks ettevõtte eripärast lähtuvalt</p>
Majutusteenindus	15 EKAP	<p>võtab vastu külastajate tellimusi, koostades pakkumiskirju nii eesti kui ka inglise keeles, arvestades majutusettevõtte töökorraldust ja võimalusi</p> <p>pakub ja müüb majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid eesti ja inglise keeles, kasutades sobivaid müügitehnikaid</p> <p>teenindab külastajaid eesti, inglise ja ühes võõrkeeles külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja ärielistest huvidest</p> <p>koostab arve, jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid</p>
Teeninduspraktika	21 EKAP	<p>planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist</p> <p>koristab ja valmistab ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid ja territooriumi küllastajate vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile</p>

teenindab vastavalt praktikaettevõtte menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna  
teenindab erinevate sündmuste ja vaba aja tegevuste külastajaid vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile  
teenindab praktikaettevõtte külastajaid kogu külastajateekonna vältel lähtudes teenindus-põhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast  
analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

Spetsialiseerumispraktika

9 EKAP

planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist  
töötab juhendamisel teenindades külastajaid majutusettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid  
teenindab praktikaettevõtte külastajaid külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja ärielistest huvidest  
analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

### Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Keel ja kirjandus

6 EKAP

väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses;  
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal;  
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;  
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid;  
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga;  
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

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. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.  
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. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.  
kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.  
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. seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.  
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. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. 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. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. 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. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. 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. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.

Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu 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
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstileike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse
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 tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis

toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; hindab üldnimelikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.

### Valikõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Ettevõtlus	6 EKAP	mõistab ärivõimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast kavandab ettevõtluse õpitavas valdkonnas lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsub abi, suhtleb päästemetiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
Kutsealane soome keel	6 EKAP	hangib soome keelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia mõistab soome keelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi
Vene keel	6 EKAP	kirjeldab vene keeles iseennast, oma huvisid, oma kooli ja valitud eriala tutvustab Eestit vene keeles (omariiklus, sümboolika, loodus, kliima jne) ja omal valikul soovib külastada eesti rahva jaoks ajalooliselt või kultuuriliselt olulist sihtkohta/kultuuriobjekti moistab lihtsamaid venekeelseid keskkonnaalaseid tekste ja kirjeldab olulisi keskkonna probleeme analüüsib ennast vene keeles praktikandina ettevõttes sooritab näidistööintervjuu
Pagaritööd	3 EKAP	selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid kirjeldab pagari- ja kondiitritöodes kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Kultuurilugu	2 EKAP	defineerib mõistete sisu: kultuur, rahvakultuur teab, kuidas Eesti ajalugu on üldjoontes jaotatud (Muinasaeg, Keskaeg, Varauusaeg, Uusaeg, Lähiajalugu) paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel mõistab kultuuri ja igapäeva elu seotust elukeskkonna ja kliimaga, tunneb eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid teab, kes on: baltisakslased, eestirootslased, eestivenelased, näitab kaardil kus ja kuidas nad elasid tunneb eesti rahvausundi süsteemi tutvustab Eesti toidukultuuri nimetab Eesti päritolu roogi ja toiduaineid soovib Eesti rahvustoite uurib kuidas Eesti ajaloolised vähemusrahvad on mõjutanud Eesti kõõgi arengut seostab erinevaid roogi rahvakalendri tähtpäevadega analüüsib Eesti kaasaegse kõõgi mõjutajaid, konkurentsivõimelisust ja jätkusuutlikkust arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda arutleb teemadel: Kas erinevate kommete ja tavadega inimesed rikastavad üksteist või tekitavad hoopis pingeid? selgitab, kuidas väljendub kultuuride segunemine näiteks Eesti toitlustusettevõtete turul? kirjeldab usundite mõju toitumisele selgitab tuntumate rahvusköökkide kultuurilisi erinevusi ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes; võrdleb eri maade toitumisharjumusi; arutleb, miks nad üksteisest erinevad? tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki
Kutse-eeetika ja etikett	2 EKAP	leiab vajalikkust kirjutada raamatukogust ja internetist kirjeldab eetika olemust ja kutse-eeetilise teeninduse põhiväärtuseid. kirjeldab avalikku hoiakut ja ühiskonna moraalseid hoiakuid, väärtushinnanguid ja nende mõju äritegevusele eristab professioni, kutse, ameti, kohustuse ja vastutuse eetika. selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollide mõistet ja tähendust kirjeldab

tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest kultuuridevahelised erinevused viisakuses eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-teie pöördumist kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses koostab kutse ja edastab selle kingib lilled ja kingituse riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile Selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.

Joogiõpetus-mittealkohoolsed joogid	3 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisviise ja serveerimist planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab kliendilt tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeni nõudeid
Tekstiilide hooldus	1 EKAP	tunneb tekstiilide liike ja nende omadusi puhastab, peseb ja hooldab erinevaid tekstiilesemeid vastavalt hooldusnõuetele
Sissejuhatus valdkonna õpingutesse	1 EKAP	õppija orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas õppija tunneb õpingute ülesehituse eri etappe ja planeerib eriala õppekava alusel oma isiklikud õppe-eesmärgid
Toataimede hooldus ja taimeseade	2 EKAP	tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ning hooldamiseks. tunneb lilleseade põhialuseid, tunneb töövõtteid ja oskab kasutada töövahendeid. kasutab erinevaid asetamisviise ja valmistab lihtsamaid seadeid ja kimpe ruumi lähtuvalt värvi ja kompositsioonireeglitest
Hotellimajanduse alused	2 EKAP	õpilane kirjeldab hotellimajanduse olemust, nimetab erinevaid hotellide liike ja kirjeldab neid. Kirjeldab hotellimajanduse tulevikutrende. õpilane nimetab hotelli põhi- ja lisateenuseid ja iseloomustab neid õpilane kirjeldab majutusruumide tüüpe ja nendele esitatavaid nõudeid. Kirjeldab erinevaid voodeid. Nimetab tubade seise, kasutab õigeid mõisteid ja termineid eesti ja inglise keeles. õpilane nimetab erinevate hotellide struktuure, kirjeldab osakondade tööülesandeid ja omavahelist koostööd

#### Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingute mooduleid on õppekavas 35 EKAP. Sellest peab õpilane valima 30 EKAP.

I õppeaasta valikõpingud on planeeritud. II ja III õppeaasta valikud teeb õppegrupp esimese õppeaasta lõpus. Õpilasel on võimalik teha valikuid teiste koolis õpetatavate erialade valikõpingute hulgast eeldusel, et see toetab turismiettevõtte teenindamise õppimist.

#### Spetsialiseerumise võimalused:

Majutusteenindus.

#### Õppekava kontaktisik:

Endla Kuura  
teenindusõppeosakonna juhataja asetäitja  
Telefon 442 7887, endla.kuura@hariduskeskus.ee

#### Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=373](https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=373)

[https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=373&rakenduskavad=jah](https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=373&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Turismiettevõtte teenindaja

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>120</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>44</b>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Turismimajanduse alused	15	15		
Teenindamine ja müük	10		3	7
Sündmuste teenindamine	8		8	
Vaba aja tegevuste teenindamine	12		7	5
Toitlustusteenindus	15	5	10	
Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9	9		
Majutusteenindus	15			15
Teeninduspraktika	21	5	10	6
Spetsialiseerumispraktika	9			9
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Kunstained	1,5	1,5		
Võõrkeel	4,5	1	1,5	2
Sotsiaalsained	7	3	2	2
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>7</b>
Ettevõtlus	6			
Esmaabi	1	1		
Kutsealane soome keel	6			
Vene keel	6	6		
Pagaritööd	3			
Kultuurilugu	2	2		

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Kutse-eeetika ja etikett	2			
Joogiõpetus-mittealkohoolsed joogid	3			
Tekstiilide hooldus	1			
Sissejuhatus valdkonna õpingutesse	1	1		
Toataimede hooldus ja taimeseade	2			
Hotellimajanduse alused	2	2		



## Turismiettevõtte teenindaja

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

Eriala õppekava moodulid																							
Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Turismimajanduse alused	Teenindamine ja müük	Sündmuste teenindamine	Vaba aja tegevuste teenindamine	Toitlustusteenindus	Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	Majutusteenindus	Teeninduspraktika	Spetsialiseerumispraktika	Ettevõtlus	Esmaabi	Kutsealane soome keel	Vene keel	Pagaritööd	Kultuurilugu	Kutse-etiika ja etikett	Joogiõpetus-mittealkohoolsed joogid	Tekstiilide hooldus	Sissejuhatus valdkonna õpingutesse	Toataimede hooldus ja taimeseade	Hotellimajanduse alused	
Teenindamine ja müük		X	X	X	X	X		X	X	X			X	X		X	X	X		X		X	
Sündmuste ja vaba aja tegevuste teenindamine		X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X		X	X	X		X		X	
Toitlustusteenindus				X	X	X			X		X		X	X	X		X	X		X			
Teeninduskeskkonna korrashoid		X	X				X	X	X			X	X	X		X	X		X	X	X	X	
Majutusteenindus	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

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

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

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
110 t	36 t	10 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	-analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; -seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; -leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; -leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; -koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; -valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; -koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	Mina kui isiksus- tugevused ja nõrkused. Vajadused, töö väärtused, võimed, motivatsioon. Erivõimed, oskused, vilumus. Elurollid, töötamist mõjutavad isiksuseomadused. Hea töötaja omadused õpitavas valdkonnas. Tööjõuturg ja selle muutumine õpitavas valdkonnas. Tööotsimise allikad. Avatud- ja varjatud tööturg. Töökoha sobivuse hindamine.	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Eneseanalüüs.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	

Karjääriplan. Näidistöintervjuu.
<b>Lävend</b>
Eneseanalüüs I kursusel. Karjääriplan III kursusel. Näidistöintervjuu osalemine III kursusel.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Eneseanalüüs. Karjääriplan.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest; -selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust; -koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve; -loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; -täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; -leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta; -kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve, eelarve koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad, pankade teenused. e-riik. Portaali kasutusvõimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Eelarve koostamine.

