

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/25/25 kinnitatud 21.04.2025

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Turismiteenused				
		Tourism and Hospitality Services				
Õppekava kood EHISes		259272				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht (EKAP):		240				
Õppekava koostamise alus:		Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“, kutsekeskhariduse riiklik õppekava, haridus- ja teadusministri määrus nr 15, vastu võetud 08.04.2025				
Õppekava õpiväljundid:		Kutsekeskharidusõppe eesmärk on üldhariduslike ja kutse- või erialaste teadmiste, oskuste ning väärtushoiakute omandamine, mis loovad õpilasele eeldused tööle asumiseks õpitud kutseala valdkonnas ja õpingute jätkamiseks järgmisel kutse- või haridustasemel. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) kavandab teadlikult enda arengut ja karjääri lähtudes elukestva õppe põhimõtetest, hinnates adekvaatselt oma võimeid ja võimalusi ning olles teadlik erinevatest tööturu suundumustest; 2) planeerib ja juhib oma õppimist ja töötamist, hangib sihipäraselt õppimiseks, hobideks, tervisekäitumiseks ja karjäärivalikuteks vajaminevat teavet, kasutades sobivaid ja usaldusväärseid allikaid, erinevaid õpistrateegiaid ning vajadusel juhendamist ja abi; 3) väljendab end selgelt ja asjakohaselt nii suuliselt kui kirjalikult, arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid ning kasutades sobivaid väljendusviise ja sõnavara, sh erialaterminoloogiat; 4) suhtleb võõrkeeles erinevates igapäevaelu ja tööga seotud olukordades iseseisva keelekasutaja tasemel, väärtustades keelelist ja kultuurilist mitmekesisust; 5) teeb koostööd seatud eesmärkide saavutamiseks, tegutsedes ülesannete täitmisel vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena, lähtudes üldinimlikest ja demokraatliku ühiskonna väärtustest; 6) arvestab igapäevaelu ja töötamisel jätkusuutliku arengu põhimõtteid, tervishoiu-, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid; 7) väärtustab enda seotust teiste inimeste, ühiskonna, looduse ja kultuuripärandiga, ning mõistes vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena enda rolli ja sotsiaalset vastutust; 8) rakendab kutseala valdkonnas töötamiseks vajalikke kompetentse, õpitud põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides täites iseseisvalt mitmekesiseid töö- ja õppeülesandeid; 9) mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ka ühiskonnale, lahendades töö- ja õppeülesannetega seonduvaid probleeme eesmärgipäraselt ja loova ning kohandades oma tegevust vastavalt muutuvatele olukordadele; 10) toimib aktiivse, teadliku, abivalmi ja vastutustundliku kodanikuna, järgides demokraatia põhimõtteid, ühiskonnas tunnustatud väärtusi ja				

	käitumisnorme; 11) teeb põhjendatud otsuseid nii töö- kui igapäevaelu küsimuste lahendamisel, kasutades matemaatikale, loodusteadustele ja tehnoloogiale omast keelt, sümboleid, meetodeid ja mudeleid; 12) kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogia võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel eesmärgipäraselt ning vastutustundlikult; 13) kaitseb teadlikult oma privaatsust, isikuandmeid ja digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse põhimõtteid; 14) oskab teadlikult planeerida oma rahaasju igapäevases majandamises, tehes rahaasjades arukaid, vastutustundlike ja majanduslikult jätkusuutlikke otsuseid isikliku ja ühiskondliku heaolu tagamiseks.
Õppekava rakendamine:	Õppevorm mittestatsionaarne õpe, statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe Sihtrühm Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. Õppijad, kes soovivad omandada tugeva üldhariduse ja laiapõhjalised erialaoskused külalismajanduse valdkonnas või spetsialiseeruda valdkonna siseselt peamiselt ühele tegevusvaldkonnale/suunale. Õppekava rakendatakse statsionaarses õppevormis (kas koolipõhiselt või koolipõhist ja töökohapõhist õpet kombineerides).
Nõuded õpingute alustamiseks Õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu. Õpinguid võivad alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid, mille olemasolu hinnatakse vastavalt kooli vastuvõtukorras sätestatud tingimustele.	
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud kutsekeskharidusõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse Vabariigi Valitsuse 26. augusti 2013. a määruses nr 130 „Kutseharidusstandard” sätestatud viisil.	
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Õpingute lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse kutsekeskhariduse omandamise kohta koos hinnetelehega.	
Õpingute läbimisel omandatav(ad)	
kvalifikatsioon(id):	Kelner, tase 4 Turismiettevõtte teenindaja, tase 4 Kokk, tase 4
osakutse(d):	puuduvad
Õppekava struktuur Õppekava õppemaht on 240 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt: kohustuslikud üldharidusõpingud 80 EKAPit; põhiõpingud 125 EKAPit, millest ühiseid põhiõpinguid 85 EKAPit sh praktika 25 EKAPit ja valitavaid põhiõpinguid 40 EKAPit; valikõpingud 35 EKAPit sh 5 EKAPit vabaõpingud. Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid) - 125 EKAPit, sh praktikat 25 EKAPit ÜHISED PÕHIÕPINGUD Oskused eluks ja tööks 15 EKAP Digioskuste arendamine 5 EKAP Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisioskuste arendamine 4 EKAP	

Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP
Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP

VALITAVAD PÕHIÕPINGUD MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE SUUNAL:

TOITLUSTAMINE

Toitude valmistamine 30 EKAP
Töötamine köögis 5 EKAP
Menüü koostamine ja kalkuleerimine 5 EKAP

TOITLUSTUSTEENINDUS

Restoranteenindamine 22 EKAP
Catering ja peoteenindamine 8 EKAP
Jookide valmistamine 10 EKAP

TURISMIETTEVÕTETE TEENINDUS

Külaliste teenindamine majutusettevõttes 30 EKAP
Numbritubade hooldamine 2 EKAP
Hommikusöögi valmistamine 3 EKAP
Kutsealane inglise keel 5 EKAP

VALITAVAD PÕHIÕPINGUD REISIMISE, TURISMI JA VABA AJA VEETMISE SUUNAL:

ELAMUSTURISMI TEENINDUS

Toiduturism ja jätkusuutlikkus 8 EKAP
Pärimus- ja pärandkultuur tänapäeva turismis 22 EKAP
Kutsealane inglise keel 5 EKAP
Ettevõtte äriidee arendamine 5 EKAP

SÜNDMUSTE KORRALDAMINE

Külaliste kogemuste kujundamine 10 EKAP
Turundamine ja kommunikatsioon ürituste korraldamisel 5 EKAP
Tehnilised lahendused sündmuste korraldamisel 5 EKAP
Sündmuse korraldamise projekti haldamine 10 EKAP
Dekoratsioonid ja visuaalne kujundamine 5 EKAP
Turvalisuse tagamine sündmuste korraldamisel 5 EKAP
Praktika 25 EKAP

KOHUSTUSLIKUD ÜLDHARIDUSÕPINGUD (nimetus, maht ja õpiväljundid; ainult kutsekeskhariduse õppekavas): 80 EKAP

Eesti keel ja kirjandus 14 EKAP
A-võõrkeel 5 EKAP
B-võõrkeel 7 EKAP
Sotsiaalsained 13 EKAP
Kunstiained 4 EKAP
Kehakultuur 5,5 EKAP
Riigikaitse 1,5 EKAP
Loodusained 18 EKAP
Matemaatika 12 EKAP

Valikõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid) ja nende valimise võimalused: 30 EKAP

Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks 5EKAP
Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks 5EKAP
Pagari- ja kondiitritöö 5EKAP
Grillimine 3EKAP
Restorani desserdid 5EKAP

Eritoitlustus 5EKAP
 Ettevõtlusõpe 6 EKAP
 Riigikaitseõpe välilaagris 1,5EKAP
 Isiklik bränding ja turundus 6EKAP
 Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine 9EKAP
 Sündmuste teenindamine 5EKAP
 Turismialane inglise keel 5EKAP
 Praktika (suundumus) 8EKAP

Valikõpingute moodulid toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepädevuste omandamist. Valikmoodulid määratakse kindlaks kooli õppekavaga. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras. Õppija peab õppekava täitmiseks valima valikõpingute mooduleid vähemalt 30EKAPi ulatuses. Valikõpingute moodulite valik õppeaastaks toimub hiljemalt õppeaasta kahe esimese nädala jooksul.

Vabaõpingud ja nende arvestamise alused: 5 EKAP

Vabaõpingud valib õpilane oma huvidest ja soovidest lähtuvalt kooli teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest; võib arvestada ka õppija poolt varasemate õpingute ja töökogemuse kaudu õpitut sealhulgas mitteformaalse õppe käigus omandatud. Vabaõpingute valiku võimalused ja tingimused sätestatakse kooli õppekorralduseeskirjas.

Põhiõpingute moodulid (280 EKAP)

Catering ja peoteenindamine	8 EKAP	• koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest • teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduseks • teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid järgides kliendikesksuse põhimõtteid • teostab vastavalt juhisele sündmuse vältel korrastus- ja puhastustöid • teostab vastavalt juhisele sündmuse järeltöid
Dekoratsioonid ja visuaalne kujundamine	5 EKAP	• kavandab sündmuse esteetika ja kujunduse, arvestades sündmuse eesmärki ja sihtgruppi luues sobiva ja meeldejääv atmosfääri • valib dekoratsioonid ning inventari, luues sündmusele stiilne ja ühtne keskkond • valmistab iseseisvalt lihtsamaid dekoratsioone, kasutades erinevaid materjale ja töövahendeid, lähtudes sündmuse temaatikast ning esteetikast • planeerib dekoratsioonide paigalduse ja logistika, tagades sündmuse kujunduse professionaalse lõpptulemuse
Digioskuste arendamine	5 EKAP	• 1. Õpilane kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust • 2. Õpilane kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid • 3. Õpilane loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid • 4. Õpilane kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid • 5. Õpilane lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad

		lahendused nende likvideerimiseks
Ettevõtte äriidee arendamine	5 EKAP	• mõtleb läbi ja arendab uue hüpoteetilise äriidee ettevõttele, arvestades sihtturuga, ettevõtluskeskkonnaga, ressurssidega • osaleb ettevõtlusprojekti järgides ettevõtte eesmärgi, arvestades ärietikat ja ettevõtte väärtusi • mõistab ettevõtte meeskonna loomise protsessi, lähtudes ettevõtte eesmärkidest
Hommikusöögi valmistamine	3 EKAP	• valmistab standardhommikusöögi serverides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele • korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Jookide valmistamine	10 EKAP	• kirjeldab külmi ja kuumi jooke kasutades erialast terminoloogiat • planeerib erinevate jookide valmistamise lähtudes ettevõtte töökorraldusest • serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedistandardeid • soovib joogikaardis olevaid jooke järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja standarditest
Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine	4 EKAP	• tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi • väljendab ennast enesekindlalt, kasutades asjakohast sõnavara ja arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega • lahendab keerulisi olukordi ja konflikte, säilitades rahu ning leides konstruktiivseid lahendusi • annab ja võtab vastu tagasisidet kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks
Kutsealane inglise keel	5 EKAP	• koostab igapäeva tööga seotud lihtsamaid kutsealaseid inglise keelseid tekste • väljendab end teenindussituatsioonis korrektses inglise keeles • esitleb turismitoodet korrektses inglise keeles • kasutab oma töös vajalikku inglise keelset turismialast infot
Külaliste kogemuste kujundamine	10 EKAP	• mõistab külaliste ootusi ja vajadusi, kasutades tagasiside küsitluste tulemusi ja fookusgrupi intervjuusid • arendab külaliskogemuse disainimise oskusi rahulolu pakkuva kogemuse loomiseks, rakendades teenusekujundamise tööriistu • lahendab külaliste kaebusi, kasutades keerulistes situatsioonides aktiivset kuulamist ja empaatiat • kujundab külaliskogemust külalisteekonna igas etapis, luues personaalseid ja positiivseid emotsionaalselt kaasahaaravaid olukordi • rakendab külaliskogemuse pideva parandamise kultuuri, osaledes parendusprotsessis ja tehes ettepanekuid kogemuse parandamiseks • järgib teenuse standardeid järjepidevalt igas suhtlussituatsioonis, tagades külalistele kõrgetasemelise teeninduse
Külaliste teenindamine	30 EKAP	• teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides

majutusettevõttes		klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades tema soove ja vajadusi • teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi • tutvustab ja müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid rakendades erinevaid müügitehnikaid • arveldab külalistega erinevaid maksevahendeid kasutades • koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused
Menüü koostamine ja kalkuleerimine	5 EKAP	• koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest • teeb järelduse toitude toitainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale • koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles • kujundab menüükaarte rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi
Numbritubade hooldamine	2 EKAP	• mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega • valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomika põhimõtteid • koristab majutusruumid vastavalt majutusettevõtte kvaliteedi nõudmistele ja töökorraldusele
Oskused eluks ja tööks	15 EKAP	• Õpilane püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise • kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel • tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena • mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale • mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks • kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete

		lahendamisel • korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise
Praktika	25 EKAP	• planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded • töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele • täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid • teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks • analüüsib praktika eesmärkide saavutamist
Pärimus- ja pärandkultuur tänapäeva turismis	22 EKAP	• mõtestab kultuuripärandi ja turismi omavahelisi seoseid, hinnates kultuuripärandit kui turismi tõmbetegurit • mõistab külalislahkuse ja teenuse kvaliteedi olulisust, rakendades teenindusstandardeid ja teenusedisaini põhimõtteid • väärtustab ja mõistab pärimus- ning pärandkultuuri põhimõtteid toidukultuuris, rakendades traditsioonilisi valmistamis- ja serveerimisviise • planeerib ja teostab elamuslikke aktiivtegevusi, arvestades piirkonna unikaalseid eripärasid • viib läbi kaasavaid loovtegevusi, kohandades need sihtrühma vajaduste ja ootustega • koostab giiditeksti, arvestades sihtrühma ja esitamise põhimõtteid • viib läbi ettevalmistatud ekskursiooni, tagades turvalisuse • valmistab meeskonnatööna ette turismisihtkohale sobivaid pärimus- ja pärandkultuuri põhiseid tooteid ja teenuseid käsitleva projekti • analüüsib oma teadmiste taset pärand- ja pärimuskultuurist
Restoraniteenindamine	22 EKAP	• teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks • teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet • planeerib vastavalt juhisele ja teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid • lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust
Sissejuhatus kutseõpingutesse	10 EKAP	• eristab külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid • kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust • selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismimajanduses
Sündmuse korraldamise projekti haldamine	10 EKAP	• koostab sündmuse korraldamiseks tegevusplaani, jaotades ülesanded ja vastutuse ajakava järgi • tagab kontaktide ja heade suhete püsimise klientidega, esinejate, partnerite ja sponsoritega, arendades oma esinemis-

		ja suhtlemisoskust • koostab sündmuse eelarve, planeerides ressursse säästlikult tagades sündmuse jätkusuutlikkuse • korraldab sündmuse meeskonnatööna vastavalt tegevusplaanile • analüüsib meeskonnas sündmuse korraldamise tulemuslikkust, tõlgendades projekti tulemusi meeskonnas
Tehnilised lahendused sündmuste korraldamisel	5 EKAP	• kasutab sobivaid digitaalseid tööriistu ürituse planeerimisel ja meeskonnatöö korraldamisel • tagab sujuva suhtluse ja koostöö, hallates osalejate andmebaase ning hoides osapooli kursis ürituse kulgemisest selle erinevates etappides • kasutab tehnilisi lahendusi ürituse logistika ja korralduse haldamiseks
Toiduturism ja jätkusuutlikkus	8 EKAP	• selgitab toitlustuse olulisust Eesti turismimajanduses • on teadlik piirkondlike katusorganisatsioonide rollist kohaliku turismi vahendamisel sihtgruppidele • tutvustab piirkonna elamusturismi liike, selgitades nende tähtsust ja mõju külastatavuse tõstmisel ning jätkusuutlikkuse tagamisel
Toitude valmistamine	30 EKAP	• eeltöötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid • valmistab toite ja jooke erinevate tehnoloogiliste võtetega • teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist • järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmärgi • töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest
Turismiteenuste valdkonna baasoskused	23 EKAP	• tunneb Eesti turismipiirkondi • mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes • valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid • kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi • puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist • planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest • koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele • mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust • valmistab ja serveerib juhendi alusel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke • teeb ettevalmistused külaliste teenindamiseks iseteeninduslikes laudades • kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
Turundamine ja kommunikatsioon ürituste korraldamisel	5 EKAP	• rakendab turundusstrateegiaid, valides ja kasutades sihtrühmale sobivaid turunduskanaleid • viib läbi kommunikatsiooni kampaaniaid, luues huvi tekitavaid sõnumeid ja materjale ning levitades neid valitud kanalites