**Hindamismeetod:**

Arvestustöö

**Lävend**

Õpilane kirjeldab turumajanduse olemust, oma vajadusi ja ressurssisäästlikku tarbimist. Nimetab töövõtjale ja tööandjale kehtivaid makse, täidab näidistuludeklaratsiooni, leiab panga kodulehelt pakutavaid laene ja kasutab laenukalkulaatorit. Siseneb e-riiki ja leiab enda kohta käiva info.

**Iseseisvad tööd**

Eelarve koostamine etteantud ülesande alusel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>-kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast;</p> <p>-võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana;</p> <p>-kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid;</p> <p>-tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda;</p> <p>-kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele;</p> <p>-kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.</p>	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtja, palgatööline.</p> <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p>	<p>rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <p>Ettevõtluskeskkonna kirjeldus. Õpilane kirjeldab rühmatöös oma eriala ettevõtluskeskkonda, võimalusi siseneda ettevõtluskeskkonda töövõtjana ja tööandjana, vastutustundlikku majandustegevuse põhimõtteid ja analüüsib ühe majandustegevust ja ettevõtluskeskkonda.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Suuline esitus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õpilane kirjeldab rühmatöös oma eriala ettevõtluskeskkonda, võimalusi siseneda ettevõtluskeskkonda töövõtjana ja tööandjana. Kirjeldab vastutustundlikku majandustegevuse põhimõtteid ja analüüsib ühe ettevõtte majandustegevust ja ettevõtluskeskkonda.</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Ettevõtluskeskkonna kirjeldus. Õpilane kirjeldab rühmatöös oma eriala ettevõtluskeskkonda, võimalusi siseneda ettevõtluskeskkonda töövõtjana ja tööandjana, vastutustundlikku majandustegevuse põhimõtteid ja analüüsib ühe majandustegevust ja ettevõtluskeskkonda.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<p>-loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast;</p> <p>-loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust;</p> <p>-tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja</p>	<p>Töötervishoid ja töökeskkond. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine.</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel.</p> <p>Töökeskkonna ohutegurid. Tulekahju, käitumine tulekahju korral.</p> <p>Tööõnnetused.Riskianalüüs.</p> <p>Tööseadusandlus. Töölepingud, info leidmine töölepinguseaduse kohta.</p> <p>Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus.</p>	<p>interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, õppekäik, rühmatöö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 tööõimetuse hüvitist;</li> <li>-kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis;</li> <li>-koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt;</li> <li>-kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda.</li> </ul>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Praktikaettevõtte töökeskkonna analüüs (praktikaaruande osa).

**Hindamismeetod:**

Analüüs

**Lävend**

Õpilane kirjeldab ja analüüsib praktikaettevõtte töökeskkonda etteantud kriteeriumide alusel.

**Iseseisvad tööd**

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija käitub vastastikust suhtlemist	-kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja	Suhtlemise alused, verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine.	Loeng, rollimängud,	Mitteeristav

toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 9 kokku: 39	mitteverbaalset suhtlemist; -kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; -selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; -kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid; -kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel; -loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; -lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.	Suhtlemisvahendid, telefoni- ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Kliendikeskne teenindus, suhtlemis- ja teenindussituatsioonid.	õppekäik, vaatlus, praktiline ettenäitamine.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

#### Hindamisülesanne:

Õpilane katab meeskonnatööna etteantud menüü alusel piduliku laua, valmistab toidud, serveerib ja teenindab ning nõustab kliente. Hindamine toimub koos toitlustamise mooduli ja klienditeeninduse mooduli hindamisega.

#### Lävend

Õpilane katab meeskonnatööna etteantud menüü alusel piduliku laua, valmistab toidud, serveerib ja teenindab ning nõustab kliente. Hindamine toimub koos toitlustamise mooduli ja klienditeeninduse mooduli hindamisega.

#### Iseseisvad tööd

E-kirja koostamine ja saatmine etteantud ülesande alusel.

#### Praktilised tööd

Peolaua katmine, teenindamine, suhtlemine klientidega.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja koostatud töölehed, harjutused. Töökohale kandideerimise dokumentide näidised <a href="http://www.tootukassa.ee">www.tootukassa.ee</a> , <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> . T. Paes, T. Jürivete, H Ferschel Oma rada, 2013 Norman Amundson, Gray Poehnell Karjääriteed, 2011 Karjääriõpetuse valikkursus kutseõppeasutuses. Kutseõppeasutuse õpetajaraamat , SA Innove 2007.

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

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

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

**Hindamisülesanne:**

Hindamistöö on kirjeldatud 4. õpiväljundi all

**Hindamismeetod:**

Uurimustöö

**Lävend**

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab sihrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 46	-rühmitab meeskonnatööna reisijaid, külastajaid ja turiste etteantud tunnuste alusel; -tutvustab külastuseesmärkidest lähtuvalt turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektses eesti ja võõrkeeles; -kirjeldab turistide reisimisega seonduvaid tervise- ja turvanõudeid lähtuvalt kehtivatest seadustest.	Reisijate rühmitamine Turismisihtkohad regioonis, Eestis, mujal Tervise- ja turvanõuded reisimisel	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne on kirjeldatud 4. õpiväljundi all				
<b>Lävend</b>				
Iseseisvate tööde esitamine ja esitlemine rühmas				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud kliendirühma iseloomustus Tervise- ja turvanõuded etteantud riiki reisimisel				
<b>Praktilised tööd</b>				
Turismisihtkohtadega tutvumine ning nende tutvustamine erinevate sihrühmade esindajatele				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib turismiettevõtluse toimimist turismi piirkonnas kasutades digivahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 16	-tutvustab meeskonnatööna turismi vorme, lähtudes sihrühmade eripärast; -analüüsib juhendi alusel turismiettevõtluse toimimist oma kodukohas, arvestades jätkusuutliku turismi põhimõtteid; -kirjeldab meeskonnatööna turismi piirkonna reisitranspordi võimalusi ning majutus- ja	Turismivormid Turismiettevõtlus Reisitransport Majutus- ja toitlustusettevõtted regioonis, tooted ja teenused Piirkonna meelelahutuse ja aktiivse puhkuse võimalused	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav



kokku: 56	toitlustusettevõtete liike, lähtudes nende toodetest ja teenustest; -analüüsib meeskonnatööna turismi piirkonna meelelahutuse ja aktiivpuhkuse teenuste vastavust sihtrühma ootustele.		
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

**Hindamisülesanne:**

Hindamisülesanne on kirjeldatud 4. õpiväljundi all

**Lävend**

Iseseisva töö esitamine ja esitlemine rühmas

**Iseseisvad tööd**

Valitud piirkonna valikud ja võimalused turistidele

**Praktilised tööd**

Interaktiivse ülevaate koostamine regiooni turismivõimalustest, rollimängudes turistide teenindamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab eesti ja võõrkeeles Eesti turismiregioonide loodus- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 22 kokku: 82	30A + 10I -näitab halduskaardil turismiregioone, maakondi ja keskuseid; -annab külastajale korrektset piirkonda puudutavat informatsiooni väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektses eesti ja võõrkeeles, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära; -tutvustab Eesti turismisihthohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning väärtustades õigekeelsust ja väljendusrikast keelt; -tutvustab külastajatele Eesti rahvuskööki, lähtuvalt sihtrühmade eripärast LÕIMING: INGLISE KEEL 20A + 6I	Eesti turismiregioonid, maakonnad ja turism Erinevate piirkondade turismiteenused, turismiobjektid Eesti kultuuripärand Eesti rahvusköök	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Eesti turismiregiooni tutvustus etteantud teemade kohaselt

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Uurimustöö

**Lävend**

Õpilane esitab iseseisva töö ja hindamisülesande ning esitleb neid rühmas

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 22 kokku: 82	30A + 8I -iseloomustab Euroopa jaotumist turismigeograafilisteks regioonideks ja riikideks arvestades loodus-, kultuuri- ja turismigeograafilisi tegureid; -koostab juhendi alusel Euroopa sihtkoha kirjelduse, kasutades usaldusväärset teavet eesti- ja inglisekeelsetest allikatest; -kirjeldab erinevaid Euroopas levinud religioone, nendega seotud tavasid, kombeid ja väärtushinnanguid, selgitades nende mõju Euroopa rahvaste, kultuuride ja tänaste turismisihthohtade kujunemisele LÕIMING: GEOGRAAFIA, 20A + 6I	Euroopa turismigeograafia Loodusturism Euroopas Kultuuriturism Euroopas Puhketurism Euroopas Tavad, kombed, traditsioonid ja väärtushinnangud erinevates regioonides, religioon	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab paaristööna ühe Euroopa regiooni tutvustuse (sihtkoha iseloomustus, kultuur, loodus, tavad ja kombestik, vaatamisväärsused jne)			<b>Hindamismeetod:</b> Uurimustöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab uurimustöö ja esitleb seda rühmas				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Uurimustöö (hindamistöö) materjali kogumine ja vormistamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Reisipaketi koostamine etteantud Euroopa sihtkohta, paketi tutvustamine ja müük				