		• kommunikeerib tõhusalt ürituse kestel, tagades osalejate kaasatuse ja sujuva infovahetuse korraldajatega • hindab turunduse ja kommunikatsiooni tulemuslikkust, kasutades erinevaid mõõdikuid ning tehes järeldusi tulevaste kampaaniate parendamiseks • loob partnerlussuhteid, leppides kokku koostööd soodustavad tingimused partnerite ja sponsoritega
Turvalisuse tagamine sündmuste korraldamisel	5 EKAP	• kavandab vajalike lubade taotlemise, järgides võimalikke ohutegureid ja kehtivat seadusandlust • planeerib esmaabi ja turvalisuse vastavalt sündmuse riskidele • rakendab küberturvalisuse meetmeid sündmuste korraldamisel, tagades andmete turvalisuse • järgib autoriõiguse nõudeid loometööde kasutamisel
Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel	3 EKAP	• teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske • tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult • märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile • tegutseb erinevates ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt • mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust
Töötamine köögis	5 EKAP	• planeerib oma tööd ja töökohta köögis lähtudes kutseala iseärasustest • töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd • töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid
Üldõpingute moodulid (80 EKAP)		
Keel ja kirjandus	14 EKAP	• Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist • Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle • Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit • Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist • Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Kehakultuur	5.5 EKAP	• Iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi; • Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist • Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana • Iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning

		kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata • Kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel
Loodusained	18 EKAP	• Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks • Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi • Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel • Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks • Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat • Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale • Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus • Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
Matemaatika	12 EKAP	• Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid • Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid • Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid • Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust • Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Riigikaitseõpetus	1.5 EKAP	• Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärge ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele • Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule • Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgi maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis • Selgitab Eesti riigikaitse eesmärgi, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiast käsitusest • Tunneb Eesti Vabariigi kaitsevõime olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele • Omab ülevaadet riivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes

		• Selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust • Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks • On omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral • Kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil
Sotsiaalsed	13 EKAP	• Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid • Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles • Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid • Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas • Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas • Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele
Visuaal- ja helikultuur	4 EKAP	• Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises • Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas • Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojekti, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme
Võõrkeel keeleoskustasemel B1	4.5 EKAP	• Suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades • Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt • Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele • Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks • Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni
Võõrkeel keeleoskustasemel B2	7.5 EKAP	• Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; • Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; • Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; • Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; • Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja

		säilitab õpimotivatsiooni.
Valikõpingute moodulid (75.5 EKAP)		
Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine	9 EKAP	• valmistab meeskonnaliikmena ette sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest • viib meeskonnaliikmena läbi sündmuste, elamus- ja aktiivtegevusi teenindades eesti ja inglise keeles • esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid • puhastab, korrastab tegevuskoha ja hooldab vahendid peale kasutamist
Eritoitlustus	5 EKAP	• kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära • kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks • koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega • valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele
Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks	5 EKAP	• valdab eesti kirjakeelt ning kasutab seda korrektselt kõnes ja kirjas • mõistab sidumata tekste, hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid • koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates, tunneb erinevat liiki tekstide ülesehitust ja põhimõtteid; • arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult
Ettevalmistus inglise keele riigieksamiks	5 EKAP	• kasutab inglise keelt erinevat liiki dokumentide koostamisel; • mõistab kuuldut inglise keeles; • mõistab olulist infot inglise keelses tekstis; • põhjendab ja selgitab oma seisukohti inglise keeles; • Õpilane sooritab proovieksami lähtudes riigieksami nõuetest.
Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks	5 EKAP	• lihtsustab matemaatilisi avaldisi, lahendab võrrandeid ja võrratusi, rakendades sobivaid matemaatilisi mudeleid probleemide lahendamisel erinevates valdkondades • esitab tasandilisi jooni valemi abil ja kontrollib või skitseerib jooni, kasutades geomeetria tarkvara nagu GeoGebra või WIRIS • kasutab juhusliku sündmuse tõenäosust ja juhusliku suuruse jaotuse arvarakteristikuid, uurides ja analüüsides statistilisi andmeid erinevates eluvaldkondades; • kasutab erinevaid vahendeid, sealhulgas IKT-tööriistu, probleemide lahendamiseks, mis nõuavad funktsioonide omaduste mõistmist ja rakendamist • lahendab planimeetriaülesandeid ja arvutab geomeetriliste kujundite, sealhulgas kõvertrapetsi pindalad, kasutades trigonomeetriat ja määratud integraale geomeetria vahenditena • leiab ruumiliste kujundite joonelemente, pindalasid ja ruumala, kasutades loogilist ja loovat mõtlemist ning matemaatilist modelleerimist
Ettevõtlusõpe	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 ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast
Grillimine	3 EKAP	• kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid • koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest • planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed; serveerib toite • valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid ja esitleb neid külalistele
Isiklik bränding ja turundus	6 EKAP	• omab ülevaadet brändi ja turundusega seotud mõistetest, teab ja oskab kasutada sotsiaalmeediat enda kutsealase arengu tõendamise • mõistab kliendikeskse lähenemise olemust toote arendamisel ja kavandab meeskonnas ideid portfoolio loomiseks • kasutab isiklikku ja meeskonna meisterlikkust e-portfoolio arendamisel ja kliendiga suhtlemisel arvestades valdkonna turunduskeskkonda • teab fotograafia põhitõdesid erinevate objektide pildistamisel ja loob ning töötleb lihtsamaid kutsealaseid videosid • koostab e-portfoolio õpingute raames loodud töödest ja esitleb seda lähtudes portfoolio kontseptsioonist
Pagari- ja kondiitritöö	5 EKAP	• selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid • kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid • valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Restorani desserdid	5 EKAP	• õppi ja valmistab ja serveerib külmi desserte
Riigikaitseõpetuse välilaager	1.5 EKAP	• rajab meeskonna liikmena nõuetekohase välilaagri, kasutades olemasolevaid vahendeid ja allüksuse varustust ning järgides etteantud reegleid ja keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid • orienteerub maastikul kompassi ja topograafilise kaardi abil • oskab anda esmaabi ja transportida kannatanut välitingimustes • käsitseb juhendaja kontrolli all tsiviil- või mittesõjarelva ja laskemoona, järgides etteantud nõudeid ja ohutuseeskirju
Sündmuste teenindamine	7 EKAP	• valmistab meeskonnaliikmena ette erinevate sündmuste territooriumi, ruumid ja vahendid • tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes sündmusest • teenindab meeskonnaliikmena külalisi
Turismialane inglise keel	5 EKAP	• mõistab ja kasutab suulisel ning kirjalikul suhtlemisel erialast inglisekeelset terminoloogiat, väljendab ja põhjendab oma seisukohti • vestleb külastajatega ladusalt igapäevastes tööalastes

		situatsioonides, s.h. tutvustab külalistele Eesti ja lähipiirkonna vaatamisväärsusi • mõistab ja koostab selge informatiivse erialase teksti
Täiendav praktika	8 EKAP	• planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise • töötab praktikaettevõttes meeskonna aktiivse liikmena järgides ettevõtte töökorraldust • annab omapoolse hinnangu proovitööle ja praktikale tervikuna

Valikõpingute valimine:

Kool võib valikõpingutena pakkuda ka:

1) täiendavat praktikat, mis võimaldab õpilasel täiendada olemasolevaid ja arendada uusi erialaseid kompetentse ning tööeluks vajalikke üldoskusi, õppemahuga kuni 30 EKAPit.

Täiendav praktika on seotud õpitava suunavaliku või spetsialiseerumisega ning õpilase isiklike arenguvajadustega. Täiendava praktika võib õpilane sooritada ka välisriigis.

2) mooduleid sama õppekava teistest suundadest või spetsialiseerumistest, õppemahuga kuni 15 EKAPit;

3) piirkondlikul tööturuvajadusel põhinevaid valikõpingute mooduleid, mis hõlmavad rohkem kui ühe antud piirkonna tööandja vajadustel põhinevate kompetentside õpet. Asjakohased kutseoskuskõned ja õppe mahu kutsehariduse arvestuspunktides

määratleb kool koostöös piirkonna tööandjatega arvestusega, et nende õppe maht jääb vahemikku 5 – 15 EKAPit;

4) mooduleid järgneva haridus- või kutsetaseme õppekavadest, õppe mahuga kuni 15 EKAPit.

Valikõpingute hulka kuuluvad ka vabaõpingud õppe mahuga 5 EKAPit. Need on õpingud, mida õpilane valib oma huvidest ja

soovidest lähtuvalt kooli teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest. Vabaõpingutena võib arvestada ka õppija poolt

mitteformaalse õppe ning töökogemuse kaudu omandatud. Viimast arvestatakse õppekavas VÕTA raames.

Valikmoodulid määratakse kindlaks kooli õppekavaga. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Õppija peab õppekava täitmiseks valima valikõpingute mooduleid vähemalt 35 EKAPi ulatuses.

Valikõpingute moodulite valik õppeaastaks toimub hiljemalt valikmooduleid sisaldava õppeaasta kahe esimese nädala jooksul.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Turismiettevõtete teenindus.

1. Kirjalikult eestikeelse külalise kirjale vastamine ja hinnapakumise koostamine etteantud andmete põhjal.

2. Hotelli vastuvõttutöö suuline rollimäng koos teenuste pakkumise, vastuvõttutöö standardprotseduuride läbiviimise, probleemsituatsiooni lahendamise, piirkonna tutvustamise ja lisamüügi tegemisega eesti ja inglise keeles. Rollimängu teiseks osapoolaks on hindamiskomisjoni liikmed. Rollimängule eelneb lühikese enesetutvustus inglise keeles.

Toitlustusteenindus.

Oma töökoha ettevalmistamine, eksamimenüüle vastava eelkatte tegemine, teenindussituatsiooni lahendamine.

Toitlustamine.

Õpilane tõendab kompetentsid täites terviklikku tööülesannet, millel on konkreetne tulemus: valmistatud toidud.

Taotleja näitab ette oskusi tööalaseid toiminguid sooritades või tööga seotud probleeme lahendades.

Vastab hindajate küsimustele vahetult või hindajate poolt etteantud ettevalmistusaja järel.

Annab oma tööle hinnangu.

Praktika kirjeldus:

Praktika toetab spetsialiseerumisega seotud oskuseid.

Kool pakub valikõpinguna täiendavat praktikat, mis võimaldab õpilasel täiendada olemasolevaid ja arendada uusi erialaseid kompetentse ning tööeluks vajalikke üldoskusi. Täiendava praktika võib õpilane

sooritada ka välisriigis.

Turismiettevõtete teenused- ettevõttepraktika koosneb kolmest osast, II kursusel toimub teeninduskeskkonna kujundamise ja korrashoiu praktika, III kursusel toitlustusteeninduse praktika ja IV kursusel vastuvõtutöö praktika.

Toitlustusteenindus-ettevõttepraktika koosneb kolmest osast, II kursusel kelneri abistamise praktika, III ja IV

Toitlustamine- ettevõttepraktika koosneb kolmest osast, II kursusel koka abistamise praktika, III ja IV kursusel kohviku või restoraniköögi praktika.

Spetsialiseerumised

Õppekava võimaldab järgmisi suunavalikuid ja spetsialiseerumisi, millest õpilane valib ühe: majutamise ja toitlustamise suunal on võimalik spetsialiseeruda toitlustamisele, toitlustusteenindusele ja turismiettevõtete teenindusele; reisimine, turismi ja vaba aja veetmise suunal on võimalik spetsialiseeruda elamusturismi teenindusele ja sündmuste korraldamisele.

TOITLUSTAMINE

Toitude valmistamine 30 EKAP

Töötamine köögis 5 EKAP

Menüü koostamine ja kalkuleerimine 5 EKAP

TOITLUSTUSTEENINDUS

Restoraniteenindamine 22 EKAP

Catering ja peoteenindamine 8 EKAP

Jookide valmistamine 10 EKAP

ELAMUSTURISMI TEENINDUS

Toiduturism ja jätkusuutlikkus 8 EKAP

Pärimus- ja pärandkultuur tänapäeva turismis 22 EKAP

Kutsealane inglise keel 5 EKAP

Ettevõtte äriidee arendamine 5 EKAP

TURISMIETTEVÕTETE TEENINDUS

Külaliste teenindamine majutusettevõttes 30 EKAP

Numbritubade hooldamine 2 EKAP

Hommikusöögi valmistamine 3 EKAP

Kutsealane inglise keel 5 EKAP

SÜNDMUSTE KORRALDAMINE

Külaliste kogemuste kujundamine 10 EKAP

Turundamine ja kommunikatsioon ürituste korraldamisel 5 EKAP

Tehnilised lahendused sündmuste korraldamisel 5 EKAP

Sündmuse korraldamise projekti haldamine 10 EKAP

Dekoratsioonid ja visuaalne kujundamine 5 EKAP

Turvalisuse tagamine sündmuste korraldamisel 5 EKAP

KÜLALISMAJANDUSE VALDKONNA LAIAPÕHJALISTE OSKUSTEGA TÖÖTAJA

Individuaalne valik teiste suundade/spetsialiseerumiste põhiõpingute moodulitest 40 EKAP

Pärnumaa Kutsehariduskeskuses viiakse läbi õpet majutamise ja toitlustamise suunal ning õppijal on võimalus valida 2. õppeaastal toitlustamise, toitlustusteeninduse või turismiettevõtete teeninduse spetsialiseerumise vahel.

Õppekava kontaktisik

Taisi Talviste, kutseõpetaja, 56242454, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3580/version/9653>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

Turismiteenused (444 Neljanda taseme kutsekeskharidusõpe (vv alates 01.09.2025)) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu. Õpinguid võivad alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid, mille olemasolu hinnatakse vastavalt kooli vastuvõtukorras sätestatud tingimustele.
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Catering ja peoteenindamine	8	Peep Peetersoo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab cateringi ja peoteeninduse korraldust, osaledes meeskonnaliikmena sündmuste teeninduse protsessis		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		16 tundi	152 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab juhendi alusel sündmuse tootlusteenuse hinnapakkumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest	kirjeldab cateringi ja peoteeninduse üldist korraldust tuues esile olulised tööprotsessid ja standardid; kogub vajalikku infot külaliste vajaduste, eelistuste ja sündmuse spetsiifika kohta lähtudes juhendist; koostab hinnapakkumise vastavalt juhendile järgides struktureeritud vormi ja arvestades tooraine, tööjõu ning muude kuludega; kohandab hinnapakkumise sisu sihtrühma spetsiifilistele soovidele pakkudes vajadusel alternatiivseid lahendusi või lisateenuseid; vormistab digivahendeid kasutades hinnapakkumise järgides ettevõtte stiili ning tagades, et pakkumine vastab kvaliteedistandarditele	Eristav hindamine
2. teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduseks	koostab tegevusplaani arvestades sündmuse eripära ja vajalikke ettevalmistustöid vastavalt juhendile;	Eristav hindamine

	valmistab ette vajalikud töövahendid ja inventari tagades nende puhtuse, korrasoleku ning piisava koguse; paigutab laudad, toolid ja dekoratsioonid vastavalt sündmuse plaanile ja külaliste soovidele järgides juhendit; kontrollib sündmuskoha valmisolekut tagades et toidukohad ja teeninduspiirkonnad on visuaalselt atraktiivsed ning vastavad ettevõtte ja külaliste standarditele; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kogu ettevalmistusprotsessi jooksul tagades töökoha puhtuse ja ohutuse	
3. teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid järgides kliendikesksuse põhimõtteid	rakendab teenindamise põhitehnikaid vastavalt sündmuse vajadustele ja juhiste tagades sujuva ja professionaalse teeninduse; suhtleb külalistega sõbralikult, professionaalselt ja abivalmilt järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; täidab külaliste vajadused õigeaegselt jälgides pidevalt teenindusruumi olukorda; koordineerib oma tegevust meeskonnaga, et tagada häireteta ja järjepidev teenindus kogu sündmuse vältel; järgib sündmuse etiketti ja teenindusstandardeid säilitades professionaalsuse ja diskreetsuse vastavalt sündmuse formaalsuse tasemele	Eristav hindamine
4. teostab vastavalt juhisele sündmuse vältel korrastus- ja puhastustööd	teostab korrastus- ja puhastustööd vastavalt juhendile täites ülesandeid õiges järjekorras ja tagades puhta ning korras teeninduskeskkonna; hoiab teenindusruumi korras eemaldades regulaarselt tühjad nõud ja prügi ning täiendades vajadusel inventari sündmuse sujuvaks kulgemiseks; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kasutades sobivaid töövahendeid ning tagades ohutu ja organiseeritud tööala	Eristav hindamine

5. teostab vastavalt juhisele sündmuse järeltöid	teostab järeltööd vastavalt juhendile järgides etappide järjekorda ning tagades inventari ja ruumide kiire taastamise; puhastab ja sorteerib kasutatud nõud, klaasid ja tarvikud vastavalt ettevõtte juhiste ja hoiustab inventari korrektselt; puhastab teenindusruumi põhjalikult eemaldades jäätmekäbid ja dekoratsioonid jättes ruumi puhtaks ja valmis järgmiseks sündmuseks; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kasutades puhastusaineid ja töövahendeid vastutustundlikult ning tagades ohutu töökeskkonna	Eristav hindamine
--	---	-------------------

Mooduli jagunemine		
Peoteenindus ja catering Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 74	Alateemad teeninduse olemus, planeerimise olulisus ja vajalikkus. Ürituste liigid, menüü ja tellimus, ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted. Selvelaudade liigid. Selvelaudade planeerimine. Selvelaudade teenindamine. Transpordi vajadus ja selle planeerimine. Transpordikulu arvutamine. Logistika. Pakkumiskirja koostamine. Kliendi pöördumistele vastamine (e-kiri, telefon). Kliendi pakkumiskirja koostamine. Kliendisuhete haldamine Teeninduse liigid, teeninduse põhitehnikad Teenindus vastuvõttudel ja catering sündmustel. Teenindussituatsioonid. Teenindus meeskonna tööjaotus vastuvõttudel ja catering sündmustel.	Seos õpiväljundiga koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduseks teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid järgides kliendikesksuse põhimõtteid teostab vastavalt juhisele sündmuse vältel korrastus- ja puhastustööd teostab vastavalt juhisele sündmuse järeltöid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	

sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab cateringi ja peoteeninduse üldist korraldust tuues esile olulised tööprotsessid ja standardid; kogub vajalikku infot külaliste vajaduste, eelistuste ja sündmuse spetsiifika kohta lähtudes juhendist; koostab hinnapakumise vastavalt juhendile järgides struktureeritud vormi ja arvestades tooraine, tööjõu ning muude kuludega; kohandab hinnapakumise sisu sihtrühma spetsiifilistele soovidele pakkudes vajadusel alternatiivseid lahendusi või lisateenuseid; vormistab digivahendeid kasutades hinnapakumise järgides ettevõtte stiili ning tagades, et pakkumine vastab kvaliteedistandarditele, koostab tegevusplaani arvestades sündmuse eripära ja vajalikke ettevalmistustöid vastavalt juhendile; valmistab ette vajalikud töövahendid ja inventari tagades nende puhtuse, korrasoleku ning piisava koguse; paigutab lauad, toolid ja dekoratsioonid vastavalt sündmuse plaanile ja külaliste soovidele järgides juhendit; kontrollib sündmuskoha valmisolekut tagades et toidukohad ja teeninduspiirkonnad on visuaalselt atraktiivsed ning vastavad ettevõtte ja külaliste standarditele; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kogu ettevalmistusprotsessi jooksul tagades töökoha puhtuse ja ohutuse, rakendab teenindamise põhitehnikaid vastavalt sündmuse vajadustele ja juhiste tagades sujuva ja professionaalse teeninduse; suhtleb külalistega sõbralikult, professionaalselt ja abivalmilt järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; täidab külaliste vajadused õigeaegselt jälgides pidevalt teenindusruumi olukorda; koordineerib oma tegevust meeskonnaga, et tagada häireteta ja järjepidev teenindus kogu sündmuse vältel; järgib sündmuse etiketti ja teenindusstandardeid säilitades professionaalsuse ja diskreetsuse vastavalt sündmuse formaalsuse tasemele, teostab korrastus- ja puhastustööd vastavalt juhendile täites ülesandeid õiges järjekorras ja tagades puhta ning korras teeninduskeskkonna; hoiab teenindusruumi korras eemaldades regulaarselt tühjad nõud ja prügi ning täiendades vajadusel inventari sündmuse sujuvaks kulgemiseks; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kasutades sobivaid töövahendeid ning tagades ohutu ja organiseeritud tööala, teostab järeltööd vastavalt juhendile järgides etappide järjekorda ning tagades inventari ja ruumide kiire taastamise; puhastab ja sorteerib kasutatud nõud, klaasid ja tarvikud vastavalt ettevõtte juhiste ning hoiustab inventari korrektselt; puhastab teenindusruumi põhjalikult eemaldades jäätmed ja dekoratsioonid jättes ruumi puhtaks ja valmis järgmiseks sündmuseks; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kasutades puhastusaineid ja töövahendeid vastutustundlikult ning tagades ohutu töökeskkonna “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -		
Vastuvõttude ja catering sündmuste teenindamise planeerimine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 78	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 1171 1762 1477"> Alateemad Vastuvõttude ja catering sündmuste teenindamise ettevalmistustööd: Inventari valmispanek ja pakkimine transpordiks. Ruumide ettevalmistamine. Teeninduse ettevalmistamine. Planeerimise olulisus, tööplaani koostamine Vajalikud ettevalmistustööd ürituse toimumise koha peal: Laudade, lauapesu vajadus, paigutus, nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid, nende vajadus, eelkatted, eelkatte teostamine, </td><td data-bbox="1762 1171 2143 1477"> Seos õpiväljundiga koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- </td></tr> </table>	Alateemad Vastuvõttude ja catering sündmuste teenindamise ettevalmistustööd: Inventari valmispanek ja pakkimine transpordiks. Ruumide ettevalmistamine. Teeninduse ettevalmistamine. Planeerimise olulisus, tööplaani koostamine Vajalikud ettevalmistustööd ürituse toimumise koha peal: Laudade, lauapesu vajadus, paigutus, nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid, nende vajadus, eelkatted, eelkatte teostamine,	Seos õpiväljundiga koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering-
Alateemad Vastuvõttude ja catering sündmuste teenindamise ettevalmistustööd: Inventari valmispanek ja pakkimine transpordiks. Ruumide ettevalmistamine. Teeninduse ettevalmistamine. Planeerimise olulisus, tööplaani koostamine Vajalikud ettevalmistustööd ürituse toimumise koha peal: Laudade, lauapesu vajadus, paigutus, nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid, nende vajadus, eelkatted, eelkatte teostamine,	Seos õpiväljundiga koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering-		

	töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erinevatel üritustel. Tagala töökorralduse põhimõtted. Puhastus- ja korrastustööd Vastuvõttude ja catering sündmuste järeltööd sh ka tagala töökorraldus, inventari sorteerimine ja pakkimine, puhastustööd jms	ja peoteeninduseks teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid järgides kliendikesksuse põhimõtteid teostab vastavalt juhisele sündmuse vältel korrastus- ja puhastustööd teostab vastavalt juhisele sündmuse järeltööd
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab cateringi ja peoteeninduse üldist korraldust tuues esile olulised tööprotsessid ja standardid; kogub vajalikku infot külaliste vajaduste, eelistuste ja sündmuse spetsiifika kohta lähtudes juhendist; koostab hinnapakumise vastavalt juhendile järgides struktureeritud vormi ja arvestades tooraine, tööjõu ning muude kuludega; kohandab hinnapakumise sisu sihtrühma spetsiifilistele soovidele pakkudes vajadusel alternatiivseid lahendusi või lisateenuseid; vormistab digivahendeid kasutades hinnapakumise järgides ettevõtte stiili ning tagades, et pakkumine vastab kvaliteedistandarditele, koostab tegevusplaani arvestades sündmuse eripära ja vajalikke ettevalmistustööd vastavalt juhendile; valmistab ette vajalikud töövahendid ja inventari tagades nende puhtuse, korrasoleku ning piisava koguse; paigutab lauad, toolid ja dekoratsioonid vastavalt sündmuse plaanile ja külaliste soovidele järgides juhendit; kontrollib sündmuskoha valmisolekut tagades et toidukohad ja teeninduspiirkonnad on visuaalselt atraktiivsed ning vastavad ettevõtte ja külaliste standarditele; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kogu ettevalmistusprotsessi jooksul tagades töökoha puhtuse ja ohutuse, rakendab teenindamise põhitehnikaid vastavalt sündmuse vajadustele ja juhiste tagades sujuva ja professionaalse teeninduse; suhtleb külalistega sõbralikult, professionaalselt ja abivalmilt järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; täidab külaliste vajadused õigeaegselt jälgides pidevalt teenindusruumi olukorda; koordineerib oma tegevust meeskonnaga, et tagada häireteta ja järjepidev teenindus kogu sündmuse vältel; järgib sündmuse etiketti ja teenindusstandardeid säilitades professionaalsuse ja diskreetsuse vastavalt sündmuse formaalsuse tasemele, teostab korrastus- ja puhastustööd vastavalt juhendile täites ülesandeid õiges järjekorras ja tagades puhta ning korras teeninduskeskkonna; hoiab teenindusruumi korras eemaldades regulaarselt tühjad nõud ja prügi ning täiendades vajadusel inventari sündmuse sujuvaks kulgemiseks; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kasutades sobivaid töövahendeid ning tagades ohutu ja organiseeritud tööala, teostab	

	järeltööd vastavalt juhendile järgides etappide järjekorda ning tagades inventari ja ruumide kiire taastamise; puhastab ja sorteerib kasutatud nõud, klaasid ja tarvikud vastavalt ettevõtte juhiste ja hoiustab inventari korrektselt; puhastab teenindusruumi põhjalikult eemaldades jäätmed ja dekoratsioonid jättes ruumi puhtaks ja valmis järgmiseks sündmuseks; järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kasutades puhastusaineid ja töövahendeid vastutustundlikult ning tagades ohutu töökeskkonna “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
--	--

Õppemeetodid	Meeskonnatöö. Arutelu. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Osalemine meeskonnaliikmena kokkulepitud üritusel. Osalemine erinevates tööloikudes-ettevalmistustööd, teenindamine, järeltööd (vahendite transport, hooldus, ladustamine). Meeskonnatöö analüüs, tagasiside. Kokkuvõte. Aruandlus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanne nr 1: peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. (ÕV 1) Hindamisülesanne nr 2: peoteeninduse ja catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine, teeninduse järeldoimingud. (ÕV 2-5) Lävend: õppi ja kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele; kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks; planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid; kirjeldab laudade eelkatteid; kujundab ja valmistab menüü; kavandab teenindustööde käigu; koostab ja esitab töö digitaalselt; teeb ürituse ettevalmistustööd; teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile ;teostab ürituse järgsed doimingud: vahendite transport, hooldus, ladustamine.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinnapakkumine on koostatud, kuid sisaldab vigu, puudulikke andmeid või ebatäpseid arvutusi. Menüü ja joogivalik ei ole läbi mõeldud, puuduvad vajalikud selgitused, ei ole arvestatud kõiki kliendi soove. Ruumilahendus ja kaunistused on puudulikud või ebapraktilised, skeemid ebatäpsed. Teeninduskontseptsioon ei ole selgelt kirjeldatud, puuduvad olulised detailid või rollid ei ole täpselt määratletud. Meeskonnatöös osalejana täitis oma rolli minimaalselt. Tagasiside on pealiskaudne, analüüsi osa on puudulik. Aruanne ja esitus on puudulikud või raskesti mõistetavad, keelekasutuses esineb ebatäpsusi. “4” saamise tingimus: Hinnapakkumine on korrektne, kuid mõned punktid vajaksid täpsustamist või paremat põhjendamist. Hinnakalkulatsioon võib esineda väikeseid ebatäpsusi. Menüü ja joogivalik on sobiv, kuid vajab täpsustamist või paremat seostamist ürituse kontseptsiooniga. Ruumilahendus on loogiline, kuid vajab täiendamist või selgitusi. Teeninduskäik on arusaadav ja ürituse iseloomule sobiv, kuid võiks olla täpsem või praktilisem. Meeskonnatöös osalejana täitis oma rolli hästi kuid esines mõningaid vajakajäämisi suhtluses või töökorralduses.

	Tagasiside ja analüüs on esitatud, kuid sisaldab mõningaid puudujääke. Aruanne ja esitus vastab nõuetele, kuid vajab paremat struktuuri või selgemat keelekasutust. “5” saamise tingimus: Hinnapakumine on põhjalik, hästi struktureeritud ja kõik aspektid on läbi mõeldud. Hinnakalkulatsioon on realistlik. Menüüd ja joogid on vastavuses kliendi soovidega, ürituse kontseptsiooni ja eelarvega. Põhjendus on selge. Ruumilahendus, kaunistused ja paigutus on hoolikalt planeeritud, arvestades ürituse iseloomu ja praktilisust. Joonised ja skeemid on korrektsed. Teeninduskontseptsioon on täpselt läbi mõeldud, teeninduskäik on loogiline ja sujuv. Teenindajate rollid on hästi määratletud. Meeskonnatöös osalejana täitis oma rolli väga hästi, näitas initsiatiivi ja meeskonnatöö sujus suurepäraselt. Koostöö oli tulemuslik ja hästi organiseeritud. Meeskonnatöö analüüs ja tagasiside esitus on selge, on esitatud konstruktiivseid ettepanekuid. Aruanne ja esitus on selged, hästi struktureeritud, keelekasutus on korrektne ja sisu on huvitav ning põhjalik.
Õppematerjalid	Soovitavad õppematerjalid: S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm “Teenindamise kunst”. Tallinn 2013, Argo; Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoranteenindus”, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus; Sirje Rekkor „Selvelauad”, Tallinn 2001, „Avita”; S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo 2014; https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.html@10._Catering-teenused.html Catering ettevõtete kodulehed.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Dekoratsioonid ja visuaalne kujundamine	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja oskused sündmuse esteetika ja tehnilise korralduse planeerimiseks, sh sobivate teenusepakkuja leidmiseks tagades sündmuse professionaalne ja meeldejääv visuaalne kujundus.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		6 tundi	104 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab sündmuse esteetika ja kujunduse, arvestades sündmuse eesmärki ja sihtgruppi luues sobiva ja meeldejääv atmosfääri	loob visuaalse kontseptsiooni või kujundusplaani, mis kajastab selgelt sündmuse soovitud atmosfääri; põhjendab valitud kujunduselementide sobivust sündmuse eesmärgiga	Eristav hindamine
2. valib dekoratsioonid ning inventari, luues sündmusele stiilne ja ühtne keskkond	teeb teadlikke valikuid dekoratsioonide ja mööbli osas, arvestades nii praktilisi kui ka esteetilisi kaalutlusi; koostab digitaalselt detailse paigutusplaani, kus on selgelt määratletud mööbli ja dekoratsioonide asetus	Eristav hindamine
3. valmistab iseseisvalt lihtsamaid dekoratsioone, kasutades erinevaid materjale ja töövahendeid, lähtudes sündmuse temaatikast ning esteetikast	valmistab dekoratsioonid vastavalt sündmuse temaatikale, kasutades materjale otstarbekalt ja säästlikult vältides liigset raiskamist; põhjendab valitud esemete ja paigutuse mõju sündmusele ühtse ja stiilse üldmulje loomisel	Eristav hindamine
4. planeerib dekoratsioonide paigalduse ja logistika, tagades sündmuse kujunduse professionaalse lõpptulemuse	sõnastab oma ootused dekoratsioonide, valgustuse, heli ja visuaalide osas, lähtudes ürituse temaatikast; valib sobivad partnerid hinnapakumiste ja sündmuse vajaduste ning eelarve alusel; koostab dekoratsioonide, inventari ja heli- ja valgustehnika paigaldamise plaani, arvestades aja- ja inimressursse; jälgib teenusepakkuja töö edenemist ja kokkulepete täitmist, kasutades selgeid juhiseid ja regulaarset suhtlust	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Dekoratsioonid ja visuaalne kujundamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 104	Alateemad Sündmuse visuaalne kujundus ja esteetika (Kuidas värvid ja materjalid mõjutavad sündmuse atmosfääri? Mis on sündmuse esteetika ja miks see on oluline? Dekoratsioonide ja mööbli valimine sündmusele (Kuidas valida sobivaid dekoratsioone ja mööblit vastavalt sündmuse stiilile?; Praktilisus ja esteetika: kuidas leida tasakaal? Dekoratsioonide meisterdamine ja paigutamine (Milliseid materjale ja töövõtteid kasutada dekoratsioonide valmistamisel? Dekoratsioonide paigutus ja mõju sündmuse üldmuljele. Sündmuse kujunduse planeerimine ja logistika (Kuidas koostada paigutusplaan ja jaotada ülesandeid?; Ajakava ja logistika: kuidas tagada sündmuse sujuv kulgemine? Tagasiside ja sündmuse esteetika analüüs (Kuidas hinnata sündmuse kujunduse õnnestumist? Mis on sündmuse visuaalse kujunduse parendamise võimalused?	Seos õpiväljundiga kavandab sündmuse esteetika ja kujunduse, arvestades sündmuse eesmärki ja sihtgruppi luues sobiva ja meelde jääv atmosfääri valib dekoratsioonid ning inventari, luues sündmusele stiilne ja ühtne keskkond valmistab iseseisvalt lihtsamaid dekoratsioone, kasutades erinevaid materjale ja töövahendeid, lähtudes sündmuse temaatikast ning esteetikast planeerib dekoratsioonide paigalduse ja logistika, tagades sündmuse kujunduse professionaalse lõpptulemuse
Iseseisev töö	1. Sündmuse esteetika ja kujunduse ideede loomine – õpilane koostab lihtsa visuaalse kontseptsiooni, kus kirjeldab sündmuse eesmärki ja kujunduse põhielemente (värvid, materjalid, valgustus). 2. Dekoratsioonide ja mööbli valimine sündmusele – õpilane valib sündmuse jaoks sobiva mööbli ja dekoratsioonid, arvestades sündmuse stiili ja praktilisust	
Hindamisülesanded	Iseseisvad tööd.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Iseseisev töö nr 1 Hinne 3:	

Õpilane esitab visuaalse kavandi, kus selgitab, milliseid värve, materjale ja elemente ta kasutab ning kuidas need loovad soovitud atmosfääri.

Hinne 4:

Õpilane esitab läbimõeldud visuaalse kavandi, kus ta selgelt ja loogiliselt põhjendab valitud värvide, materjalide ja elementide kasutust ning seostab need soovitud atmosfääri loomisega. Kavand peegeldab loovust ning funktsionaalsuse ja esteetika tasakaalu.