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

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

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

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



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

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

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 50 iseseisev töö: 15 kokku: 65	<ul style="list-style-type: none"> <li>vastab päringutele, võtab vastu individuaalkülastaja tellimused eesti ja inglise keeles nii otsesuhtluses, telefoni kui e-maili teel, kasutades elektroonilisi seadmeid ja võrke, kontrollides ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks;</li> <li>vormistab ja kinnitab külastaja tellimuse, andes sellest külastajale teada lähtuvalt ettevõtte teenindusjuhendist ning edastades külastaja erisoovid vastavale töötajale;</li> <li>kasutab efektiivselt andmebaaside tarkvara tabelite, päringute, vormide ja aruannete loomiseks ja redigeerimiseks, arvestades erinevate andmebaaside olemust, struktuuri ja kasutusvõimalusi.</li> </ul>	Tellimuste vastuvõtmine eesti ja inglise keeles Tellimuste kanalid Vabade tubade aruanne Broneerimine Päringutele vastamine Ametikirja koostamine Teenindusjuhendi järgimine Andmebaaside tarkvara kasutamine Tellimuse vormistamine Kinnituskirja vormistamine Tellimuse tühistamine	Interaktiivne loeng, rollimängud, paaristöö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õpilane vormistab saabunud tellimuse, vastab päringule ja koostab kinnituskirja

**Hindamismeetod:**

Arvestustöö

**Lävend**

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

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 15 kokku: 55</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tutvustab külastajale eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles ettevõtet ja ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh lisateenuste võimalusi lähtuvalt välja selgitatud vajadustest ja soovidest;</li> <li>soovitab ja müüb külastajatele ettevõtte tooteid ja teenuseid eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest;</li> <li>arveldab külastajaga, käsitledes erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostades nõuetekohase kviitungi;</li> <li>dokumenteerib müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest;</li> <li>Annab enesehinnangu oma tegevusele müügitöös lähtuvalt selle tulemustest.</li> </ul>	<p>Ettevõtte tutvustamine eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles</p> <p>Teenuste tutvustamine ja müük eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles</p> <p>Arve koostamine</p> <p>Erinevate maksevahendite kasutamine</p> <p>Müügitoimingu dokumenteerimine</p> <p>Ettevõtte töökorralduse järgimine</p> <p>Enesehinnangu andmine</p>	<p>Interaktiivne loeng, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arvutis</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Ühe majutusettevõtte teenuste müük külastajale, arveldamine ning enesehinnangu andmine lähtuvalt müügitulemustest</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Enesehindamine</p>	
<b>Lävend</b>				
Õpilane tutvustab ja müüb külastajale ettevõttes pakutavaid teenuseid, arveldab ja annab müügitulemustest lähtuva enesehinnangu				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ühe majutusettevõtte ja selles pakutavate teenuste tutvustamine külastajale				

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

teoreetiline töö: 50 iseseisev töö: 12 kokku: 62	<ul style="list-style-type: none"> <li>• registreerib külastajad vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja teenindusjuhendile, määrates majutusruumid külastajate soove ja ettevõtte võimalusi arvestades;</li> <li>• vahendab külastajale infot tema ettevõttes viibimise ajal eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles, arvestades külastaja soove, eri- ja erilisvajadusi, kultuurilisi ja maailmavaatelisi eripärasid, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi;</li> <li>• Järgib teenindades ohutus- ja turvameetmeid andes vajadusel külastajale esmaabi ja kutsub professionaalse abi;</li> <li>• küsib ja edastab külastaja suulise ja kirjaliku tagasiside vastutavale töötajale;</li> <li>• suhtleb edukalt erineva positsiooni, kultuuritausta ja maailmavaatega inimestega, käitudes tasakaalukalt ja eesmärgipäraselt erinevates teenindussituatsioonides, sealhulgas probleemide lahendamisel, pingelistes olukordades ning säilitades kontrolli olukorra üle;</li> <li>• hindab enda käitumist teenindusprotsessis lähtuvalt teeninduspõhimõtetest.</li> </ul>	Eri- ja erilisvajadustega külastajad Külastajate kultuuriliste eripäradega arvestamine Tagasiside küsimine ja edastamine Ohutus- ja turvameetmetega arvestamine Esmaabi		
--------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimine, info edastamine ja suhtlus kliendiga eesti, inglise ja valitud võõrkeeles	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

<b>Lävend</b>
---------------

Õpilane viib läbi nõuetele vastavalt majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimise. Vahendab infot eesti, inglise ja valitud võõrkeeles ning suhtleb edukalt pingelises olukorras ja probleeme lahendades
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine
-----------------------------------------------------------------------------------------

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> <li>• annab müügisituatsioonis aktiivselt külastajale piirkonda puudutavat informatsiooni, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära;</li> <li>• tutvustab Eesti turismisihtkohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning müügisituatsioonist;</li> <li>• abistab aktiivselt külastajat väljaspool</li> </ul>	Eesti turismisihtkohtades pakutavad turismiteenused Turismisihtkoha tutvustus läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi Väljaspool turismiettevõtet pakutavate teenuste valimine ja soovitamise kliendile	Interaktiivne loeng, arutelud, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arutis	Eristav

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

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

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

	seminaride, koolituste ja konverentside läbiviimise eripärast ja reeglitest, juhtides tähelepanu ohutusele; -juhendab külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside teenindusruumide kasutamisel lähtudes teenindusstandardist.		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne on kirjeldatud I õpiväljundi all	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

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

**Iseseisvad tööd**

1. Koosoleku lisateenused - meelelahutus. Piirkonna võimluste kaardistamine internetis leiduva informatsiooni põhjal 2. Kooli tuleohutusseadmed ja evakuaatsiooniplaanid - analüüs

**Praktilised tööd**

1. Tutumine kooli tuleohutusmeetmete ja -vahenditega 2. Õppekäigud ettevõttesse, võimalusel koosoleku külasõit

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

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

Hindamisülesanne on kirjeldatud I õpiväljundi all		Praktiline töö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Erinevate sihtgruppide soovid, vajadused ja rahulolu koosolekul - tagasiside analüüs		
<b>Praktilised tööd</b>		
1. Koosolekul vajalike tehniliste vahendite ettevalmistus vastavalt tellimusele 2. Kohvipauside teenindus 3. Koosolekuruumide puhastus- ja korrastus 4. Koosolekuteenindus võõrkeeles 5. Koosolekuruumi turvalisuse kontroll		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtve hinne kujuneb hindamisülesande põhjal. Mooduli hinde saamise eelduseks on kõigi iseseisvate tööde esitamine
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Lävend</b>
---------------

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Toitlustusteenindus	15	Malle Kallus, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab hommikusöögi ja kohvipausi toidud, suupisted ja joogid ning teenindab hommikusöögi, kohvipausi, lõuna-, õhtu- ja pidusööki ja välitoitlustuse kliente.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
50 t	90 t	250 t	

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

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

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

<p>Buffeelaud on kaetud vastavalt nõuetele. Õpilane katab paaristööna kohvilaua ja teenindab kliente kasutades sobivaid töövõtteid, korrektseid termineid ja viisakusväljendeid. Õpilane võib kaks erinevat salvrätti.</p>
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>
<p>Video analüüs: teenindussituatsiooni analüüsimine, õige ja vale käitumine. Viisakusväljendid eesti ja seejärel inglise keeles.</p>
<p><b>Praktilised tööd</b></p>
<p>Õpilased valmistavad rühmatööna ette hommikusöögi laua iseteeninduseks. Õpilane teeb vastavalt etteantud menüüle eelkatte, serveerib toidud ja teenindab külastajaid lauas. Koostab arve ja arveldab külastajatega. Korrastab tööala ja töövahendid</p>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Abistab lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toitude valmistamisel ja serveerimisel</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 78</p>	<p>-valmistab juhendamisel lihtsamaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toite vastavalt küllastajate arvule; serveerib juhendamisel meeskonna liikmena valmistatud toidud; katab meeskonna liikmena selve- ja istumisega laua vastavalt küllastajate arvule ja menüüle.</p>	<p>LÕUNA- JA ÕHTUSÖÖGID. Erinevad liigid. TOIDUVALMISTAMINE. Eel-, pea- ja järelroad. Sobivad joogid. TEENINDUSVIISID. Osaline-, täis- ja selveteenindus. SERVEERIMISVIISID. Taldriku-, vaagna-, kandiku- ja käruteenindus.</p>	<p>Paaristöö, praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane valmistab paaristööna etteantud menüüle vastavad toidud, katab laua ja serveerib toidud kahele inimesele.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Iseseisvad tööd on esitatud ja vastavad lävendile. Õpilane täidab hindamisülesande.</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Väikelapse sünnipäeva menüü. Jõulumenüü rahvustoitudest. Ülestõusmispüha menüü erinevate rahvuste köökidest.</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Erinevate suppide, muna- ja kohupiima toitude, vormitoitude ja magustoitude valmistamine. Toitude serveerimine. Piduliku laua katmine vastavalt menüüle.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab vastavalt menüüle küllastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna</p> <p>Jaotus tundides:</p>	<p>-kavandab valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte eripärale ja klienditellimusele; juhendab koostatud plaani alusel kaaslasti erinevates toitlustamise</p>	<p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES Erinevad üritused ja liigid. Ruumide ja laudade kaunistamise võimalused, meelehutusprogramm. Laudade reserveerimise võimalused.</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö arvtis.</p>	<p>Eristav</p>

praktiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 78	teenindussituatsioonides; -teenindab külalastajaid lõuna-, õhtu- ja pidusööki lühivahendist, serverides toite ja jooke vastavalt menüüle; -suhtleb külalastajatega arusaadavalt ja viisakalt eesti ja inglise keeles ja luues elamusliku õhkkonna; -koristab laualt kasutatud nõud ja ülejäänud toidu lühivahendist töökorraldusest ja külalastaja soovist; -korrastab vastavalt teenindusstandardile peale külalastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid; -kasutab enesehindamist oma teeninduskäitumise arendamiseks; -sooritab teenindaja töö eripärast lühivahendist sobilikke võimlemisharjutusi vastupidavuse arendamiseks.	Klientide tervitamine ja vastuvõtt. Menüü tutvustamine ja nõustamine. Toitude ja jookide serverimine. Klientide teenindamine ja suhtlemine, tagasiside. Kassatöö ja arveldamine.		
------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Restoranilõuna teenindamine kooli restoranis. Õpilane valmistab rühmatööna ette restorani, katab menüüle vastavalt laud, kaunistab laud, serverib köögist saadud toidud. Teenindab külalastajaid, arveldab külalastajatega. Koristab restorani ja annab oma tööle hinnangu.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Arutlus
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külalastajatega eesti- ja inglise keeles. Küsimustele vastamine on seotud raskustega.	Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külalastajatega eesti- ja inglise keeles. Vastab külalastajate küsimustele asjatundlikult.	Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külalastajatega eesti- ja inglise keeles. Vastab külalastajate küsimustele asjatundlikult. Esitab külalastajale omapoolseid pakkumisi.

<b>Iseseisvad tööd</b> Salvrätide voltimine, (3 erinevat salvräti voltimise võtet). Erinevate joogiklaaside tundmine.
<b>Praktilised tööd</b> Erinevate lauakatete valmistamine (lõunasöök, kohvipaus, hommikusöök). Viisakas teenindamine ja oskuslik viisakusväljendite kasutamine eesti ja inglise keeles.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab vastavalt menüüle külalastajaid välitoitlustamise tingimustes Jaotus tundides: praktiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 78	-kavandab juhendamisel meeskonna liikmena, välitoitlustamise teenindamise vastavalt klienditellimusele kasutades digivahendeid; -pakib transpordiks tooraine, toidu, joogid ja muud vajalikud vahendid, järgides menüüd, sündmuse eripära, ilmastikuolusid, töökorraldust ja enesekontrolliplaani; -valmistab ette välitingimustes toitlustuse	<b>VÄLITOITLUSTUS</b> Välitoitlustuse olemus ja erinevad liigid. Seadusandlus välitoitlustuse pakkumise kohta. Kokkulepped klientidega, tänapäevased digivahendid. Sündmuste eripära ja ilmastikuoludega arvestamine. Tööde planeerimine. Välitoitluskoha majanduspaik ehk tagala. Inventar, vahendid ja seadmed. Sobilikud menüüd vastavalt üritusele.	Interaktiivne loeng, praktiline töö.	Mitteeristav

	<p>koha ning teeb ettevalmistusi toiduvalmistamiseks ja serverimiseks, lähtudes menüüst ja töökorraldusest;</p> <p>-abistab toidu valmistamisel välitingimustes, vajadusel kasutades ohutult lõket ja välitoitlustuse seadmeid, järgides töökorraldust ning serverib toite ja jooke lähtuvalt menüüst;</p> <p>-tutvustab eesti ja inglise keeles külastajatele sündmuse ajaplaani, pakutavaid toite ja jooke;</p> <p>-teenindab külastajaid kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes külastajate ja sündmuse eripärast;</p> <p>-koristab kasutatud nõud ja ülejäänud toidu, pakib need transpordiks, lähtudes töökorraldusest ja külastajate soovist;</p> <p>-korrastab välitoitlustamise koha ja käitleb prügi lähtudes jäätmekäitluse nõuetest.</p>	<p><b>TÖÖKORRALDUS</b></p> <p>Tööohutusnõuded.</p> <p>Pakendamine transpordiks.</p> <p>Nõuded transpordiks ja säilitamiseks.</p> <p>Hügieen ja enesekontrolliplaan.</p> <p>Välitingimustes toitlustuse ja teeninduse koha ettevalmistamine sõltuvalt menüüst, ilmastikuoludest.</p> <p>Ettevalmistustööd toidu valmistamiseks ja serverimiseks.</p> <p><b>TOIDUVALMISTAMINE VÄLITINGIMUSTES</b></p> <p>Toiduvalmistamine lõkkel ja erinevate seadmetega.</p> <p>Toitude säilitamine.</p> <p>Toitude serverimine ja pakkumine.</p> <p>Teenindamine välitingimustes.</p> <p>Kliendile toidu kaasa pakkimine.</p> <p><b>JÄÄTMEKÄITLUS</b></p> <p>Prügi sorteerimine.</p> <p>Pakendamine ja transport.</p> <p>Välitoitlustamise koha korrastamine.</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd.</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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

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

<p>Õpilane valmistab ette ja viib läbi rühmatööna välitoitlustamise. Esitab iseseisva tööna ürituse läbiviimiseks töökava.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Etteantud ürituse välitoitlustamise töökorraldus.</p>
----------------------------------------------------------

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

<p>Ürituste välitoitlustamine, toitude valmistamine, transport, klientide teenindamine, toitlustusala koristamine.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel. Mooduli hinne on praktilise töö hinne, mis on kirjeldatud 4. õpiväljundi all.</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>eristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>S. Rekkor- A. Kersna- A. Roosipõld- M.Merits „ TOITLUSTAMISE ALUSED“, 2008 S. Rekkor- A. Kersna- M.Merits- I. Kivisalu „ TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS“, 2010 S. Rekkor- A. Vainu- R. Eerik- T. Palm „ TEENINDAMISE KUNST“, 2013 M. Kotkas- A. Roosipõld“ RESTORANITEENINDUS“, 2010 HEA HÜGIEENITAVA JUHEND: <a href="http://www.vet.agri.ee/toidukontroll_hygienipakett">http://www.vet.agri.ee/toidukontroll_hygienipakett</a> <a href="http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis">http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis</a> <a href="http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis">http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis</a></p>

<http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?Avaleht>  
[http://Valgamaa.kok.ee/oppe/2010\\_toitumine\\_haiguste\\_ajal/tervislik\\_toitumine.html](http://Valgamaa.kok.ee/oppe/2010_toitumine_haiguste_ajal/tervislik_toitumine.html)  
<http://eope.ehte.ee/toitlustus/?Avaleht>

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

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9	Annely Raev
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane koristab ja valmistab ette numbritoad, üldkasutatavad ruumid ning teeb turismiettevõttes heakorratöid, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
50 t	44 t	140 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 8 kokku: 18	-selgitab turismiettevõtte teenindaja rolli teeninduskeskkonna korrastamise ja turvalisuse tagamisel kvaliteetse külastuselamuse pakkujana; -kirjeldab vastavalt ettevõttes kehtivatele nõuetele teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise, tehniliste rikete, varguse või materiaalsete kahjude leidmisega seotud tegevusi; -selgitab enda ja külastajate tegevusi tuleohutuse tagamisel ja evakueerimisel.	Teenindaja roll majutustevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel Teenindaja tegevused teeninduskeskkonna korrasoleku ja ohutuse tagamisel Tuleohutus ja evakueerimine	Rühmatöö. Iseseisev töö arvutis. Õppekäik hotelli.	Mitteeristav

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

**Hindamismeetod:**  
Rühmatöö  
Iseseisev töö

**Lävend**

Õpilane osaleb rühmatöös ja esitab ning esitleb iseseisvat tööd.

**Iseseisvad tööd**

Õpilane koostab tegevuskava etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutuseettevõttes.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koristab ja valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomikapõhimõtteid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 18 kokku: 128</p>	<p>-koristab külalise majutusruumid ja üldkasutatavad ruumid vastavalt koristusjuhendile, võttes arvesse mustuse astet ja valides juhendi alusel sobivad koristusvahendid ja –ained ning doseerides ja kasutades ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt; -valmistab ette majutusruumi, korrastades voodi ja hügieeniruumi, pidades pesu arvestust ja käideldes seda vastavalt juhendile; -kontrollib majutusruumi korrasolekut vastavalt ettevõtte standardile, teavitades toa seisukorrast lähtudes töökorraldusest; -korrastab üldkasutatavaid ruume, ladustades mööblit ja tehnilisi vahendeid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, täites tööülesannetega kaasnevaid tööohutuse nõudeid; valib koristustarvikud ja –masinad ning sobivad isikukaitsevahendid, kasutades neid sihipäraselt ja töötades ergonoomiliselt; -registreerib ja hoiustab külastaja poolt unustatud esemed lähtuvalt juhendist.</p>	<p>Koristamise alused Koristusained ja koristustarvikud Majutusruumi koristamine Üldruumide koristamine Konverentsiruumide koristamine Hügieeniruumide ja sauna koristamine Spaa koristamine Toitlustusruumide koristamine Välisruumi koristustööd</p>	<p>rühmatöö, iseseisev töö arvutis, õppekäik, praktiline töö.</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Majutusruumi kliendijärgne koristamine. Õpilane koostab tööjuhendi, komplekteerib vajalikud vahendid ja koristab majutusruumi kasutades ergonoomilisi töövõtteid, töötades ennast ja pindasid säästvalt, hügieeniliselt ja efektiivselt.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>	
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<p>Tööplaan on korrektne, töötamisel esineb vigu, mis ei kahjusta teda ennast ega majutusruumi pindasid. Ei lõpeta tööd ettenähtud ajal.</p>		<p>Tööplaan on korrektne, töötamisel esineb üksikuid vigu, mis ei kahjusta teda ennast ega majutusruumi pindasid. Mahub etteantud aja piiresse.</p>	<p>Tööplaan on korrektne, töötamisel ei esine vigu. Lõpptulemus on korrektne. Lõpetab töö ettenähtud aja piires.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>				
<p>Koristustarvikute komplekteerimine etteantud ruumi igapäevaseks koristamiseks. Doseerimistabeli koostamine etteantud puhastusaine kasutamiseks. Koristusplaani koostamine õpetaja poolt etteantud objektile. Hotellikäru komplekteerimine toateenija igapäevatöök</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				
<p>Koristusainete doseerimine ja kasutamine erinevate pindade puhastamiseks. Koristustarvikute valimine, komplekteerimine ja kasutamine erinevate pindade puhastamiseks. Majutusruumi kliendijärgne koristamine. Majutusruumi vahekoristus. Üldruumide koristamine (koridor, fuajee, personaliruumid, trepikojad jne). Konverentsiruumide koristamine. Hügieeniruumide (Saunad, wc-d, dušširuumid) koristamine. Spaa koristamine. Toitlustusruumide (restoran, kohvik, baar, köök, abiruumid) koristamine. Välisruumi koristamine.</p>				



Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb heakorratöid hoonete, inventari ja territooriumi korrashoidmiseks ettevõtte eripärast lähtuvalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 88	-teeb erinevaid heakorratöid lähtudes ettevõtte töökordadusest ja hooldusjuhenditest; -kontrollib territooriumi, hoonete, seadmete ja inventari korrasolekut ja puhtust, vajadusel puhastades ja korrastades neid või probleemide ilmnmisel teavitades vastavalt ettevõtte töökordadusele; -puhastab ja hooldab koristustarvikuid juhendi alusel.	Töökordadus majutusettevõtte välisruumi korrashoiuks. Majutusettevõtte välisruum ja selle korrashoid. Muru, puud ja põõsad, korrashoid. Lilled välisruumis, nende valik, istutamine, korrashoid. Teed ja pingid, terrassid, nende korrashoid. Skulptuurid, pusrkkaevud, veesilmad, nende korrashoid. Välitoitlustusala korrashoid. Valgustid, prügimajandus, kõrvalhooned. Koristustarvikute pesemine, hoidmine.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, praktiline töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisvad tööd. Praktilised tööd.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisvad tööd ja teostab ühe välisruumi osa korrastamise etteantud piirkonnas.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Töövahendite valikute koostamine etteantud välisruumi koristamiseks ja korrashoiuks. Tööjuhendi koostamine etteantud välisruumi osa korrashoiuks. Suvelillede valiku koostamine kataloogide alusel etteantud suurusega peenrale.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Hooajalised tööd majutusettevõtte välisruumi korrashoiul.				

<b>Lõimitud teemad</b>	Eesti keel Matemaatika Keemia Füüsika
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks peavad olema arvestatud I ja III õpiväljundi hindamistööd lävendi tasemel. Mooduli kokkuvõttev hinne on praktilise hindamistöö (vaata ÕV 2) hinne.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	T.Tamm, E. Kuura, S.Lapp. "Majapidamistöökordadused majutusettevõttes."

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Lävend</b>
---------------

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

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

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

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

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

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Arve koostamine iseseisva töö kinnituskirja alusel	<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus
--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

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

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

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

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

Erinevate aruannete ja kliendikirjade koostamine, arvete koostamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide hindamisülesannete esitamine lävenditele vastavalt. Mooduli hinne on 4. õpiväljundi hinne
<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 Majutustootete müük <a href="https://sites.google.com/site/majutustootete/home">https://sites.google.com/site/majutustootete/home</a> Mae A. ja Tooman H. Inimeselt inimesele 1999 Tooman H. Kuidas kasvab turismipuu? 2010 Hotellide ja Reisibüroode (Rahvusvaheline) Suhtlemise Reeglistik IHRA ja UFTAA

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

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

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

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

**Hindamismeetod:**  
Iseseisev töö

**Lävend**

Praktika eelleping on täidetud ja tagastatud kooli praktikajuhendajale praktikalepingu sõlmimiseks

**Iseseisvad tööd**

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

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

		LAUDADE EELKATTED. Hommikulaua-, kohvilaua-, lõuna- ja õhtusöögikatted ning selvelauakatted TEENINDUSPROTSESS Teeninduse põhitehnikad Suhtlemine Kliendikeskne teenindamine Kassatöö ja arveldamine Meeskonnatöö		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

**Hindamisülesanne:**

Hommikusöögiks toitlustusruumi ettevalmistamine, toitude valmistamine, toitude serveerimine ja küllastajate teenindamine meeskonnatöona

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

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

**Praktika**

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab erinevate sündmuste ja vaba aja tegevuste küllastajaid vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 120 kokku: 130	-teenindab vastavalt teenindusstandardile koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside küllastajaid; -viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades küllastajaid eesti ja inglise keeles.	Koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside teenindamine vastavalt teenindusstandardile Vaba aja tegevused, nende planeerimine ja läbiviimine lähtuvalt klientide ootustest, vajadustest ja soovidest	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koosoleku või seminari ettevalmistamine ja teenindamine meeskonnatöona			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Koosoleku ruum on ettevalmistatud vastavalt praktikaettevõtte standarditele. Õpilane osales koosoleku teenindamise tööühmas				
<b>Praktika</b>				
Ürituste teenindamine lähtuvalt majutusettevõtte standarditest Vaba aja tegevuste planeerimine ja läbiviimine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab praktikaettevõtte küllastajaid kogu küllastajateekonna vältel lähtudes teenindus-põhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast	-rakendab praktikaettevõtte klienditeeninduse häid tavasid, lähtudes klientide teenindamisel ettevõtte	Teenindusstandardid Toodete teenuste müük ja arveldamine lähtuvalt küllastajate vajadustest, soovidest ja ootustest teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest Turismiobjektid ja -teenused praktikaettevõtte piirkonnas	Praktiline töö	Mitteeristav



Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 120 kokku: 130	teenindusstandarditest; -müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest; -tutvustab piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid.			
-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Majutusettevõtte lisateenuste soovitamise ja müük külastajatele, hea teenindustava ja ettevõtte teenindusstandardi järgimine	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

<b>Lävend</b>
---------------

Külastajate vajadustest lähtuv lisateenuste tutvustamine ja müümine
---------------------------------------------------------------------

<b>Praktika</b>
-----------------

Praktikaettevõtte külastajate teenindamine, külastajate soovide väljaselgitamine, teenuste ja toodete müük Piirkonna turismiobjektide ja vaatamisväärsuste tutvustamine külastajatele
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane täidab praktikaaruande ja praktikapäeviku ning kaitses praktikat avalikul praktikakaitsmisel	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

<b>Lävend</b>
---------------

Praktika on sooritatud ja kaitsitud. Praktikadokumendid on korrektselt täidetud
---------------------------------------------------------------------------------

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide õpiväljundite hindamisülesannete täitmine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Eriala ja õppekavakohane praktikajuhend

Praktikakorraldust reguleerivad seaduslikud aktid  
Praktika dokumentatsiooni näidis  
Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhend  
Praktika aruande koostamise juhend  
Viin, T. Hotelli vastuvõtt. Tartu Ülikooli Kirjastus, 2005  
Viin, T., Villig, R. Hotellimajanduse alused. Argo, 2011  
Müristaja, H. Sündmus- ja koosolekuteenindus. Argo, 2011

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Praktilised tööd

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

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Nimetab meediateksti üldtunnused. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile. Nimetab infootsingu võimalusi Põhjabab infoallika valikut. Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.  Tunneb olulisemaid meediatekste, on teadlik	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,	Rühmatöö, mõistekaardi koostamine, rollimäng, teksti analüüs, tekstiloom.	Eristav

	meediateksti vastuvõtu eripäradest.	argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetilise ja asjakohane edastamine.	
<b>Hindamisülesanne:</b> Meediatekstide ja tähtsamate infokanalite tundmine läbi meediatekstide sõnastamise.		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega, nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Töös võib esineda 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Meediateksti loomine- intervjuu läbiviimine, arvamuskirjeldus päevasündmustest			
<b>Praktilised tööd</b>			
Mõistekaart: meediateksti liigid ja tunnused. Rühmatöö: ajalehe koostamine ja esitus. Kirjutab uudise päevasündmustest.			

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



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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Põhjustab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjustab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.	ILUKIRJANDUS KUI KUNST. Ilukirjanduse 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.	Ajurünnak, loeng, esitus, ajatelg.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolise paika ja selle kohta kokkuvõtte kirjutamine.		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Rühmatöö Analüüs Ülesanne/harjutus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.		

<b>Iseseisvad tööd</b>
Retsensiooni koostamine loetu või nähtu põhjal (teatrietendus, film ...) või aruande koostamine õppekäigu kohta.
<b>Praktilised tööd</b>
Rühmatöö: kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitus, ajatelg jm). Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.

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

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

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

<b>Iseseisvad tööd</b>
Loeb läbi vähemalt kaks teost eesti või maailmakirjandusest.
<b>Praktilised tööd</b>
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs: etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.