Hinne 5:

Õpilase visuaalne kavand on terviklik, loov ja detailne. Ta põhjendab veenvalt ja nüansirohkelt oma värvi-, materjali- ja elementide valikuid ning toob esile nende mõju soovitud atmosfäärile. Kavand näitab isikupärast lähenemist, suurepärase stiilitunnetust ja eesmärgist lähtuvalt kõrget teostustaset.

Iseseisev töö nr 2

Hinne 3:

Õpilane koostab paigutusplaani, kus on määratletud vähemalt kolm olulist elementi (nt lavakujundus, istumisala, dekoratsioonid).

Hinne 4:

Õpilane koostab hästi läbimõeldud paigutusplaani, kus on selgelt määratletud rohkem kui kolm olulist elementi ning nende paiknemine on loogiline ja funktsionaalne.

Kavand arvestab ruumi kasutust, ürituse iseloomu ja loob visuaalselt meeldiva terviku.

Hinne 5:

Õpilane esitab detailse, loova ja tervikliku paigutusplaani, kus iga element on põhjendatud ning ruumilahendus toetab selgelt sündmuse eesmärki ja soovitud atmosfääri. Paigutusplaan näitab väga head ruumitaju, esteetilist tunnetust ja funktsionaalset läbimõtlemist.

Praktiline töö. Dekoratsioonide valmistamine ja paigutamine –õpilane loob dekoratsiooni klassiruumi või kooliürituse jaoks, kasutades sobivaid materjale ja töövõtteid.

Hinne 3:

Õpilane valmistab vähemalt ühe dekoratsiooni, mis sobib sündmuse temaatikaga, ja paigutab selle õigesse kohta.

Hinne 4:

Õpilane valmistab rohkem kui ühe dekoratsiooni või täiendab ühte dekoratsiooni mitmekesiste detailidega. Dekoratsioonid on esteetiliselt teostatud, teemakohased ning paigutatud nii, et need toetavad ruumi üldist atmosfääri ja funktsiooni.

Hinne 5:

Õpilane loob tervikliku ja kunstiliselt nauditava dekoratiivlahenduse, mis toetab sündmuse temaatikat ja atmosfääri. Dekoratsioonid on loomingulised, läbimõeldud ning

	paigutatud viisil, mis lisab sündmusele visuaalset mõju ja eripära. Kasutatud on huvitavaid tehnikaid, materjale või isikupärast stiili. Praktiline töö Dekoratsioonide partnerite valimine eelarve ja Hinne 3: hinnapakkumiste alusel – õpilane analüüsib kolme erinevat pakkumist sündmuse dekoratsioonide jaoks (nt lillekaunistused, valguslahendused, kangad) ning valib neist kõige sobivama, lähtudes sündmuse eelarvest ja stiilist. Õpilane võrdleb vähemalt kolme erinevat pakkumist, arvestab sündmuse eelarve ja visuaalsete vajadustega ning põhjendab oma valikut. Hinne 4: Õpilane analüüsib põhjalikult vähemalt kolme pakkumist, arvestades selgelt nii eelarvet, visuaalseid vajadusi kui ka muid olulisi tegureid (nt kvaliteet, tarnetingimused, sobivus teemaga). Valik on hästi põhjendatud ja loogiline. Hinne 5: Õpilane esitab läbimõeldud ja süvitsi mineva analüüsi pakkumistest, kaasates rohkem kui kolm valikut või tuues esile olulisi eristavaid nüansse. Arvesse on võetud eelarve, visuaalne sobivus, kvaliteet, funktsionaalsus ja võimalik mõju sündmuse üldisele kontseptsioonile. Valik on veenvalt põhjendatud ning näitab väga head otsustusoskust ja stiilitunnetust. Iseseisev töö nr 3 Kujunduse planeerimine ja logistika – õpilane koostab sündmuse kujundusplaani, milles määratleb, millal ja kuidas dekoratsioonid paigaldatakse ning kuidas tagatakse sündmuse sujuv kulgemine. Hinne 3: Õpilane esitab kirjaliku või joonistatud kujundusplaani, kus on selgelt määratud ajakava ja ülesanded. Hinne 4: Õpilane koostab selge ja loogilise kujundusplaani, kus on määratud ajakava, ülesanded ning vastutajad. Ajakava on realistlik ning ülesannete jaotus toetab tööprotsessi sujuvust. Kujundusplaani on hästi struktureeritud ja arusaadav. Hinne 5: Õpilane loob detailse, läbimõeldud ja visuaalselt atraktiivse kujundusplaani. Ajakava, ülesanded ja vastutajad on selgelt määratletud ning omavahel seotud nii, et tööprotsess on optimeeritud. Plaan näitab iseseisvat organiseerimisoskust, ajajuhtimist ja oskust näha tervikpilti.
--	---

	Iseseisev töö nr 4 Kujunduse ja dekoratsioonide lõpptulemuse hindamine – õpilane analüüsib sündmuse kujundust ning annab tagasisidet selle kohta, mis õnnestus ja mida saaks parandada. Hinne 3: Õpilane esitab vähemalt kaks tugevust ja ühe parendusettepaneku sündmuse kujunduse kohta. Hinne 4: Õpilane toob esile vähemalt kaks selgelt põhjendatud tugevust ja rohkem kui ühe sisuka parendusettepaneku. Tugevused ja ettepanekud näitavad arusaamist kujunduse eesmärgist ning arvestavad sündmuse iseloomu ja sihtrühma. Hinne 5: Õpilane analüüsib sündmuse kujundust põhjalikult, tuues välja mitu põhjendatud tugevust ning esitab läbimõeldud ja loovaid parendusettepanekuid. Tagasiside on konstruktiivne, näitab kõrget esteetilist ja funktsionaalset teadlikkust ning aitab kujundust terviklikult edasi arendada.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: loob visuaalse kontseptsiooni või kujundusplaani, mis kajastab selgelt sündmuse soovitud atmosfääri; põhjendab valitud kujunduselementide sobivust sündmuse eesmärgiga, teeb teadlikke valikuid dekoratsioonide ja mööbli osas, arvestades nii praktilisi kui ka esteetilisi kaalutlusi; koostab digitaalselt detailse paigutusplaani, kus on selgelt määratletud mööbli ja dekoratsioonide asetus, valmistab dekoratsioonid vastavalt sündmuse temaatikale, kasutades materjale otstarbekalt ja säästlikult vältides liigset raiskamist; põhjendab valitud esemete ja paigutuse mõju sündmusele ühtse ja stiilse üldmulje loomisel, sõnastab oma ootused dekoratsioonide, valgustuse, heli ja visuaalide osas, lähtudes ürituse temaatikast; valib sobivad partnerid hinnapakumiste ja sündmuse vajaduste ning eelarve alusel; koostab dekoratsioonide, inventari ja heli- ja valgustehnika paigaldamise plaani, arvestades aja- ja inimressursse; jälgib teenusepakkujate töö edenemist ja kokkulepete täitmist, kasutades selgeid juhiseid ja regulaarset suhtlust “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid töö kirjelduse juures. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid töö kirjelduse juures.

Õppemeetodid	Praktiline töö. Probleemülesanne.
Hindamise meetodid	Iseseisev töö. Praktiline töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -

Õppematerjalid	TMK podcast Kuidas jätkusuutlikult sündmusi korraldada ja taaskasutada dekoratsioone? https://youtu.be/BS_weT2rHhw?feature=shared Jolos jätkusuutlikud üritused - head näited elust enesest: https://jolos.eu/sustainability/ Sissejuhatus keskkonnahoidlikku ürituskorraldusse, materjalid ja ostud: https://www.youtube.com/watch?v=Ovl_szdr600
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Digioskuste arendamine	5	Maili Soopõld,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab enda digipädevusi elektroonilise teabe otsimiseks, loomiseks ja haldamiseks, arvestades digitehnoloogia kasutamisel tervisekaitse ja küberturvalisuse nõuete ning autorikaitse ja eetika põhimõtetega.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
30 tundi		100 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. 1. Õpilane kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust	Õpilane 1.1. määratleb oma teabevajaduse ning rakendab sobivaid infootsingu võtteid, et leida digikeskkonnast asjakohane teave; 1.2. otsib ja filtreerib andmeid, infot ja materjale eesmärgipäraselt, kasutades erinevaid otsingumeetodeid ja -tööriistu; 1.3. analüüsib juhendamisel leitud andmeid, infot ja digisisu, hinnates nende allikate päritolu usaldusväärsust ja asjakohasust; 1.4. salvestab ja korrastab digikeskkonnas faile, kasutades kaustu ja kategooriaid, et tagada lihtne ligipääs ja haldus; 1.5. töötleb ja analüüsib andmeid tabelarvutuse abil ning esitleb tulemusi selgelt ja arusaadavalt diagrammide ja skeemide abil;	Mitteeristav hindamine
2. 2. Õpilane kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid	Õpilane 2.1. kasutab sobivaid digitehnoloogiaid ja -sisu, et tõhusalt suhelda ja panustada meeskonnatöösse; 2.2. jagab infot ja faile digikeskkonnas, valides selleks kontekstist ja eesmärgist tulenevalt korrektse viisi ja sobiva vahendi; 2.3. kasutab iseseisvalt ja efektiivselt kooli, kohaliku omavalitsuse, riigi ja ettevõtete digiteenuseid, näiteks e- päevik, riigiportaali, digitaalsed õpikeskkonnad, pangateenused;	Mitteeristav hindamine

	2,4. kasutab turvaliselt ühismeediat, ajaveebi ja video jagamise platvorme oma algatuste tutvustamiseks ja teiste kaasamiseks; 2.5. järgib digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme, arvestades erinevate sihtrühmade kultuurilisest, vanuselisest ja keelelisest eripärast tulenevaid vajadusi; 2.6. haldab enda digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse nõuetega; 2.7. analüüsib juhendamisel oma digitaalset jalajälge ja selle mõju enda kuvandile;	
3. 3. Õpilane loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid	Õpilane 3.1. loob digisisu teksti, esitluse, pildi ja videona, kasutades sobivaid tööriistu ning arvestades kvaliteedi, konteksti ja eesmärkidega; 3.2. kohandab olemasolevat digisisu uue ja sisukama digimaterjali loomiseks, kombineerides erinevaid teabeallikaid ja digimaterjale; 3.3. järgib digisisu loomisel ja kasutamisel autoriõiguse ning eetika põhimõtteid, arvestades andmekaitse ja konfidentsiaalsuse nõuetega; 3.4. rakendab juhendamisel asjakohaseid litsentsitingimusi (Creative Commons) vastavalt sisule ja kontekstile; 3.5. kasutab tehisintellekti rakendusi digisisu loomisel ja muutmisel vastutustundlikult, arvestades kvaliteeti ja 3.6. analüüsib juhendamisel tehisintellekti loodud digisisu täpsust, usaldusväärsust ja konteksti sobivust;	Mitteeristav hindamine
4. 4. Õpilane kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid	Õpilane 4.1. kaitseb oma digiseadmeid ja nende sisu, rakendades ohtude vähendamiseks asjakohaseid turvameetmeid ja uuendades regulaarselt vastavat tarkvara; 4.2. tuvastab digiseadmeid ähvardavad ohud ja rakendab ennetusmeetmeid nende vältimiseks;	Mitteeristav hindamine

	4.3. rakendab turvameetmeid isikuandmete ja privaatsuse kaitseks, kasutades tugevaid paroole, kaheastmelist autentimist ning andmete krüpteerimist, et piirata juurdepääsu enda andmetele; 4.4. analüüsib digiteenuse privaatsusreegleid ja kohandab privaatsusseadeid oma isikuandmete kaitseks; 4.5. analüüsib enda käitumist digitehnoloogia kasutamisel, lähtudes sellega seotud vaimse ja füüsilise tervise riskidest; 4.6. säilitab tervisliku tasakaalu digitehnoloogia kasutamisel, rakendades ajapiiranguid, puhkeperioode ja ergonoomilisi töövõtteid; 4.7. reageerib adekvaatselt küberkiusamisele ning kasutab sobivaid vastumeetmeid, vältimaks edasist kahju; 4.8. analüüsib digitehnoloogia keskkonnamõju ja rakendab ressursisäästlikke digikäitumise meetodeid, optimeerides seadmete energiatarvet ja eluea kestust ning hallates digiprügi ökoloogilise jalajälje vähendamiseks;	
5. 5. Õpilane lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks	Õpilane 5.1. tuvastab digiseadme lihtsama tehnilise tõrke põhjuse ja lahendab selle juhendi abil; 5.2. valib konkreetse ülesande jaoks sobiva riist- ja tarkvara, arvestades ülesande spetsiifikat ja võimalikke alternatiive; 5.3. kohandab ja seadistab juhendite alusel digiteenust või platvormi vastavalt enda vajadustele; 5.4. analüüsib oma digipädevust, koostab plaani enese arendamiseks ja oskuste täiendamiseks; 5.5. toetab digitehnoloogia vähemkogenud kasutajaid, pakkudes juhiseid ja variante probleemid lahendamiseks.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
1. Info- ja andmekirjaoskus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad 1.1. Andmete, info ja digisisu otsing, sirvimine ja filtreerimine 1.2. Andmete, info ja digisisu hindamine 1.3. Andmete, info ja digisisu haldamine 1.4. Tabelarvutusprogrammide kasutamine	Seos õpiväljundiga 1. Õpilane kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust
Iseseisev töö	Tabeltöötlusülesannete lahendamine.	
Hindamisülesanded	Hinnatakse iseseisvat tööd.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapp sisaldab kõiki hinnatavaid ülesandeid, mis on tehtud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tunnitööd ja iseseisev töö on esitatud lävendi tasemel.	
2. Suhtlus ja koostöö digikeskkonnas Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad 2.1. Suhtlemine digitehnoloogia abil 2.2. Andmete, info ja digisisu jagamine 2.3. Kodanikuaktiivsus digikeskkonnas 2.4. Koostöö digikeskkonnas 2.5. Viisakas käitumine digikeskkonnas 2.6. Digitaalse identiteedi haldamine	Seos õpiväljundiga 2. Õpilane kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid
Iseseisev töö	OSINT iseenda kohta.	
Hindamisülesanded	Hinnatakse iseseisvat tööd.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapp sisaldab kõiki hinnatavaid ülesandeid, mis on tehtud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tunnitööd ja iseseisev töö on esitatud lävendi tasemel.	
3. Digisisu loomine Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad 3.1 Digisisu arendus 3.2. Digisisu kohandamine 3.3. Autoriõigus ja litsentsid 3.4 Tekstitöötlusprogrammid 3.5.Esitlusprogrammid	Seos õpiväljundiga 3. Õpilane loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning

	3.6. Graafika ja video koostamine	arvestades autoriõiguse põhimõtteid
Iseseisev töö	Koostab eriala tutvustava digitaalse teose vähemalt kolmes erinevas formaadis (nt video, tekst, rastergraafika), kasutades sobivaid tööriistu ja vajadusel tehisintellekti lahendusi.	
Hindamisülesanded	Hinnatakse iseseisvat tööd.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapp sisaldab kõiki hinnatavaid ülesandeid, mis on tehtud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tunnitööd ja iseseisev töö on esitatud lävendi tasemel.	
4. Digiturvalisus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad 4.1. Digiseadmete kaitse 4.2. Isikuandmete ja privaatsuse kaitse 4.3. Tervise ja heaolu kaitse 4.4. Keskkonnakaitse	Seos õpiväljundiga 4. Õpilane kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid
Iseseisev töö	Nutiseadme turvameetmete rakendamine koos dokumenteerimisega.	
Hindamisülesanded	Hinnatakse iseseisvat tööd.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapp sisaldab kõiki hinnatavaid ülesandeid, mis on tehtud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tunnitööd ja iseseisev töö on esitatud lävendi tasemel.	
5. Probleemilahendus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad 5.1 Tehniliste tõrgete lahendamine 5.2. Digitehnoloogiate valik 5.3. Uuendused digilahenduste abil 5.4. Digipädevuse hindamine ja arendamine	Seos õpiväljundiga 5. Õpilane lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks
Iseseisev töö	Võimalike vigade otsing, mis etteantud probleemi esile kutsuvad ja nende lahendamine.	
Hindamisülesanded	Hinnatakse iseseisvat tööd.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapp sisaldab kõiki hinnatavaid ülesandeid, mis on tehtud lävendi tasemel.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tunnitööd ja iseseisev töö on esitatud lävendi tasemel.
----------------------	---