<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisvad tööd on kirja pandud õpiväljundite juures.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli sisus ette nähtud töödest peab olema positiivsele hindele sooritatud 3/4. Nende hulgas peavad olema kõik mooduli sisus olevad õpiväljundeid hindavad

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

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

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Matemaatika	5	Heli Hinrikson, Sergei Tšekmarjov, Mati Mettus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
100 t	30 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 15  iseseisev töö: 4  kokku: 19</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Nimetab järguühikuid. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.</p>	<p>ARVUTAMINE.</p> <p>Arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R); tehted ratsionaalarvudega ümardamine.</p> <p>Arvu absoluutväärus (mõiste ja geomeetriline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur).</p> <p>Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju.</p> <p>Arvutamine taskuarvutiga.</p> <p>Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine).</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p>	<p>Loeng-arutelu, paaris töö, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loova elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 7</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>MÕÕTÜHIKUD.</p> <p>Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Infootsing internetist, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine, praktiline töö.</p>	<p>Eristav</p>
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö		

		Kontrolltöö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid lubatud eksemisega 10%.	Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule.	Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberikandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED.</p> <p>Ratsionaalavaldiste lihtsustamine.</p> <p>Võrre.</p>	<p>Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö		

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tüüpülesandeid lahendab konsekti/näidete abil.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Seostab matemaatikate teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>PROTSENT.</p> <p>Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. seostab matemaatikate teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberikandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Teisendab enamkasutatavaid valuutasid. Arutleb</p>	<p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID. Raha ja valuuta. Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.</p>	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine.</p>	<p>Eristav</p>



	säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.			
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

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

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Arvutab protsente. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. Teab ja kasutab matemaatilise</p>	<p><b>TÖENÄOSUSTEORIA JA STATISTIKA.</b></p> <p>Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes).</p> <p>Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud.</p> <p>Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskvärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.</p>	<p>Loeng-arutelu, väitlus, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Eristav</p>

	statistika ja tõenäosusteooria elemente. Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.		
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidisesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske.	Õpilane oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest.	Õpilane lahendab tõenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid; on koostanud iseseisvat uurimustöö koos tulemuste analüüsiga. Õpilane on koostanud argumenteeritud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest	

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikate teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberikandjal kui ka Internetis leitudvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaikat. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>JOONED TASANDIL.</p> <p>Punkti asukoha määramine tasandil.</p> <p>Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine.</p> <p>Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi.</p>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi.	Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.	Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi.		

Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).	Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli.	Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Iseseisvad tööd

Praktiline töö: jooned igapäevaelus - foto ja sellelt ringjoonte, sirgete ja paraboolide leidmine.

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab jooniseid. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente ja promille. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>TRIGONOMEETRIA. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine</p>	<p>Eristav</p>

### Hindamismeetod:

Iseseisev töö  
Kontrolltöö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsepti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemid.	Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.	Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Lahendab, koostab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ning vormistab korrektse lahenduskäigu.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine ja koostamine.		

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal kui ka Internetis leitud teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusid. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>PLANIMEETRIA.</p> <p>Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad.</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamismeetod:

Iseseisev töö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.	Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.	Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriaülesandeid rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine, praktiline töö looduses.		

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</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 õigsust. Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Arvutab protsente. Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p>	<p>STEREOMEETRIA.</p> <p>Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaris töö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>

<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.	Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust	Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine, praktiline töö.		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Matemaatika e-kursus Moodle</p> <p>Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika III. Vektor tasandil. Joone võrrand. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Tõenäosus ja statistika. Avita, 2012. Kängsepp, I. Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo, 2009.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003. Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Koolibri, 2005. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998.</p> <p>Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996.</p>

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

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

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

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

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



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

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

-

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

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

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

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

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

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

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

<b>Lävend</b>
---------------

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

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

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

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/kunstilligid/">http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/kunstilligid/</a> <a href="http://www.kunstikeskus.ee/stuudio/stuudio_set_kunst_liik.htm">http://www.kunstikeskus.ee/stuudio/stuudio_set_kunst_liik.htm</a> <a href="http://arhiiv.koolielu.ee/pages.php/03130907?txtid=4408">http://arhiiv.koolielu.ee/pages.php/03130907?txtid=4408</a> <a href="http://kunstiabi.weebly.com/">http://kunstiabi.weebly.com/</a> - virtuaalne kunstiõpik <a href="http://www.paideyg.ee/kunsti ajalugu/kunstilugu/index.htm">http://www.paideyg.ee/kunsti ajalugu/kunstilugu/index.htm</a> kogu kunstiajaloo osa <a href="http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/83199969- koolielu">http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/83199969- koolielu</a> õppematerjalid <a href="http://portfoolio.varstukk.edu.ee/portfoolio.html">http://portfoolio.varstukk.edu.ee/portfoolio.html</a> - renessanss, barokk Uued maailmaimed <a href="http://koolielu.ee/waramu/view/1-cb446d28-1b13-431db7f1-539e9b1a0211">http://koolielu.ee/waramu/view/1-cb446d28-1b13-431db7f1-539e9b1a0211</a> Vanaaja maailmaimed <a href="http://koolielu.ee/waramu/view/1-894325ce-9561-4707-45eedd29280b430">http://koolielu.ee/waramu/view/1-894325ce-9561-4707-45eedd29280b430</a> Pintsliga tõmmatud Eesti. Kaardistatud maalid paikkondade kaupa

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Hindamisülesanne:**

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

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Test  
Arvestustöö  
Ülesanne/harjutus  
Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

**Iseseisvad tööd**

Intergeeritud ajalugu+kehaline kasvatus Matk ajaloolises Pärnus Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

**Praktilised tööd**

Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

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

**Hindamisülesanne:**

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

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Test  
Arvestustöö  
Tööleht

**Lävend**

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

<b>Iseseisvad tööd</b>
Mina teise ühiskonna liikmena

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

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p><a href="https://www.riigiteataja.ee/">https://www.riigiteataja.ee/</a></p> <p>Ajalooatlas gümnaasiumile, 2000.</p> <p>Lähiajalugu I : gümnaasiumi tööraamat. Kilumets, Tiina, Avita, 2008</p> <p>Lähiajalugu II osa. Gümnaasiumi tööraamat. Piibur, Björn, Avita, 2009</p> <p>Maailma ajalugu (Weltgeschichte. Eesti keeles.). Mai, Manfred, Koolibri, 2004</p> <p>Ühiskonnaõpetus : käsiraamat : gümnaasiumiaste. I. Varik, Maidu, Koolibri, 2001</p> <p>Ühiskonnaõpetus : töövihik : gümnaasiumiaste. II. Varik, Maidu, Koolibri, 2001</p> <p>Liikumise ja spordi ABC Rein Jalak, Peeter Lusmägi Tallinna Raamatutrükikoda 2010</p>





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

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Ettevõtlus	6	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilasel on valmisolek (teadmised, oskused, hoiakud) olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
120 t		36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab ärivõimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	kirjeldab enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle	Ettevõtte Ettevõtlus Ettevõtja Ettevõtlikkus Ettevõtluskeskkond Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele Äriidee Meeskonnatöö	Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhised Kohtumine ettevõtjaga (rühmatöö) Õppekäik ettevõttesse Töövarjuna ettevõttes Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö) Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest Mõistekaart rühmatööna Ajurünnak Videolugu (video-, fotoreportaaž ettevõtetest rühmatööna Äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna Analüüsimeetodid (SWOT, PESTLE, juhtumianalüüs)	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

- 1) Struktureeritud aruanne meeskonnatööna teemal: Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast. (vorm, meedium vaba), Meeskonnatöö analüüs ja hinnang
- 2) Struktureeritud aruande (nt poster) esitlus meeskonnatööna
- 3) Äriidee koostamine meeskonnatööna
- 4) Töövarjupäeva kokkuvõte

**Lävend**

Esitatud 3 hindamisülesannet, mis vastavad õpetaja poolt etteantud tasemele ja töövarjupäeva kokkuvõte

**Iseseisvad tööd**

Töövarjuna ettevõttes

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	kirjeldab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest kirjeldab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest	Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal Konkurents Turunduseesmärgid Turundusmeetmestik Turuanalüüs	Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna:  
Sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks)

**Lävend**

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

<p>mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognosi selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast</p>	<p>Majanduskeskkond Tulude ja kulude ringkäik Ressursid Ettevõtte tulud ja kulud Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruanne, bilanss) Äriseadus, raamatupidamise seadus, võlaõigusseadus Ärimudeli finantsosa: tulud ja kulud</p>	<p>Praktilised näidisülesanded (juhtumid) meeskonnatööna Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognos, kasumiplaan ja bilanss Mõistekaart: ettevõtte finantseerimisvõimalused</p>	<p>Mitteeristav</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

**Hindamisülesanne:**

Kompleksülesanne - investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognos, kasumiplaan, bilansiprognos

**Lävend**

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kavandab ettevõtluse õpitavas valdkonnas lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>koostab ärimudeli meeskonnatööna lähtudes valitud strateegiast kirjeldab asutamistsesssi vastavalt valitud ettevõtlusvormile hindab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist</p>	<p>Ärimudelid Ettevõtlusvormid Ettevõtte asutamine Ettevõtte tasuvus</p>	<p>Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ärimudeli koostamine Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest Juhtumianalüüs juhendi alusel meeskonnatööna: ärimudeli tasuvuse hindamine</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Kompleksülesanne meeskonnatööna: ärimudel, protsessikirjeldus ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüs  
Esitus meeskonnatööna: ärimudel ja ettevõtte tasuvus