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Tunnitööd ja iseseisvad tööd on esitatud lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Haridus ja Noorteamet (Harno) poolt loodud e-kursus “Õppijate digipädevuse arendamine”. Infopädevus : https://sisu.ut.ee/infootsitugi/ Küberturvalisuse õppevideod: https://www.youtube.com/watch?v=1WHKvxzmqkQ&list=PLNPWRftK1TnrWH7uDJ_eE9Fg8yzWVawve Küberkaitse: https://web.htk.tlu.ee/digitalu/kyberkaitse/ Erinevad veebipõhised materjalid https://www.metshein.com/koik-kursused-2/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Ettevõtte äriidee arendamine	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab äriidee turismi tooteid ja teenuseid pakkuvale ettevõttele, mõistes ettevõtte toimimist ja personali töökorraldust.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		10 tundi	90 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõtleb läbi ja arendab uue hüpoteetilise äriidee ettevõttele, arvestades sihtturuga, ettevõtluskeskkonnaga, ressursidega	töötab meeskonnas välja uue külalismajanduse valdkonna ettevõtte hüpoteetilise äriidee, arvestades sihtturu vajadusi ja ettevõtte võimalusi; mõtleb läbi äriprotsessi kavandamise tegevuskava ärimudeli lõuendi lehel; valib sobiva ettevõtlusvormi, arvestades sihtturuga, kulu- ja tuluproгноosi ning riskidega; kavandab ettevõtte struktuuri ja tööprotsessid, arvestades äriplaani visandiga ning ettevõtte põhi- ja tugiprotsesside eripäraga	Mitteeristav hindamine
2. osaleb ettevõtlusprojektis järgides ettevõtte eesmärgi, arvestades ärietikat ja ettevõtte väärtusi	täidab ettevõtlusprojektis kokkulepitud ülesandeid vastutustundlikult, järgides ettevõtte eesmärgi ja väärtusi; suhtleb ettevõtlusprojektis selgelt, viisakalt ja keeleliselt korrektset, järgides suhtlusstandardeid analüüsib oma rolli ettevõtlusprojektis, andes tagasisidet oma töö tulemuste ja protsessi kohta	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ettevõtte meeskonna loomise protsessi, lähtudes ettevõtte eesmärkidest	osaleb meeskonnaliikmena hüpoteetilise ettevõtte personali värbamisprotsessis, selgitab personali valiku ja arendamise ning administreerimisega seotud tegevusi, lähtudes õigusaktidest ja ettevõtte vajadustest	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ettevõtte äriidee arendamine	Alateemad ETTEVÕTLIKKUS, ETTEVÕTLUS JA KESKKOND	Seos õpiväljundiga mõtleb läbi ja arendab uue

Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 90	Ettevõtluse roll ühiskonnas. Ettevõtlusvormid. Ettevõtte põhi- ja tugiprotsessid. Ettevõtte juhtimine ja struktuur. Ettevõtte organisatsiooni kultuur. Ärieetika. Ettevõtte sotsiaalne vastutus. Vastutustundlik ettevõtlus. Äriidee genereerimine. Sihtturu analüüs. Turu-uuring. Mis? Kellele? Kuidas? Miks? PESTLE analüüs. Ressursside analüüs. Konkurents. Toode/Teenus, väärtuspakkumine kliendile. Äriidee hindamine. Äriplaan ärilõuendil. Vahendid. Tulude ja kulude struktuur. Ettevõtluse riskid. Turundus ja reklaam. ETTVÕTLUSPROJEKT Ettevõtlusprojekti eesmärgid. Väärtus kliendile. Hea suhtlustava. Projekti kirjutamine ja juhtimine. Õpilaspjekti kirjutamine. Ülesanded ja rollid. Eneseanalüüs arvestades enda panust projekti. Õppimiskogemused ja hinnang oma tööle. PERSONALI- JA MEESKONNATÖÖ Tööõigus. Töölepingu seadus. Töötajate oskused ja kompetentsid. Töökohad, ülesanded ja vastutus. Töötajate arendamine ja koolitamine. Meeskond ja meeskonnatöö. Kandideerimisdokumendid ja nõuded neile. Töövestlusel osalemine. Tööintervjuu.	hüpoteetilise äriidee ettevõttele, arvestades sihtturuga, ettevõtluskeskkonnaga, ressurssidega osaleb ettevõtlusprojekti järgides ettevõtte eesmäärke, arvestades ärieetikat ja ettevõtte väärtusi mõistab ettevõtte meeskonna loomise protsessi, lähtudes ettevõtte eesmärkidest
Iseseisev töö	Koostada eneseanalüüs oma rolli ja ülesannete kohta ettevõtlusprojekti andes tagasisidet enda arengu ja töö tulemuste kohta.	
Praktiline töö	Praktiline töö meeskonnas. Uue hüpoteetilise äriidee läbitegemine ärimudeli lõuendil meeskonnatöona. Valida sobiv ettevõtlusvorm, kavandada ettevõtte struktuur, töö- ja tugiprotsessid ning mõelda läbi. eesmärgid ning maandada riskid. Praktiline töö meeskonnas. Hüpoteetilise ettevõtte personali värbamise protsessi läbimängimine (video salvestamine analüüsiks) alates kandideerimisest, tööintervjuul osalemisest kuni töölepingu sõlmimiseni. Videoanalüüs rühmas.	

Hindamisülesanded	Praktiline töö meeskonnas. Uue hüpoteetilise äriidee läbitegemine ärimudeli lõuendil meeskonnatööna. Valida sobiv ettevõtlusvorm, kavandada ettevõtte struktuur, töö- ja tugiprotsessid ning mõelda läbi eesmärgid ning maandada riskid. Praktiline töö meeskonnas. Hüpoteetilise ettevõtte personali värbamise protsessi läbimängimine (video salvestamine analüüsiks) alates kandideerimisest, tööintervjuul osalemisest kuni töölepingu sõlmimiseni. Videoanalüüs rühmas.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete tulemused.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: töötab meeskonnas välja uue külalismajanduse valdkonna ettevõtte hüpoteetilise äriidee, arvestades sihtturu vajadusi ja ettevõtte võimalusi; mõtleb läbi äriprotsessi kavandamise tegevuskava ärimudeli lõuendi lehel; valib sobiva ettevõtlusvormi, arvestades sihtturuga, kulu- ja tuluproгноosi ning riskidega; kavandab ettevõtte struktuuri ja tööprotsessid, arvestades äriplaani visandiga ning ettevõtte põhi- ja tugiprotsesside eripäraga, täidab ettevõtlusprojektis kokkulepitud ülesandeid vastutustundlikult, järgides ettevõtte eesmärgid ja väärtusi; suhtleb ettevõtlusprojektis selgelt, viisakalt ja keeleliselt korrektselt, järgides suhtlusstandardeid analüüsib oma rolli ettevõtlusprojektis, andes tagasisidet oma töö tulemuste ja protsessi kohta, osaleb meeskonnaliikmena hüpoteetilise ettevõtte personali värbamisprotsessis, selgitab personali valiku ja arendamise ning administreerimisega seotud tegevusi, lähtudes õigusaktidest ja ettevõtte vajadustest

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	Uue hüpoteetilise äriidee läbitegemine ärimudeli lõuendil meeskonnatööna. Hüpoteetilise ettevõtte personali värbamise protsessi läbimängimine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete tulemused.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete tulemused. Lävend: Äriidee arvestab sihtturu ja võimalusi ning on meeskondlikult välja töötatud. Ärimudeli lõuend on täidetud terviklikult ja loogiliselt, tegevuskava on läbi mõeldud. Ettevõtlusvorm on põhjendatud ja seostatav sihtturu, prognooside ja riskidega. Ettevõtte struktuur ja tööprotsessid on loogilised,

	arvestavad äriplaani ning jagavad selgelt põhitegevused ja tugiteenused. Lävend: Reflekteerib oma arengut ettevõtlusprojekti jooksul, toob välja õppetunnid ja arenguvajadused. Roll ja ülesanded on selgelt kirjeldatud, näitab arusaama oma panusest. Toob välja konkreetseid näiteid oma töö tulemustest ja panusest projekti. Annab sisukat ja ausat tagasisidet, peegeldab oma tugevusi ja kitsaskohti. Lävend: Iga osaleja peegeldab oma panust ja õppimist, tuuakse välja, mida saadi juurde teadmiste ja oskuste mõttes. Kõik etapid on esindatud ja sisuliselt läbimängitud, osalejad on rollis ja olukord on elulähedane. Video on loogilise ülesehitusega, arusaadav, tehniliselt korralik ja peegeldab õppesisu. Rühm analüüsib ühiselt värbamisprotsessi, tuuakse välja tugevused ja parendusvõimalused.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Hommikusöögi valmistamine	3	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab hommikusöögi ning teenindab külastajaid vastavalt teenindussituatsioonile järgides ettevõtte teenindusstandardit		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
16 tundi		2 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab standardhommikusöögi serveerides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele	valmistab hommikusöögi juhendi järgi vastavalt ettevõtte määratud menüüle; serveerib hommikusöögi vastavalt ettevõttes kehtivatele teenindusstandardile; järgib hügieeninõudeid tööruumides, sealhulgas puhtuse hoidmist hommikusöögilaul, teeninduskohtades ja töövahenditel; serveerib hommikusööki tупpa järgides ettevõtte teenindusstandardit; pakib hommikusöögi kaasa järgides hügieeninõudeid	Eristav hindamine
2. korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid	tagab, et külalised tunnevad end hästi ja mugavalt hommikusöögi ajal pakkudes kiiret ja efektiivset teenindust; planeerib oma tööülesanded hommikusöögi teenindamise ajal, et tagada sujuv teenindus ja ajakava järgimine; jälgib hommikusöögi laua täiendamise, laudade korrastamise ja toidu serveerimise vajadust, pakkudes külalistele kiire ja kvaliteetse teeninduse; järgib oma tegevuses tööohutuse- ja hügieeninõudeid; suhtleb külalistega selgelt, lahkelt ja professionaalselt; lahendab võimalikke probleeme või erisoove viisil, mis on kooskõlas ettevõtte teenindusstandarditega	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Hommikusöögi teenindus Auditoorne õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad Hommikusöögi teenindus. Hommikusöögilauad. Serveerimisvahendid. Laudade eelkatted. Teenindusprotsess. Küllastajate teenindamine. Hommikusöögi kaasapakkimine, pakkimiseks kasutatavad vahendid. Teenindusala korrastamine. Hommikusöögi serveerimine tuppa.	Seos õpiväljundiga valmistab standardhommikusöögi serveerides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Praktiline töö	Hommikusöögi toitude ja jookide valmistamine. Hommikusöögilaua teenindamine.	
Hindamisülesanded	Projektitöö. Õpilane sooritab projektitöö vastavalt juhendile (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, klientide teenindamine, koristamine). Õpilane teeb kaubatellimuse enda koostatud hommikusöögi menüüle ja jookidele. Valmistab hommikusöögi ja joogid ning serveerib need. Ettevalmistustööd: laudade katmine ja klientide teenindamine vastavalt menüüle.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Projektitöö. Hommikusöögitoidude valmistamine ja hommikusöögilaua teenindamine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: valmistab hommikusöögi juhendi järgi vastavalt ettevõtte määratud menüüle; serveerib hommikusöögi vastavalt ettevõttes kehtivatele teenindusstandardile; järgib hügieeninõudeid tööruumides, sealhulgas puhtuse hoidmist hommikusöögilaul, teeninduskohtades ja töövahenditel; serveerib hommikusööki tuppa järgides ettevõtte teenindusstandardit; pakib hommikusöögi kaasa järgides hügieeninõudeid, tagab, et külalised tunnevad end hästi ja mugavalt hommikusöögi ajal pakkudes kiiret ja efektiivset teenindust; planeerib oma tööülesanded hommikusöögi teenindamise ajal, et tagada sujuv teenindus ja ajakava järgimine; jälgib hommikusöögi laua täiendamise, laudade korrastamise ja toidu serveerimise vajadust, pakkudes külalistele kiire ja kvaliteetse teeninduse; järgib oma tegevuses tööohutuse- ja hügieeninõudeid; suhtleb külalistega selgelt, lahkelt ja professionaalselt; lahendab võimalikke probleeme või erisoove viisil, mis on kooskõlas ettevõtte teenindusstandarditega “4” saamise tingimus: Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja	

	temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib oma töö tulemust. “5” saamise tingimus: Õpilane valmistab etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb iseseisvalt nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib ja hindab oma töö tulemust.	
Hommikusöögi toidud ja joogid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 40	Alateemad Toiduhügieen ja tööohutus Toiduainete tundmine - teraviljad, piimatooted, muna, vorstid, singid, valmis kalad, puuviljad ja köögiviljad. Hommikusöögi valmistamine ja serveerimine - pudrud, munaroad, salatid, võileivad, külmad- ja kuumad joogid. Menüü koostamine? erinevatele kliendirühmadele, töö planeerimine.	Seos õpiväljundiga valmistab standardhommikusöögi serveerides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Praktiline töö	Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle juhendades eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid.	
Hindamisülesanded	Esitlus: igale õpilasele jagatakse erinevad toiduained, mille kohta koostab tutvustava esitluse. Praktiline töö. Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle juhendades eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitluse sisu ja vormistus vastab juhendile. Selge ja põhjalik esitlus. Praktiline ülesanne koos hommikusöögilaua teenindusega, projektitööna. Õppija valmistab hommikusöögi juhendi järgi vastavalt ettevõtte määratud menüüle; serveerib hommikusöögi vastavalt ettevõttes kehtivatele teenindusstandardile; järgib hügieeninõudeid tööruumides, sealhulgas puhtuse hoidmist hommikusöögilaul, teeninduskohtades ja töövahenditel; serveerib hommikusööki tuppa järgides ettevõtte teenindusstandardit; pakib hommikusöögi kaasa järgides hügieeninõudeid, tagab, et külalised tunnevad end hästi ja mugavalt hommikusöögi ajal pakkudes kiiret ja efektiivset teenindust; planeerib oma tööülesanded hommikusöögi teenindamise ajal, et tagada sujuv teenindus ja ajakava järgimine; jälgib hommikusöögi laua täiendamise, laudade korrastamise ja toidu serveerimise vajadust, pakkudes külalistele kiire ja	

	kvaliteetse teeninduse; järgib oma tegevuses tööohutuse- ja hügieeninõudeid; suhtleb külalistega selgelt, lahkelt ja professionaalselt; lahendab võimalikke probleeme või erisoo ve viisil, mis on kooskõlas ettevõtte teenindusstandarditega.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: valmistab hommikusöögi juhendi järgi vastavalt ettevõtte määratud menüüle; serveerib hommikusöögi vastavalt ettevõttes kehtivatele teenindusstandardile; järgib hügieeninõudeid tööruumides, sealhulgas puhtuse hoidmist hommikusöögilaul, teeninduskohtades ja töövahenditel; serveerib hommikusööki tuppa järgides ettevõtte teenindusstandardit; pakib hommikusöögi kaasa järgides hügieeninõudeid, tagab, et külalised tunnevad end hästi ja mugavalt hommikusöögi ajal pakkudes kiiret ja efektiivset teenindust; planeerib oma tööülesanded hommikusöögi teenindamise ajal, et tagada sujuv teenindus ja ajakava järgimine; jälgib hommikusöögi laua täiendamise, laudade korrastamise ja toidu serveerimise vajadust, pakkudes külalistele kiire ja kvaliteetse teeninduse; järgib oma tegevuses tööohutuse- ja hügieeninõudeid; suhtleb külalistega selgelt, lahkelt ja professionaalselt; lahendab võimalikke probleeme või erisoo ve viisil, mis on kooskõlas ettevõtte teenindusstandarditega “4” saamise tingimus: Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib oma töö tulemust. “5” saamise tingimus: Õpilane valmistab etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb iseseisvalt nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib ja hindab oma töö tulemust.

Õppemeetodid	Praktiline töö. Projektitöö. Probleemõpe. Arutelu. Iseseisev töö.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Esitus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane sooritab projektitöö vastavalt juhendile (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, klientide teenindamine, koristamine). Õpilane teeb kaubatellimuse enda koostatud hommikusöögi menüüle ja jookidele. Valmistab hommikusöögi ja joogid ning serveerib need. Ettevalmistustööd: laudade katmine ja klientide teenindamine vastavalt menüüle.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle juhendades eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. “4” saamise tingimus: Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt

	menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib oma töö tulemust. “5” saamise tingimus: Õpilane valmistab etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb iseseisvalt nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib ja hindab oma töö tulemust.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Jookide valmistamine	10	Peep Peetersoo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised külmade ja kuumade jookide sortimendist ja hoiutingimustest, oskused nende kvaliteetseks valmistamiseks ning korrektseks serveerimiseks järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		26 tundi	144 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab külmi ja kuumi jooke kasutades erialast terminoloogiat	kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide koostist, päritolu ja valmistamisviise kasutades erialast terminoloogiat; selgitab jookide hoiutingimusi ja säilitamise eripärasid vastavalt juhendile	Eristav hindamine
2. planeerib erinevate jookide valmistamise lähtudes ettevõtte töökorraldusest	koostab juhendi alusel külmade ja kuumade jookide valmistamiseks vajalike kaupade ning vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; koostab juhendi alusel alkohoolsete segujookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; kontrollib vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ning sobivust jookide valmistamiseks; kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele	Eristav hindamine
3. serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedistandardeid	valmistab külmasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab alkohoolseid segujooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab kuumasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; serveerib jooke nõuetekohaselt valides sobivad klaasid ja töövahendid; täidab joogi valmistamise ja serveerimise protsessis tööohutus- ja hügieeninõudeid	Eristav hindamine

4. soovib joogikaardis olevaid jooke järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	tutvustab joogikaarti selgitades selle sisu külalistele arusaadavalt; soovib joogikaardis olevaid jooke arvestades toitute ja jookide sobivuse põhimõtteid ning külaliste maitse-eelistusi	Eristav hindamine
5. kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja standarditest	kontrollib kaupade realiseerimisaegu ja ladustamistingimusi vastavalt juhendile; jälgib jookide serveerimistemperatuure, tagades nende kvaliteedi ja vastavuse standarditele	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Joogikaardi koostamine ja esitamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 26	Alateemad Joogikaardi koostamine ja esitamine. Erialase terminoloogia kasutamine jookide kirjeldamisel ja klientidele soovitamisel. Joogikaardi koostamise põhimõtted. Veinide liigitus, omadused, sobivus toitute juurde.	Seos õpiväljundiga kirjeldab külmi ja kuumi jooke kasutades erialast terminoloogiat planeerib erinevate jookide valmistamise lähtudes ettevõtte töökorraldusest serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedistandardeid soovib joogikaardis olevaid jooke järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja standarditest
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide koostist, päritolu ja valmistamisviise kasutades erialast terminoloogiat; selgitab jookide hoiutingimusi ja säilitamise eripärasid vastavalt juhendile, koostab juhendi alusel külmade ja kuumade jookide valmistamiseks vajalike kaupade ning vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust;	

	koostab juhendi alusel alkoholsete segujookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; kontrollib vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ning sobivust jookide valmistamiseks; kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele, valmistab külmasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab alkoholsete segujooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab kuumasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; serveerib jooke nõuetekohaselt valides sobivad klaasid ja töövahendid; täidab joogi valmistamise ja serveerimise protsessis tööohutus- ja hügieeninõudeid, tutvustab joogikaarti selgitades selle sisu külalistele arusaadavalt; soovib joogikaardis olevaid jooke arvestades toitumise ja jookide sobivuse põhimõtteid ning külaliste maitse-eelistusi, kontrollib kaupade realiseerimisaegu ja ladustamistingimusi vastavalt juhendile; jälgib jookide serveerimistemperatuure, tagades nende kvaliteedi ja vastavuse standarditele “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Jookide koostis ja päritolu Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 52	Alateemad Populaarsete jookide (kohv, tee, mineraalvesi, karastusjoogid, lahjad alkoholid, smuutid, kokteilid, veinid, kanged alkoholid) koostisosad ja geograafiline taust. Maailmakuulsad ja tuntuimad joogibrandid. Praktiline ülesanne: valmistab külmasid jooke juhendi alusel, kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab alkoholsete segujooke juhendi alusel, kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab kuumasid jooke juhendi alusel, kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; serveerib jooke nõuetekohaselt, valides sobivad klaasid ja töövahendid; täidab joogi valmistamise ja serveerimise protsessis tööohutus- ja hügieeninõudeid; kontrollib kaupade realiseerimisaegu ja ladustamistingimusi vastavalt juhendile; jälgib jookide serveerimistemperatuure, tagades nende kvaliteedi ja vastavuse standarditele. vajaliku kauba tellimine, vastuvõtt, ladustamine/hoiustamine.	Seos õpiväljundiga kirjeldab külmi ja kuumi jooke kasutades erialast terminoloogiat planeerib erinevate jookide valmistamise lähtudes ettevõtte töökorraldusest serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedistandardeid soovib joogikaardis olevaid jooke järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja standarditest
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	

sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide koostist, päritolu ja valmistamisviise kasutades erialast terminoloogiat; selgitab jookide hoiutingimusi ja säilitamise eripärasid vastavalt juhendile, koostab juhendi alusel külmade ja kuumade jookide valmistamiseks vajalike kaupade ning vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; koostab juhendi alusel alkoholsete segujookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; kontrollib vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ning sobivust jookide valmistamiseks; kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele, valmistab külmasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab alkoholseid segujooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab kuumasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; serveerib jooke nõuetekohaselt valides sobivad klaasid ja töövahendid; täidab joogi valmistamise ja serveerimise protsessis tööohutus- ja hügieeninõudeid, tutvustab joogikaarti selgitades selle sisu külalistele arusaadavalt; soovitab joogikaardis olevaid jooke arvestades toitumise ja jookide sobivuse põhimõtteid ning külaliste maitse-eelistusi, kontrollib kaupade realiseerimisaegu ja ladustamistingimusi vastavalt juhendile; jälgib jookide serveerimistemperatuure, tagades nende kvaliteedi ja vastavuse standarditele “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
Jookide liigitus ja nende eripärad Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Külmad ja kuumad joogid, alkoholivabad ja alkohoolsed joogid, nende põhikomponendid ja omadused. Jookide valmistamiseks erinevad töövahendid. Jookide serveerimiseks erinevad vahendid. Jookide mõõtühikud. Jookide erinevad valmistusviisid. Töö planeerimine baaritöös. Jookide hoiustamine ja säilitamine. Temperatuurinõuded, kõlblikkusaeg, avatud toodete käsitlemine ja säilivuse tagamine. Praktiline ülesanne: vajaliku kauba tellimine, vastuvõtt, ladustamine/hoiustamine. Seos õpiväljundiga kirjeldab külmi ja kuumi jooke kasutades erialast terminoloogiat
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide koostist, päritolu ja valmistamisviise kasutades erialast terminoloogiat;

	selgitab jookide hoiutingimusi ja säilitamise eripärasid vastavalt juhendile “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Jookide valmistamise tehnoloogiad Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 26	Alateemad Erinevad meetodid erinevate jookide valmistamisel: Näiteks: kääritamine, leotamine, pressimine, destilleerimine, keetmine, infundeerimine, segamine, raputamine ja vahustamine.	Seos õpiväljundiga kirjeldab külmi ja kuumi jooke kasutades erialast terminoloogiat planeerib erinevate jookide valmistamise lähtudes ettevõtte töökorraldusest serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedistandardeid soovib joogikaardis olevaid jooke järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja standarditest
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide koostist, päritolu ja valmistamisviise kasutades erialast terminoloogiat; selgitab jookide hoiutingimusi ja säilitamise eripärasid vastavalt juhendile, koostab juhendi alusel külmade ja kuumade jookide valmistamiseks vajalike kaupade ning vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; koostab juhendi alusel alkoholsete segujookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; kontrollib vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ning sobivust jookide valmistamiseks; kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele, valmistab külmasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab alkoholseid segujooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab kuumasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; serveerib jooke nõuetekohaselt valides sobivad klaasid ja töövahendid;	

	täidab joogi valmistamise ja serveerimise protsessis tööohutus- ja hügieeninõudeid, tutvustab joogikaarti selgitades selle sisu külalistele arusaadavalt; soovib joogikaardis olevaid jooke arvestades toitute ja jookide sobivuse põhimõtteid ning külaliste maitse-eelistusi, kontrollib kaupade realiseerimisaegu ja ladustamistingimusi vastavalt juhendile; jälgib jookide serveerimistemperatuure, tagades nende kvaliteedi ja vastavuse standarditele “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Segujoogid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 40	Alateemad Alkoholiga ja alkoholita segujoogid, klassikalised kokteilid. Jookide valmistamiseks erinevad töövahendid. Jookide serveerimiseks erinevad vahendid. Jookide mõõtühikud. Jookide erinevad valmistusviisid. Töö planeerimine baaritöös. Esitlused - mittealkohoolsed joogid, destilleerimata ja destilleeritud joogid, alkohoolsed joogid. Töövahendid ja väikevahendid Tööohutus. Hügieen. Keskkonnasäästlikkus. Fantaasia kokteil. Praktilised harjutusülesanded. Praktiline ülesanne: vajaliku kauba tellimine, vastuvõtt, ladustamine/hoiustamine. Jookide hoiustamine ja säilitamine. Temperatuurinõuded, kõlblikkusaeg, avatud toodete käsitlemine ja säilivuse tagamine.	Seos õpiväljundiga kirjeldab külmi ja kuumi jooke kasutades erialast terminoloogiat planeerib erinevate jookide valmistamise lähtudes ettevõtte töökorraldusest serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedistandardeid soovib joogikaardis olevaid jooke järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja standarditest
Hindamisülesanded	Esitlused - mittealkohoolsed joogid, destilleerimata ja destilleeritud joogid, alkohoolsed joogid.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide koostist, päritolu ja valmistamisviise kasutades erialast terminoloogiat; selgitab jookide hoiutingimusi ja säilitamise eripärasid vastavalt juhendile, koostab juhendi alusel külmade ja kuumade jookide valmistamiseks vajalike kaupade ning vahendite nimekirja arvestades ettevõtte töökorraldust; koostab juhendi alusel alkoholsete segu jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite nimekirja arvestades ettevõtte	

	töökorraldust; kontrollib vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ning sobivust jookide valmistamiseks; kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele, valmistab külmasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab alkohoolseid segujooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; valmistab kuumasid jooke juhendi alusel kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; serveerib jooke nõuetekohaselt valides sobivad klaasid ja töövahendid; täidab joogi valmistamise ja serveerimise protsessis tööohutus- ja hügieeninõudeid, tutvustab joogikaarti selgitades selle sisu külalistele arusaadavalt; soovib joogikaardis olevaid jooke arvestades toitute ja jookide sobivuse põhimõtteid ning külaliste maitse-eelistusi, kontrollib kaupade realiseerimisaegu ja ladustamistingimusi vastavalt juhendile; jälgib jookide serveerimistemperatuure, tagades nende kvaliteedi ja vastavuse standarditele “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
--	---

Õppemeetodid	Praktiline töö. Suuline arutelu. Praktilised harjutusülesanded. Mõttekaardid erinevatest jookidest.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Probleemõpe.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija viib läbi praktilise ülesande, mis koosneb neljast etapist. Hindamisülesanne nr 1. Joogikaardi analüüs ja soovitude andmine (teoreetiline osa, kirjalik või suuline). Õppija tutvustab joogikaarti, kasutades erialast terminoloogiat. Selgitab vähemalt kolme joogi koostist, päritolu ja valmistamisviisi. Soovib joogikaardi jooke arvestades nende sobivust erinevate toitudega ning külaliste maitse-eelistusi. Hindamisülesanne nr 2. Jookide valmistamise ettevalmistus ja planeerimine (praktiline osa) Koostab juhendi alusel vajalike kaupade ja vahendite nimekirja külmade, kuumade ja alkohoolsete segujookide valmistamiseks. Kontrollib kaupade kvaliteeti, ladustamistingimusi ja realiseerimisaegu, lähtudes enesekontrolliplaanist. Planeerib jookide valmistamise, lähtudes ettevõtte töökorraldusest, ning kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele. Hindamisülesanne nr 3. Jookide valmistamine ja serveerimine (praktiline osa) Valmistab juhendi alusel kolm erinevat jooki: üks kuum, üks külm ja üks alkohoolne- või alkoholivaba segujook. Kasutab korrektseid töövõtteid ja töövahendeid, järgides toiduohutus- ja hügieeninõudeid. Serveering vastab standarditele: kasutatakse sobivaid klaase, serveerimistemperatuur on korrektne.

	4. Kliendikeskne teenindus ja esitlemine Soovitab valmistatud jooke külalistele, selgitades nende omadusi ning sobivust erinevate toitude ja eelistustega. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat ja kliendikeskset suhtlemist.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Joogikaardi analüüs ja soovitused. Õppija toob välja joogi põhikoostise, kuid päritolu ja valmistusviisi kirjeldus jääb pealiskaudseks. Soovituste põhjendamine on nõrk või puudulik. Planeerimine ja ettevalmistus. Vajalikud kaubad ja vahendid on osaliselt esitatud. Planeering on pealiskaudne ning ei arvesta täielikult ettevõtte töökorraldust või külaliste erivajadusi. Jookide valmistamine ja serveerimine. Mitmed ebatäpsused valmistamisel või serveerimisel, kuid joogid on tarbimiseks kõlblikud. Serveering ei pruugi täielikult vastata nõuetele. Kliendikeskne teenindus ja suhtlemine. Esitus on ebaselge või ebajärjekindel, kliendikesksus on nõrk. Terminoloogia kasutamine on osaliselt ebatäpne. “4” saamise tingimus: Joogikaardi analüüs ja soovitused. Kirjeldused on enamasti korrektsed ja asjakohased. Põhjendustes esineb mõningaid ebatäpsusi või pealiskaudsust, kuid need ei mõjuta oluliselt töö üldist kvaliteeti. Planeerimine ja ettevalmistus. Loetelu on enamasti täielik, kuid esineb väikseid puudusi kvaliteedikontrollis või planeeringus, mis ei mõjuta lõpptulemust oluliselt. Jookide valmistamine ja serveerimine. Valmistamisel esineb väikseid ebatäpsusi töövõtetes või serveeringus, kuid need ei mõjuta oluliselt joogi kvaliteeti. Kliendikeskne teenindus ja suhtlemine. Väikesed puudused selgitustes või suhtlusstiilis, kuid esitluse üldine kvaliteet on hea ja arusaadav. “5” saamise tingimus: Joogikaardi analüüs ja soovitused. Esitab täpsed ja põhjalikud kirjeldused, kasutades korrektset ja erialast terminoloogiat. Põhjendab jookide sobivust erinevate toitudega loogiliselt ja sisukalt. Planeerimine ja ettevalmistus. Koostab täieliku ja täpse kaupade ning vahendite loetelu. Kauba kvaliteedikontroll on põhjalik ning planeering arvestab kõiki töökorralduse ja külaliste erisoove.

	Jookide valmistamine ja serveerimine. Kõik joogid on valmistatud juhendi järgi, kasutades korrektseid töövõtteid ja sobivaid töövahendeid. Serveering on kvaliteetne, visuaalselt korrektne ja vastab ettenähtud standarditele. Kliendikeskne teenindus ja suhtlemine. Esitus on selge, loogiline ja kliendisõbralik. Kasutab erialast terminoloogiat korrektselt ning suudab põhjendada jookide sobivust erinevate toitudega. Suhtlusstiil on professionaalne ja külalislahke.
Õppematerjalid	Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). Restoranteenindus. Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Rekkor, S., Parm, T., Vainu, A., Eerik, R. (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo Mölstad, M. (2003). Minu esimene veiniraamat. Stockholm ja Luzern: Varrak Otspere, U. (2002). Joogiraamat-Särav kuld klaasis. Tallinn: Kentaur

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine	4	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb suhtlemise eetikat, kohandab suhtlusstiili, väljendab ennast enesekindlalt ning kasutab tagasisidet isiklikuks ja tööalaseks arenguks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
45 tundi		16 tundi	43 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi	kirjeldab suhtlemise eetilisi aspekte, kasutades asjakohaseid näiteid nende rakendamisest; kasutab sobivat suhtlusstiili teadlikult, arvestades olukorra ja osapoolte eripärasid	Eristav hindamine
2. väljendab ennast enesekindlalt, kasutades asjakohast sõnavara ja arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega	esitab oma mõtteid enesekindlalt ja selgelt, kasutades sobivat suhtlustooni ja kehakeelt; rakendab asjakohast ja professionaalset sõnavara, arvestades konkreetse suhtlussituatsiooniga; kohandab suhtlusstiili, arvestades suhtluspartneri kultuuriliste, isiklike ja valdkonna eripäradega; koostab lihtsa slaidiesitluse ning teeb seda kasutades suulise ettekande	Eristav hindamine
3. lahendab keerulisi olukordi ja konflikte, säilitades rahu ning leides konstruktiivseid lahendusi	suudab tuvastada konflikti põhjused; rakendab keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel sobivaid strateegiaid, mis rahuldavad kõiki osapooli ja väldivad hinnanguid	Eristav hindamine
4. annab ja võtab vastu tagasisidet kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks	edastab tagasisidet selgelt keskendudes lahendustele ja parendusvõimalustele; võtab vastu saadud tagasiside avatult ja hinnanguvabalt, näidates valmisolekut seda arvesse võtta; kohandab oma käitumist ja töövõtteid saadud tagasiside põhjal, demonstreerides teadlikku arengut koostöösituatsioonides	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Avalik esinemine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad TÕHUS ENESEVÄLJENDUS JA SELLE MÕJU Argumenteerimine ja veenev suhtlemine. Sobiva suhtlustooni ja kehakeele kasutamine. AKTIIVNE KUULAMINE Kuulamisbarjäärid ja nende üle saamine. Empaatia suhtlemises. AVALIK ESINEMINE Esinemishirmuga toimetulek. Lihtsa slaidiesitluse koostamine ja esitamine.	Seos õpiväljundiga tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi väljendab ennast enesekindlalt, kasutades asjakohast sõnavara ja arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega lahendab keerulisi olukordi ja konflikte, säilitades rahu ning leides konstruktiivseid lahendusi annab ja võtab vastu tagasisidet kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks
Hindamisülesanded	.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitab oma mõtteid enesekindlalt ja selgelt, kasutades sobivat suhtlustooni ja kehakeelt; rakendab asjakohast ja professionaalset sõnavara, arvestades konkreetse suhtlussituatsiooniga; kohandab suhtlusstiili, arvestades suhtluspartneri kultuuriliste, isiklike ja valdkonna eripäradega;	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: kirjeldab suhtlemise eetilisi aspekte, kasutades asjakohaseid näiteid nende rakendamiseks; kasutab sobivat suhtlusstiili teadlikult, arvestades olukorra ja osapoolte eripärasid, esitab oma mõtteid enesekindlalt ja selgelt, kasutades sobivat suhtlustooni ja kehakeelt; rakendab asjakohast ja professionaalset sõnavara, arvestades konkreetse suhtlussituatsiooniga; kohandab suhtlusstiili, arvestades suhtluspartneri kultuuriliste, isiklike ja valdkonna eripäradega; koostab lihtsa slaidiesitluse ning teeb seda kasutades suulise ettekande, suudab tuvastada konflikti põhjused; rakendab keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel sobivaid strateegiaid, mis rahuldavad kõiki osapooli ja väldivad hinnanguid, edastab tagasisidet selgelt keskendudes lahendustele ja parendusvõimalustele; võtab vastu saadud tagasiside avatult ja hinnanguvabalt, näidates valmisolekut seda arvesse võtta;	