**Lävend**

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete lävendi tasemel täitmise alusel. Moodul on arvestatud, kui kõik hindamisülesanded on täidetud lävendi tasemel (arvestatud)
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove  <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf</a></p> <p>Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõtte. SA Innove  <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ideest%20eduka%20ettevõtte.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ideest%20eduka%20ettevõtte.pdf</a></p> <p>Töötamise tulevikutrendid <a href="http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/">http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/</a></p> <p>Jaansoo, A. (2012) Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. SA Innove  <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf</a></p> <p>Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA</p> <p>Eamets, R jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik</p> <p>TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014) Ettevõtlikkusest ettevõtlikkuseni töövihik  <a href="https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9">https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9</a></p> <p>Mägi, J. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused (2011)  <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></p>

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

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

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

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

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

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
19	Kutsealane soome keel	6	Ly Kukkk, Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb kliendiga soome keeles kasutades erialast sõnavara ja viisakusväljendeid		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
120 t		36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
hangib soome keelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks ja töötab välja oma isikliku keeleõppeplaani kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks hindab end keele õppimisel, tuues välja oma tugevused ja nõrkused keeleõppes kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel toetab keele õppimist, katsetades uusi talle sobivaid õpimeetodeid.	Teabeallikad ja sõnaraamatud internetis ja nende kasutamine. Isikliku keeleõppeplaani väljatöötamine. Keeleõpe virtuaalses õpikeskkonnas: vabavaralised abivahendid sõnavara ja grammatika õppimisel	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, arutelu, rollimängud	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab isikliku keeleõppeplaani			<b>Hindamismeetod:</b> Tööleht	
<b>Lävend</b>				
Isikliku keeleõppeplaani koostamine õpetaja poolt etteantud juhendi järgi				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Soome keele sõnavara omandamine				



Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab soome keelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste	Teated eraelus ja tööl. Teate koostamine: aeg, koht, tegevused, päevaplaanid. Viisakas palve. Kuulutused. Lühendid. Kutsed tähtpäevadel. Riiklikud pühad meil ja Soomes. Soovid pühadeks ja tähtpäevadeks. Keelavad, kohustavad, hoiatavad sildid/märgid. Tee juhatamine hotellis.	rollimängud, paaristöö, meeskonnatöö, vestlus, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab etteantud ülesande alusel soomekeelse teejuhi hotellis liikumiseks			<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane juhatab külastajale hotellis teed etteantud ülesande alusel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Soomekeelse sõnavara omandamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52	tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti oskab paluda õeldu kordamist või veelkordset selgitust ja lahendab probleemi..	Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine. Töövahendid majutuses ja toitlustamisel Tööülesanded klienditeeninduses. Telefonisuhtlus klienditeeninduses	rollimängud, paaristöö, vestlus, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane tutvustab ennast rühmale soome keeles			<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena. Iseseisev töö -CV koostamine				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
CV koostamine soome keeles. Soomekeelse sõnavara omandamine.				

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

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

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Turismiettevõtte teenindaja“ (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>
20	Vene keel	6	Maie Jesjutina, Taisi Talviste, Sirje Parrol
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles igapäevases argisuhtluses suulises kõnes iseseisva keelekasutajana		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
80 t	24 t		

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

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

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

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Pagaritööd	3	Taisi Talviste, Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud oskused hommikusöögilauas pakutavate pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
20 t	8 t	50 t	

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

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

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi Jaotus tundides: praktiline töö: 50 iseseisev töö: 2 kokku: 52	soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni	Töökoha planeerimine Töö ajastamine Seadmed ja töövahendid Säästlikkus Ergonoomia Pagari- ja kondiitritooteid valmistamine Puhastustööd  Tagasiside moodulile Enesehindamine Mooduli hindamine	Praktiline töö, arutelu, analüüs	Mitteeristav

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

**Hindamisülesanne:**

Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine

**Hindamismeetod:**

 Praktiline töö  
 Enesehindamine  
 Ülesanne/harjutus  
 Analüüs

**Lävend**

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

**Praktilised tööd**

Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas

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



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

<b>Sihtrühm</b>	majutusteenindus		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Kultuurilugu	2	Annely Raev
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse teadvustada kultuuripärandit, kui kohaliku identiteedi kujundajat, kõikjal enda ümber ning mõista, et seda tuleb hoida. Arendada õpilaste kultuuriteadlikkust ja õppida tundma Eestlaste toidukultuuri ajaloolisest kujunemisest kuni tänapäevani. Anda ülevaade olulisematest maailma usunditest ja ülevaade kultuuridevahelistest erinevustest Euroopas ja maailmas. Avardada õppija terviklikku maailmapilti, arendada sallivust ja tolerantsust, õppida tundma erinevate usuliste kultuurierinevutega kliente. Luua võimalused kultuuriteadliku töötaja kujunemiseks, kellel on hoiakud, teadmised, oskused, mis võimaldavad alustada ametialast tegevust või jätkata õpinguid		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
60 t		18 t	

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

tunneb eesti rahvausundi süsteemi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13				
<b>Hindamisülesanne:</b> Test: paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel; nimetab eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid; joonistab rehielamu põhiplaani; nimetab tuntumaid rahvakalendri tähtpäevi; defineerib mõistete sisu: kultuur, muinasusnd, eluring, ajaring, hansalinnad			<b>Hindamismeetod:</b> Test	
<b>Lävend</b>				
1. Iseseisev töö 2. Test				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Lugeda läbi artiklid rahvakultuurist (Muinasusund, Elukeskkond, Eluring, Ajaring, Kalender, Mõisad, Hansalinnad ). Koostada iga teemade kohta 5 küsimust.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>tutvustab Eesti toidukultuuri nimetab Eesti päritolu roogi ja toiduaineid soovib Eesti rahvustoite uurib kuidas Eesti ajaloolised vähemusrahvad on mõjutanud Eesti köögi arengut seostab erinevaid roogi rahvakalendri tähtpäevadega</p> <p>analüüsib Eesti kaasaegse köögi mõjutajaid, konkurentsivõimelisust ja jätkusuutlikkust</p> <p>arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda</p> <p>arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>nimetab eesti põliseid toiduaineid nimetab ja kirjeldab endisaegseid toite kirjeldab endisaegseid toiduvalmistamise viise, toidunõusid ja söögiaegu võrdleb Eesti ajalooliseid ja kaasaegseid tähtpäevatoite näite või märksõnade alusel võrdleb endisaegseid ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise nimetab Eesti erinevate toidupiirkondade iseloomulikke tunnuseid koostab menüü ühe valitud piirkonna toitudest koostab esitluse</p>	<p>Eesti köök: Inimkonna toidulaua kujunemine Toiduained eestlaste toidulaual: teravili, leib, liha, kala, piim, liha, juur- ja puuviljad, mesi, maitse- ja ravimtaimed Toiduvalmistamise viisid, toidunõud ja söögiajad Eesti õlletraditsioon Tavanditoidud Mõisaköök Traditsioonilised toidud erinevates Eesti piirkondades Kaasaegne Eesti köök</p>	<p>Loeng, rühmatöö, häälestus ülesanded, häälestus ülesanded, filmide näitamine, arutlus, lugemine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Tööleht "Eesti rahvusköögi sõnastik"			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus	

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>arutleb teemadel: Kas erinevate kommete ja tavadega inimesed rikastavad üksteist või tekitavad hoopis pingeid? selgitab, kuidas väljendub kultuuride segunemine näiteks Eesti toitlustusettevõtete turul? kirjeldab usundite mõju toitumisele selgitab tuntumate rahvusköövide kultuurilisi erinevusi ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes; võrdleb eri maade toitumisharjumusi; arutleb, miks nad üksteisest erinevad? tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>leiab sobivad paarid erinevates usundites esinevate mõistete kohta (Tekkimise aeg, Rajaja/keskne isik, Levik, Peavoolud, Pühad raamatud, Erijooned, Monoteistlik/polüteistlik usund, Õpetuse põhiseisukohad, Toitumine) võrdleb (valikvastused) tuntumate rahvusköövide toitumisharjumusi, toiduaineid, toiduvalmistamise viise, tähtpäevatoite nimetab erinevate usunditega seotud roogi, söömistavasid, paastumise olemust ja toitumistabusid tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki; koostab esitluse</p>	<p>1. Globaliseerumine. Kultuurierinevuste tundmaõppimise tähtsus, kultuur hoiakute kujundajana. 2. Usundid ja toitumiskultuur Hinduism Budism Judaism Kristlus Islam 3. Tuntumad rahvusköögid Araabiamaade toidukultuur Põhjamaade toitumiskultuur Vahemeremaade toidukultuur Prantsusmaa toidukultuur Venemaa toitumiskultuur Aasia köök</p>	<p>Loeng, rühmatöö, häälestus ülesanded, filmide näitamine, arutlus, lugemine...</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Test erinevates usundites esinevate mõistete kohta Enesetest "Maailma köögid" Tööleht: "Toidud, mille nimedest on saanud ajalugu..."</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Tööleht</p>	
<b>Lävend</b>				
<p>Test erinevates usundites esinevate mõistete kohta Enesetest "Maailma köögid" Tööleht: "Toidud, mille nimedest on saanud ajalugu..." Iseseisev töö "Rahvusköök"</p>				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Kutse-eetika ja etikett	2	Erna Gross
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt eetika ja etiketi reeglitele erinevates tööalastes situatsioonides. Õppija kasutab eetika alast sõnavara, kirjeldab eetilisi valikuid. Kasutab etiketialast sõnavara, mõistab käitumise ja heade kommete olulisust. Tunneb igapäevaeetiketti, riietuse etiketti, ärietiketti ja vastuvõtuetiketti aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. Õpetusega taotletakse õppija analüüsi-, ühistöö- ja suhtlemisoskuste arendamist.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
40 t	12 t		

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

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

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

Kirjeldab ja esitleb kombeid ja tavasid Eestis.