	kohandab oma käitumist ja töövõtteid saadud tagasiside põhjal, demonstreerides teadlikku arengut koostöösituatsioonides	
Emotsioonidega toimetulek Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad KONFLIKTIDE ÄRATUNDMINE JA LAHENDAMINE Konfliktide liigid ja põhjused. Konfliktide arenguetapid. Efektiivsed suhtlemis- ja lahendamisstrateegiad. EMOTSIOONIDE JUHTIMINE JA NENDEGA TOIMETULEK Emotsioonide roll konfliktides. Stressi ja pingete maandamise tehnikad; Empaatia ja aktiivne kuulamine. ENESEKEHTESTAMINE JA ENESEKINDEL SUHTLEMINE Enesekehtestamise tehnikad ja piiride seadmine. Agressiivse, passiivse ja kehtestava käitumise erinevused. Keeruliste olukordade lahendamine enesekindlalt.	Seos õpiväljundiga tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi väljendab ennast enesekindlalt, kasutades asjakohast sõnavara ja arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega lahendab keerulisi olukordi ja konflikte, säilitades rahu ning leides konstruktiivseid lahendusi annab ja võtab vastu tagasisidet kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: kirjeldab suhtlemise eetilisi aspekte, kasutades asjakohaseid näiteid nende rakendamise; kasutab sobivat suhtlusstiili teadlikult, arvestades olukorra ja osapoolte eripärasid, esitab oma mõtteid enesekindlalt ja selgelt, kasutades sobivat suhtlustooni ja kehakeelt; rakendab asjakohast ja professionaalset sõnavara, arvestades konkreetse suhtlussituatsiooniga; kohandab suhtlusstiili, arvestades suhtluspartneri kultuuriliste, isiklike ja valdkonna eripäradega; koostab lihtsa slaidiesitluse ning teeb seda kasutades suulise ettekande, suudab tuvastada konflikti põhjused; rakendab keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel sobivaid strateegiaid, mis rahuldavad kõiki osapooli ja väldivad hinnanguid, edastab tagasisidet selgelt keskendudes lahendustele ja parendusvõimalustele; võtab vastu saadud tagasiside avatult ja hinnanguvabalt, näidates valmisolekut seda arvesse võtta; kohandab oma käitumist ja töövõtteid saadud tagasiside põhjal, demonstreerides teadlikku arengut koostöösituatsioonides	
Külalislahke teenindus Praktiline töö 43	Alateemad KLIENDIKESKSE TEENINDUSE PÕHIMÕTTED teeninduse tähtsus ettevõtte edus, külalislahkus, empaatia, klient, tema vajadused ja soovid (Maslow vajaduste püramiid), erivajadustega klientide	Seos õpiväljundiga tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi

	teenindamine. TEENINDUSSTANDARDID JA -KVALITEET Ettevõtte teenindusreeglite järgimine ning kliendikogemuse parandamine. TAGASISIDE ANDMINE JA VASTUVÕTMINE Efektiivne ja konstruktiivne tagasiside; Tagasiside analüüsimine ja rakendamine; Takistused tagasiside andmisel ja vastuvõtmisel EELARVAMUSED JA NENDE MÕJU SUHTLUSELE Eelarvamuste kujunemine ja mõju. Kuidas teadvustada ja vähendada eelarvamusi? MANIPULATSIOON JA SELLE ÄRATUNDMINE Manipulatsiooni tehnikad ja nende äratundmine. Kuidas ennetada ja toime tulla manipulatiivse suhtlusega? PROFESSIONAALNE KIRJALIK SUHTLUS JA E-KIRJADE ETIKETT Selge ja korrektne e-kiri: struktuur ja stiil; Kuidas edastada tagasisidet e-kirja teel?; E-kirjade roll töösuhtluses ja professionaalses kuvandis.	väljendab ennast enesekindlalt, kasutades asjakohast sõnavara ja arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega lahendab keerulisi olukordi ja konflikte, säilitades rahu ning leides konstruktiivseid lahendusi annab ja võtab vastu tagasisidet kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija edastab tagasisidet selgelt, keskendudes lahendustele ja parendusvõimalustele; võtab vastu saadud tagasiside avatult ja hinnanguvabalt, näidates valmisolekut seda arvesse võtta; kohandab oma käitumist ja töövõtteid saadud tagasiside põhjal, demonstreerides teadlikku arengut koostöösituatsioonides.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Suhtlemise eetika Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 5	Alateemad SUHTLEMISE EETIKA JA SUHTLUSSTIILID Ametlik ja mitteametlik suhtlemine; Erinevad suhtlusstiilid ja nende kohandamine (nt professionaalne, sõbralik, autoritaarne, avatud suhtlus). SUHTLEMISE EETILISED ASPEKTID Austus ja konfidentsiaalsus, Suhtlemise takistused ja konfliktide ennetamine. SUHTLEMISE LIIGID JA TEHNIKAD Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine; Kuulamisoskus ja aktiivne kuulamine. KEHA- JA HÄÄLEKASUTUS SUHTLEMISEL Hääletoon, intonatsioon ja kõne tempo; Žestid, miimika ja silmside.	Seos õpiväljundiga tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi
Hindamine	Eristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab suhtlemise eetilisi aspekte, kasutades asjakohaseid näiteid nende rakendamisest; kasutab sobivat suhtlusstiili teadlikult, arvestades olukorra ja osapoolte eripärasid “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -

Õppemeetodid	Suuline esinemine, rollimängud.
Hindamismeetodid	Praktilised ülesanded. Rollimängud. Eneserefleksioon.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded. Moodulit hinnatakse mitteeristavalt (arvestatud / mittearvestatud). Ülesanne 1 Korrektse e-kirja koostamine vastavalt juhendile. Õppija koostab selge ja korrektse e-kirja, järgides juhendis toodud struktuuri, keelekasutuse ja vormistusnõudeid. Ülesanne 2 Rollimängudes osalemine ja eneserefleksioon. Õppija osaleb vähemalt kahes erinevas rollimängus, demonstreerides konfliktide lahendamise ja tagasiside andmise oskusi. Vaatlejana analüüsib erinevaid rolle ja suhtlussituatsioone etteantud juhendi alusel ning esitab eneserefleksiooni. Ülesanne 3 Etteantud teemal esitluse koostamine ja esitus. Õppija koostab juhendi alusel esitluse etteantud teemal. Esitus kestab 5–7 minutit ning sisaldab argumenteeritud seisukohtade kaitsmist. Õppija esitab selged ja loogilised argumendid, toetudes usaldusväärsetele allikatele või praktilistele näidetele.
sh lävend	“3” saamise tingimus: E-kiri on koostatud vastavalt juhendile ja vormistusnõuetele, väljendab selget ja professionaalset suhtlust. Õpilane on osalenud vähemalt kahes rollimängus ning analüüsinud erinevaid rolle ja suhtlussituatsioone vaatlejana juhendi alusel. Esitus on esitatud selgelt ja enesekindlalt, sisaldab argumenteeritud seisukohtade kaitsmist. “4” saamise tingimus: E-kiri on korrektne nii sisult kui ka vormistuselt. Struktuur (teema, tervitus, sisu, lõpetus) on loogiline ja sujuv. Keelekasutus on professionaalne ning sõnum arusaadav. E-kiri sobib hästi ametlikuks suhtluseks, nt partneri, kliendi või kolleegiga. Õpilane osaleb aktiivselt rollimängudes ja suudab täita usutavalt erinevaid rolle (nt teenindaja, klient, külaline). Ta analüüsib suhtlussituatsioone juhendi alusel sisuliselt ja toob välja nii tugevused kui ka parendusvõimalused. Vaatlejana märgatud tähelepanekud on asjakohased ja näitavad head olukorra mõistmist. Õppija on koostanud sisuka ja loogiliselt üles ehitatud esitluse, kasutades teemakohast terminoloogiat. Esitus on sujuv ja enesekindel, seisukohad on hästi põhjendatud ja toetatud asjakohaste näidetega. Õppija suudab vastata küsimustele ja selgitada oma seisukohti.

	“5” saamise tingimus: E-kiri on väga selgelt struktureeritud, keeleliselt korrektne ja stiililt professionaalne. Kasutatakse sobivat tooni, viisakat väljenduslaadi ning vajadusel ka sihtrühmale kohandatud sõnastust. E-kiri loob positiivse ja usaldusväärse esmamulje ning näitab õppija tugevat suhtlusoskust ametlikus kontekstis. Õpilane panustab rollimängudesse aktiivselt ja loovalt, kohandades oma suhtlusstiili vastavalt olukorrale ja rollile. Ta suudab end panna erinevate osapoolte kingadesse ning näidata üles empaatiat ja suhtlusoskust. Vaatlejana teeb ta süvitsi mineva analüüsi – seob situatsioonid külaliskandajate praktikatega, kasutab erialast terminoloogiat ning annab konstruktiivset tagasisidet. Tema tähelepanekud näitavad kriitilist mõtlemist ja suhtlusprotsessi mõistmist. Õppija koostab põhjaliku, selge struktuuriga ja visuaalselt atraktiivse esitluse, mis toetab sisu arusaadavust. Esitus on professionaalne ja kaasahaarav. Seisukohad on veenvalt argumenteeritud, toetatud faktide, näidete ja loogiliste põhjendustega. Õppija valdab teemat, vastab enesekindlalt küsimustele ning suudab luua arutelu või diskussiooni.
Õppematerjalid	https://eestielu.weebly.com/suhtlemise-motildeiste-ja-olemus-suhtlemise-liigid-suhtlemine-kui-protsess-suhtlemise-etapid.html https://peaasi.ee/teema/suhtlemine/ https://vooglaid.org/raamatud/elanikust-kodanikuks/suhtlemine/ https://avalikesinemine.net/ https://taltech.ee/uudised/soovitused-avalikuks-esinemiseks https://avalikesinemine.net/kuidas-paremini-esineda/ https://www.youtube.com/watch?v=qk_eooLGZL8 Kushner. M. Avalik esinemine. Käsiraamat. Kirjastus: Koge. 2001 https://eek-kehtestavsonum.weebly.com/enesekehtestamine.html https://e-ope.khk.ee/ek/kommunikatsioonII/kehtestamine2.html https://peaasi.ee/seitsmes-sessioon-enesekehtestamine-ehk-meelekindel-kaitumine/ https://pare.ee/tagasisidestamine/ https://www.youtube.com/playlist?list=PLRtGBq1SsTCI_3DPa6QicybZDqU21DLAO

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kutsealane inglise keel	5	Kai Crick,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane saab aru põhilisest erialasest võõrkeelsest infost ja väljendab ennast arusaadavalt lihtsate seostatud lausetega tüüpilistes töösituatsioonides		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
60 tundi		18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab igapäeva tööga seotud lihtsamaid kutsealaseid inglise keelseid tekste	loeb lihtsat inglise keelset kutsealast teksti vastates teksti kohta esitatud küsimustele; koostab kutsealase ingliskeelse teksti kasutades turismialast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; kirjeldab näidise eeskujul oma eriala ja tööülesandeid andes hinnangu enda kutsealasele ettevalmistusele	Eristav hindamine
2. väljendab end teenindussituatsioonis korrektses inglise keeles	selgitab inglise keeles välja kliendi vajadused, soovid ja ootused kasutades näidisküsimusi; vastab korrektses inglise keeles turismitooteid ja -teenuseid puudutavatele küsimustele	Eristav hindamine
3. esitleb turismitoodet korrektses inglise keeles	tutvustab inglise keeles kliendile ja koostööpartnerile ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid; järgib turismitoote tutvustamisel toote tutvustamise juhendit	Eristav hindamine
4. kasutab oma töös vajalikku inglise keelset turismialast infot	kasutab info otsimisel usaldusväärseid ingliskeelseid teabeallikaid; nimetab olulisi Eesti turismiorganisatsioone ja nende tegevusvaldkondi arusaadavas inglise keeles; kirjeldab turismi vorme ja liike juhendi alusel arusaadavas inglise keeles; nõustab külastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaaja veetmise võimaluste ja vaatamisvääruste	Eristav hindamine

	osas, kasutades erinevaid infoallikaid	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane inglise keel I Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad 1. Eesti kultuuri tavad ja kombed, kultuuripärand 2. Eesti rahvakalendri tähtpäevad 3. Eesti rahvusköök 4. Toidutalumatus, toitumiserisused 5. Toiduturism 6. Majutus- ja toitlustusettevõtete liigid 7. Elamusturism 8. Kestlik turism Eesti turismisektoris 9. Rekreatsioonipaigad ja loovtegevused 9. Keelestruktuurid	Seos õpiväljundiga koostab igapäeva tööga seotud lihtsamaid kutsealaseid inglise keelseid tekste väljendab end teenindussituatsioonis korrektses inglise keeles esitleb turismitoodet korrektses inglise keeles kasutab oma töös vajalikku inglise keelset turismialast infot
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite hindamisülesanded on lävendi tasemel sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Kutsealane inglise keel II Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad 1. Tööalane suhtlemine inglise keeles: e-kirjad, telefonivestlus, kaebustega toimetulek. 2. Turismiettevõtete liigid. 3. Turismiettevõtete tooted ja teenused. 4. Eesti linna- ja talurahvakultuur. 5. Keelestruktuurid. 1. Ingliskeelsed teabeallikad. 2. Eesti turismiregioonid, nende maakonnad ja keskused ning linnad. 3. Turismi vormid ja liigid. 4. Eesti sihtkoha arendamise organisatsioonid ehk DMOd. 5. Eesti turismiorganisatsioonid ja nende tegevusvaldkonnad. 6. Eesti turismiregioonide loodus-, kultuuri- ja ajaloo-objektid.	Seos õpiväljundiga koostab igapäeva tööga seotud lihtsamaid kutsealaseid inglise keelseid tekste väljendab end teenindussituatsioonis korrektses inglise keeles esitleb turismitoodet korrektses inglise keeles kasutab oma töös vajalikku inglise keelset turismialast infot
Hindamisülesanded	ÕV 2 IT, kirjalik töö	

	Inglise keeles müügitöö korraldamiseks e-kirja koostamine näidiskirjade alusel. 2. IT, individuaalne töö. Etteantud juhendi alusel ühe turismiettevõtte esitluse koostamine. 3. IT, individuaalne töö Koostab etteantud juhendi alusel ürituse plaani, kasutades usaldusväärset teavet ja lähtudes sihtgrupist. ÕV3 1. IT Rühmatööna teeb kokkuvõtte ja tutvustab Eesti turismiorganisatsioone ja nende peamisi tegevusvaldkondi. 2.IT Rühmatööna esitluse koostamine ühe Eesti sihtkoha arendamise organisatsiooni kohta. 3.IT Tutvustab arusaadavas inglise keeles turismi vorme ja liike, tuues näiteid lähipiirkonnast. 4.IT Esitluse koostamine arusaadavas inglise keeles etteantud piirkonna loodus-, kultuuri- ja ajaloo-objektide kohta Eestis, kasutades erinevaid informatsiooniallikaid.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -

Õppemeetodid	Suuline ja kirjalik suhtlemine, probleemülesanded, iseseisev töö, individuaalne töö.
Hindamise meetodid	Iseseisev töö, individuaalne töö, probleemülesanded, suuline ja kirjalik suhtlemine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	ÕV 1 1.IT Tutvustab külastajale Eesti rahvuskööki ja rahvakalendri tähtpäevi etteantud teksti alusel. 2. IT, individuaalne töö Eesti ühele piirkonnale iseloomuliku toiduturismi kaardistamine ja tutvustuse koostamine.