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

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

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

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



<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite kirjeldatud hindamiskriteeriumite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga "arvestatud"(A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk "mittearvestatud"(MA).
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Meel,M.2003.Ärietiika.  <a href="http://www.eetika.ee">www.eetika.ee</a>  <a href="http://www.eetikakeskus.ee">www.eetikakeskus.ee</a>  Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett.  Joonas,I.,Joonas,L.2008.Ärietikett.  Kallast,M.2001.Käitumise kuldraamat.  Kallast,M.2013. Oh ajad, oh 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.</p>

## Pärnumaa Kutsehariduskeskus

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

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
24	Joogiõpetus-mittealkohoolsed joogid	3	Taisi Talviste, Peep Peetersoo
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on teemad: toiduhügieen ja tööhutus.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
10 t	12 t	30 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisviise ja serveerimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad. Kuumad joogid. Alkoholivabade jookide serveerimine. Joogikaardi koostamise põhimõtted.	Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
Testile vastamine.

**Hindamismeetod:**  
Test

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.	Kaubatellimuse vormistamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine. Kaupade serveerimistemperatuurid.	Praktiline töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Tööleht	
<b>Lävend</b>				
Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline ülesanne töölehe alusel.				

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

olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	jooke juhendi alusel. Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.	Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted.		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	--	--

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab kliendilt tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.	Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav

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

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

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

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

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

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeni nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.	lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.  Tagasiside moodulile. Õppija hinnang oma tööle. Mooduli hindamine.	Praktiline ülesanne.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö juhendamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Hindamise eelduseks iseseisva töö esitamine. Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Iseseisev töö "Tee- ja kohvijoojad" juhendi alusel.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid.  Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 kirjastus Argo



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

<b>Sihtrühm</b>	Majutusteenindajad		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Tekstiilide hooldus	1	Endla Kuura, Annely Raev
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija hooldaks tekstiilesemeid vastavalt hooldusnõuetele ja pakuks majutusettevõttes külastajale vastavat teenust		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
10 t	6 t	10 t	

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

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

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

**Hindamisülesanne:**

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

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Õpilane peseb, kuivatab ja triigib etteantud tekstiilesemeid vastavalt hooldusjuhendile

**Praktilised tööd**

Pesu pesemine Pesu kuivatamine Pesu triikimine

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



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

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Sissejuhatus valdkonna õpingutesse	1	Kristel Sepp, Hevelin Kärp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda kutseõpinguid majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
10 t		3 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õppija orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<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 praktikaettevõtteid vastavalt juhendile</li> <li>*nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad</li> <li>*nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele</li> <li>kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks</li> </ul>	Tutvumine kooliga, õppeklasside ja –laboritega. Tutvumine õpperühmaga ÕIS –i kasutamine, kooli koduleht, vajaliku info leidmine PKHK õppekorralduseeskiri, kooli kodukord Majutusettevõtted linnas ja regioonis Praktikaettevõtete kirjeldus	Õppekäik, interaktiivne loeng, rühmatöö	Mitteeristav

**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

**Lävend**

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

**Iseseisvad tööd**

Praktikaettevõtete kirjeldus

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija tunneb õpingute ülesehituse eri etappe ja planeerib eriala õppekava alusel oma isiklikud õppe-eesmärgid	<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 kutseeetikat</li> <li>*leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab hindamise sisu ja toimumist</li> <li>*loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas</li> <li>*nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi, ühikute/mooduli 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>Kutsestandard, kutsekirjeldus, kutseeetika</p> <p>Kutsestandardi nõuded majutusteenindajale</p> <p>Kutseeksam, eksamitöö, EHRL</p> <p>Elukestev õpe, edasiõppimisvõimalused</p> <p>Õppekava, moodulid, hindamine, õppeplaani</p> <p>Isiklik õppeplaani, valmisolek õpinguteks</p>	Rühmatöö. mõistekaart, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Mõistekaart. Õpilane koostab mõistekaardi hommikusöögiteenindajast lähtudes isiksuseomadustest ja kutseeetikast.  
 Rühmatöö. Õpilane selgitab kutse omistamist ja kutseeksami sisu ning toimumist, elukestva õppimise võimalusi valitud erialal.  
 Isiklik õppeplaani. Õpilane sõnastab oma õppeeesmärgid, analüüsib enda valmisolekut õppimiseks ja koostab etteantud juhendi alusel isikliku õppeplaani.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
 Iseseisev töö

**Lävend**

Mõistekaart. Õpilane koostab mõistekaardi hommikusöögiteenindajast lähtudes isiksuseomadustest ja kutseeetikast.  
 Rühmatöö. Õpilane selgitab kutse omistamist ja kutseeksami sisu ning toimumist, elukestva õppimise võimalusi valitud erialal.  
 Isiklik õppeplaani. Õpilane sõnastab oma õppeeesmärgid, analüüsib enda valmisolekut õppimiseks ja koostab etteantud juhendi alusel isikliku õppeplaani.

**Iseseisvad tööd**

Mõistekaart - toateenija; Isikliku õppeplaani koostamine

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide õpiväljundite all olevate hindamistööde teostamine lävendi tasemel

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.ehrl.ee">http://www.ehrl.ee</a> ; <a href="http://www.kutsekoda.ee">http://www.kutsekoda.ee</a> ; <a href="http://www.puhkaeestis.ee">http://www.puhkaeestis.ee</a> ; majutusettevõtete kodulehed, õpetaja koostatud PP esitlused, <a href="http://www.hariduskeskus.ee">http://www.hariduskeskus.ee</a> ; ÕIS; infokiosk

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

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

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

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

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

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

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

## Pärnumaa Kutsehariduskeskus

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

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
28	Hotellimajanduse alused	2	Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Hotellimajanduse aluste õpetusega taotletakse, et õppija mõistab hotellimajanduse olemust, terminoloogiat, teab majutusettevõtete klassifitseerimise põhimõtteid, omab ülevaadet majutusettevõtete tüüpidest ja erineva tasemega majutusettevõtetele esitatavatest nõuetest, tunneb hotellimajanduse arengut ja omab ülevaadet tulevikutrendidest. Omandab eeldused majutusala oskuste ja teadmiste arendamiseks ja on loonud baasi edasisteks õpinguteks.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
40 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kirjeldab hotellimajanduse olemust, nimetab erinevaid hotellide liike ja kirjeldab neid. Kirjeldab hotellimajanduse tulevikutrende. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-kirjeldab hotellimajanduse olemust ja selle tähtsust üldises majanduses; -nimetab erinevaid hotellide liike ja nende esitatavaid nõudeid; -kirjeldab eri liiki hotellide sihtrühmi.	Hotellimajandus kui turismimajanduse üks osa Hotellimajanduse tähtsus regioonis ja Eestis tervikuna Hotellide liigid Hotellidele esitatavad nõuded Hotellide kliendid/sihtrühmad Hotellide tulevikutrendid	rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab töö ühe etteantud hotelli baasil, kus on nimetatud seadusest tulenevad nõuded sellele majutusettevõttele ja ettevõtte olulisim sihtrühm			<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisva töö ja esitleb rühmale hindamisülesande				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ühe sihtrühma iseloomustus mõistekaardina				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane nimetab hotelli põhi- ja lisateenuseid ja iseloomustab neid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-loetleb hotellide põhi- ja lisateenused; -kirjeldab mõisteid "poolpansion", "täispansion", "B&B"; -kirjeldab erinevate hotellide lisateenuseid.	Hotelli põhiteenused Hotelli lisateenused Teenuste paketid, pakettimise eesmärgid ja põhimõtted	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Etteantud hotelli põhi- ja lisateenuste kirjeldus			<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisva töö ja esitleb hindamisülesannet rühmale				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ühe hotellis pakutava iluteenuse kirjeldus				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kirjeldab majutusruumide tüüpe ja nendele esitatavaid nõudeid. Kirjeldab erinevaid voodeid. Nimetab tubade seise, kasutab õigeid mõisteid ja termineid eesti ja inglise keeles. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-nimetab erinevaid toatüüpe ja kirjeldab neid; -kirjeldab standardtoa olemust; -kirjeldab äriklasi tube; -kirjeldab juunior sviiti ja sviiti; -nimetab vooditüüpe; -nimetab toaseise ja kirjeldab neid.	Hotellitubade tüübid Standardtoad Äriklasi toad Juunior sviidid ja sviidid Vooditüübid Tubade seisud, mõisted	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Mõistete test			<b>Hindamismeetod:</b> Test	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisva töö ja sooritab mõistete testi positiivsele tulemusele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud hotelli tubade tüübid ja toa hinda kuuluvad lisateenused				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine



õpilane nimetab erinevate hotellide struktuure, kirjeldab osakondade tööülesandeid ja omavahelist koostööd Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-kirjeldab erinevate hotellide juhtimisstruktuure; -nimetab erinevate osakondade tööülesandeid; -kirjeldab osakondade vahelist koostööd.	Väike- ja suurhotellide struktuurid Osakondade ametid ja ametinimetused Osakondade tööülesanded Osakondade vaheline koostöö ja infovahetus	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng	Mitteeristav
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	--------------

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

<b>Lävend</b>
---------------

Õpilane esitab iseseisva töö ja esitleb hindamisülesannet rühmas
------------------------------------------------------------------

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

Majutusosakonna ülesanded, ametikohad, suhtlemine teiste osakondadega
-----------------------------------------------------------------------

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