	3. IT paaristööna Elamusturismi ideekavandi koostamine võttes arvesse jätkusuutlikkust ja selle mõju keskkonnale ÕV 2 IT, kirjalik töö Inglise keeles müügitöö korraldamiseks e-kirja koostamine näidiskirjade alusel 2. IT, individuaalne töö Etteantud juhendi alusel ühe turismiettevõtte esitluse koostamine 3. IT, individuaalne töö Koostab etteantud juhendi alusel ürituse plaani, kasutades usaldusväärset teavet ja lähtudes sihtgrupist 1. IT Rühmatööna teeb kokkuvõtte ja tutvustab Eesti turismiorganisatsioone ja nende peamisi tegevusvaldkondi. 2.IT Rühmatööna esitluse koostamine ühe Eesti sihtkoha arendamise organisatsiooni kohta. 3.IT Tutvustab arusaadavas inglise keeles turismi vorme ja liike, tuues näiteid lähipiirkonnast. 4.IT Esitluse koostamine arusaadavas inglise keeles etteantud piirkonna loodus-, kultuuri- ja ajaloo-objektide kohta Eestis, kasutades erinevaid informatsiooniallikaid .
sh lävend	“3” saamise tingimus: Suudab külalisega suuliselt ja kirjalikult suhelda teades olulisemaid ingliskeelseid erialatermineid. Teeb grammatilisi vigu, kuid väljendab end siiski arusaadavalt. Ei suuda hoida kliendisituatsioonis ühtlast tempot, lahendab küll probleemi, kuid peab paluma korduvalt selgitusi. Annab infot lünklikult ja lakooniliselt. Oskab kasutada vaid lihtsamaid viisakusfraase. “4” saamise tingimus: kasutab suulises ja kirjalikus suhtluses külalisega enamasti erialaselt ja grammatiliselt korrektset inglise keelt. Suudab suhelda enam-vähem ladusalt, vahepeal võib veidi takerduda õige keelendi/ väljendi leidmisega, võib ette tulla mõningaid (väiksemaid) vigu, mis ei sega suhtluspooltel teineteisest aru saamist. Oskab õigesti kasutada enamlevinud viisakusfraase. Tuleb toime probleemi lahendamise ja info andmisega, kuid peab paluma külalisel 1-2 küsimust korrata. “5” saamise tingimus: kasutab nii suulises kui kirjalikus suhtluses külalisega erialaselt ja grammatiliselt korrektset inglise keelt,

	suulises suhtluses väljendab end vabalt, oskab esitada korrektseid küsimusi ja adekvaatselt reageerida, oskab vajadusel lahendada probleeme ning anda põhjalikku asjakohast informatsiooni, kasutades erinevaid viisakusfraase. Vigu teeb minimaalselt.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Külaliste kogemuste kujundamine	10	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane loob eristuva ja meeldejääva külaliskogemuse, kujundades seeläbi ettevõtte mainet ja kliendilojaalsust.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
60 tundi		20 tundi	180 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab külaliste ootusi ja vajadusi, kasutades tagasiside küsitluste tulemusi ja fookusgrupi intervjuusid	teeb kokkuvõtte külalistelt saadud tagasisidest, tuues välja peamised ootused ja vajadused; intervjuuerib külalisi, kasutades saadud teavet külaliste soovide põhjalikuks mõistmiseks; võrdleb erinevate külaliste vajadusi ja ootusi, kaardistades neid; teeb teenindades külaliste ootustele vastavaid kohandusi, lähtudes tagasiside andmetest	Eristav hindamine
2. arendab külaliskogemuse disainimise oskusi rahulolu pakkuva kogemuse loomiseks, rakendades teenusekujundamise tööriistu	rakendab külaliskogemuse disainimisel teenusekujunduse tööriistu nagu külalisteekonna kaardistamine ja prototüüpimine; loob külalisele erilise, uuendusliku ja positiivse kogemuse, rakendades loomingulisust	Eristav hindamine
3. lahendab külaliste kaebusi, kasutades keerulistes situatsioonides aktiivset kuulamist ja empaatiat	demonstreerib võimet kuulata külalisi tähelepanelikult ja empaatiaga, andes mõista, et külaliste muresid ja tundeid võetakse tõsiselt; lahendab tekkinud probleeme tõhusalt, püüdes leida mõlemat osapoolt rahuldavaid kompromisslahendusi; kasutab empaatiat, toetades külalisi keerulistes olukordades ja luues turvatunnet; annab külalistele teada nende probleemide lahendamise seisust, pakkudes vajadusel täiendavat abi	Eristav hindamine
4. kujundab külaliskogemust külalisteekonna igas etapis, luues personaalseid ja positiivseid	kaardistab külalisteekonna kõik etapid, selgitades erinevate etappide mõju külaliskogemusele;	Eristav hindamine

emotsionaalselt kaasahaaravaid olukordi	kohandab külalistekonna etappe vastavalt külaliste individuaalsetele vajadustele ja eelistustele; loob emotsionaalselt kaasahaaravaid kogemusi, mis suurendavad külaliste rahulolu	
5. rakendab külaliskogemuse pideva parandamise kultuuri, osaledes parendusprotsessis ja tehes ettepanekuid kogemuse parandamiseks	osaleb meeskonna liikmena külaliskogemuse parendusprotsessis, tuvastades arengukohad; esitab uudseid ideid, mis võiksid parandada näidisettevõtte külaliste rahulolu ja kogemuse kvaliteeti; esitleb mõõdetavaid külaliskogemuse taset tõstvaid parendustegevusi, silmas pidades näidisettevõtet	Eristav hindamine
6. järgib teenuse standardeid järjepidevalt igas suhtlussituatsioonis, tagades külalistele kõrgetasemelise teeninduse	tõlgendab erinevaid teenindusstandardeid juhendi alusel; suhtleb külalistega viisakalt ja professionaalselt, järgides teenuse standardeid igas olukorras ja detailides	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Külaliste kogemuste kujundamine Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 20 Praktiline töö 180	Alateemad Külaliste ootuste ja vajaduste mõistmine. Miks on oluline mõista külaliste ootusi ja vajadusi? Kuidas koguda ja analüüsida tagasisidet külalistelt? Millised meetodid aitavad paremini mõista külaliskogemust (küsitlused, intervjuud, vaatlused). Külaliskogemuse kujundamine. Mis on külaliskogemus ja miks see on tähtis? Kuidas luua külalistele meeldiv ja meelde jääv kogemus? Teenusekujundamise tööriistad: kuidas kasutada skeeme, külalise teekonda ja prototüüpe. Külaliste kaebuste lahendamine. Kuidas jääda külalistega suheldes rahulikuks ja professionaalseks?; Aktiivne kuulamine ja empaatia – miks need on olulised? Tüüpilised külaliste kaebused ja nende lahendamise strateegiad. Külaliskogemuse pidev parendamine. Kuidas analüüsida olemasolevat külaliskogemust ja leida parenduskohti? Millised tegurid mõjutavad külaliste rahulolu ja lojaalsust? Praktilised viisid külaliskogemuse parandamiseks koolikeskkonnas. Teenindusstandardite järgimine ja professionaalne teenindus. Mis on teenindusstandardid ja miks need on olulised? Milline on hea teeninduse etikett: tervitamine, suhtlemine, lahkumine? Kuidas hinnata ja parandada teeninduskvaliteeti?	Seos õpiväljundiga mõistab külaliste ootusi ja vajadusi, kasutades tagasiside küsitluste tulemusi ja fookusgrupi intervjuusid arendab külaliskogemuse disainimise oskusi rahulolu pakkuva kogemuse loomiseks, rakendades teenusekujundamise tööriistu lahendab külaliste kaebusi, kasutades keerulistes situatsioonides aktiivset kuulamist ja empaatiat kujundab külaliskogemust külalistekonna igas etapis,

		luues personaalseid ja positiivseid emotsionaalselt kaasahaaravaid olukordi rakendab külaliskogemuse pideva parandamise kultuuri, osaledes parendusprotsessis ja tehes ettepanekuid kogemuse parandamiseks järgib teenuse standardeid järjepidevalt igas suhtlussituatsioonis, tagades külalistele kõrgetasemelise teeninduse
Iseseisev töö	Külaliskogemuse pidev parendamine – Õpilane analüüsib koolikeskkonda ja esitab plakati või digitaalse esitluse vähemalt kolme parendusettepanekuga külaliskogemuse parendamiseks. Teenindusstandardite järgimine – Õpilane vaatlleb teenindussituatsiooni (nt sööklas või kooliüritusel) ja hindab, kas see vastab viisakusja teenindusstandarditele. Koostab lühikese ülevaate ning teeb ühe parandusettepaneku.	
Praktiline töö	Praktiline töö Referaat Külaliste ootuste ja vajaduste mõistmine – Õpilane viib läbi küsitluse või intervjuu klassikaaslaste või kooli töötajatega, et selgitada välja külaliste ootused koolikeskkonnas (nt sööklas, raamatukogus või kooliüritustel). Seejärel koostab küsitlusest kokkuvõtte. Külaliskogemuse kujundamine – Õpilane loob plaani või prototüübi erilise ja meelde jääva külaliskogemuse kujundamiseks	

	koolikeskkonnas, kasutades vähemalt kahte teenusekujundamise tööriista (nt skeem, külalise teekond, prototüüp). Külaliste kaebuste lahendamine – Õpilane mängib rollimängu, kus ta lahendab rahulolematu külalise kaebuse, kasutades aktiivset kuulamist ja empaatiat.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Referaat Hinne 3: Õpilane oskab koguda ja esitada vähemalt kolm külaliste ootust või vajadust, analüüsib vastuseid ja teeb suulise kokkuvõtte juhendamisel Hinne 4: Õpilane kogub süstemaatiliselt rohkem kui kolm külaliste ootust või vajadust. Ta analüüsib vastuseid iseseisvalt, teeb selge ja loogilise suulise kokkuvõtte, mis arvestab sündmuse eesmärki ja osalejate profiili. Hinne 5: Õpilane kogub põhjalikku ja mitmekesist teavet külaliste ootuste ja vajaduste kohta (nt küsitluse, intervjuu või vaatluse kaudu). Ta analüüsib andmeid kriitiliselt, seostab tulemused kujunduslahendustega ja esitab iseseisva, veenva ning struktureeritud kokkuvõtte, mis toetab sündmuse kvaliteeti ja külastajamugavust. Praktiline töö Külaliskogemuse kujundamine Hinne 3: Plaan sisaldab vähemalt kahte teenusekujundamise meetodit ja pakub välja vähemalt kaks praktilist sammu külaliskogemuse parendamiseks. Hinne 4: Plaanis kasutatakse sihipäraselt vähemalt kahte teenusekujundamise meetodit (nt klienditeekond, empaatiakaart, ajurünnak vms), mis on seotud külaliskogemuse parandamisega. Praktilised sammud on realistlikud, asjakohased ning arvestavad külastajate vajadusi. Hinne 5: Plaan sisaldab mitmekülgset ja loovat kasutust vähemalt kahel või enamal teenusekujundamise meetodil. Meetodite kasutus on süvitsi minev ja läbimõeldud. Pakutud praktilised sammud on uuenduslikud, selgelt põhjendatud ning tugevalt seotud külastajate kogemuse ja rahulolu tõstmisega. Lahendused näitavad süsteemset

mõtlemist ja sihtrühma mõistmist.

Praktiline töö

Külaliste kaebuste lahendamine.

Hinne 3:

Õpilane kuulab aktiivselt, peegeldab külalise muret ja pakub vähemalt kaks lahendusvõimalust. Kasutab vähemalt kahte empaatilist väljendit (nt „Ma saan aru, et see on teile ebameeldiv“, „Ma mõistan teie muret“).

Hinne 4:

Õpilane kuulab tähelepanelikult ja reageerib külalise murele sobival viisil. Peegeldus on täpne ja lahendused on realistlikud ning näitavad olukorra mõistmist. Kasutab sujuvalt mitut sobivat empaatilist väljendit ja säilitab viisaka, toetava suhtlusviisi kogu vestluse vältel.

Hinne 5:

Õpilane demonstreerib väga head kuulamisoskust, reageerib tundlikult ja siiralt külalise murele. Peegeldus on emotsionaalselt täpne ja lahendused on läbimõeldud, külalise vaatenurgast lähtuvad. Kasutab loovalt mitut empaatilist väljendit, kohandab oma kõnet vastavalt olukorrale ja loob külalise jaoks turvalise, mõistva suhtluskeskkonna.

Iseseisev töö

Külaliskogemuse pidev parendamine

Hinne 3:

Õpilane esitab vähemalt kolm konkreetset parendusettepanekut, mis on seotud külaliskogemuse parendamisega, ning põhjendab nende kasulikkust.

Hinne 4:

Õpilane esitab selgelt sõnastatud ja asjakohased parendusettepanekud (rohkem kui kolm), mis arvestavad külaliste vajadusi ja sündmuse olemust. Iga ettepaneku kasulikkus on loogiliselt ja sisukalt põhjendatud ning näitab arusaamist külaliskogemusest.

Hinne 5:

Õpilane esitab põhjalikud, loovad ja hästi põhjendatud parendusettepanekud, mis on otseselt seotud külaliskogemuse tõstmisega. Ettepanekud näitavad sügavat analüüsi, empaatilist mõistmist ning võivad sisaldada ka uuenduslikke või eristuvaid lahendusi. Põhjendused on veenvad, praktilised ja toetuvad konkreetsetele olukordadele või andmetele.

	Iseseisev töö Teenindusstandardite järgimine Hinne 3: Õpilane nimetab vähemalt ühe teenindusstandardi (nt viisakus, professionaalsus, külalise tervitamine) ja teeb vähemalt ühe parandusettepaneku teenuse kvaliteedi tõstmiseks. Hinne 4: Õpilane nimetab kaks või enam teenindusstandardi elementi ning selgitab nende olulisust külaliskogemuse kujundamisel. Ta esitab vähemalt ühe sisuka ja teostatava parandusettepaneku teenuse kvaliteedi tõstmiseks, mis arvestab konkreetset olukorda või keskkonda. Hinne 5: Õpilane kirjeldab mitut teenindusstandardi aspekti ning seob need omavahel ja külaliskogemusega. Ta esitab läbimõeldud, loova ja praktilise parandusettepaneku või mitmeid ettepanekuid, mis näitavad sügavat arusaamist teenuse kvaliteedist ning selle mõjust külalise rahulolule.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: teeb kokkuvõtte külalistelt saadud tagasisidest, tuues välja peamised ootused ja vajadused; intervjuuerib külalisi, kasutades saadud teavet külaliste soovide põhjalikuks mõistmiseks; võrdleb erinevate külaliste vajadusi ja ootusi, kaardistades neid; teeb teenindades külaliste ootustele vastavaid kohandusi, lähtudes tagasiside andmetest, rakendab külaliskogemuse disainimisel teenusekujunduse tööriistu nagu külalisteekonna kaardistamine ja prototüüpimine; loob külalisele erilise, uuendusliku ja positiivse kogemuse, rakendades loomingulisust, demonstreerib võimet kuulata külalisi tähelepanelikult ja empaatiaga, andes mõista, et külaliste muresid ja tundeid võetakse tõsiselt; lahendab tekkinud probleeme tõhusalt, püüdes leida mõlemat osapoolt rahuldavaid kompromisslahendusi; kasutab empaatiat, toetades külalisi keerulistes olukordades ja luues turvatunnet; annab külalistele teada nende probleemide lahendamise seisust, pakkudes vajadusel täiendavat abi, kaardistab külalisteekonna kõik etapid, selgitades erinevate etappide mõju külaliskogemusele; kohandab külalisteekonna etappe vastavalt külaliste individuaalsetele vajadustele ja eelistustele; loob emotsionaalselt kaasahaaravaid kogemusi, mis suurendavad külaliste rahulolu, osaleb meeskonna liikmena külaliskogemuse parendusprotsessis, tuvastades arengukohad; esitab uudseid ideid, mis võiksid parandada näidisettevõtte külaliste rahulolu ja kogemuse kvaliteeti; esitleb mõõdetavaid külaliskogemuse taset tõstvaid parendustegevusi, silmas pidades näidisettevõtet, tõlgendab erinevaid teenindusstandardeid juhendi alusel; suhtleb külalistega viisakalt ja professionaalselt, järgides teenuse standardeid igas olukorras ja detailides “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	Iseseisvad tööd.

	Praktilised tööd.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane oskab koguda ja esitada vähemalt kolm külaliste ootust või vajadust, analüüsib vastuseid ja teeb suulise kokkuvõtte juhendamisel. Plaan sisaldab vähemalt kahte teenusekujundamise meetodit ja pakub välja vähemalt kaks praktilist sammu külaliskogemuse parendamiseks. Õpilane kuulab aktiivselt, peegeldab külalise muret ja pakub vähemalt kaks lahendusvõimalust. Kasutab vähemalt kahte empaatilist väljendit (nt „Ma saan aru, et see on teile ebameeldiv“, „Ma mõistan teie muret“). Õpilane esitab vähemalt kolm konkreetset parendusettepanekut, mis on seotud külaliskogemuse parendamisega, ning põhjendab nende kasulikkust. Õpilane nimetab vähemalt ühe teenindusstandardi (nt viisakus, professionaalsus, külalise tervitamine) ja teeb vähemalt ühe parandusettepaneku teenuse kvaliteedi tõstmiseks. “4” saamise tingimus: Õpilane kogub süstemaatiliselt rohkem kui kolm külaliste ootust või vajadust. Ta analüüsib vastuseid iseseisvalt, teeb selge ja loogilise suulise kokkuvõtte, mis arvestab sündmuse eesmärki ja osalejate profiili. Plaanis kasutatakse sihipäraselt vähemalt kahte teenusekujundamise meetodit (nt klienditeekond, empaatiakaart, ajurünnak vms), mis on seotud külaliskogemuse parandamisega. Praktilised sammud on realistlikud, asjakohased ning arvestavad küllastajate vajadusi. Õpilane kuulab tähelepanelikult ja reageerib külalise murele sobival viisil. Peegeldus on täpne ja lahendused on realistlikud ning näitavad olukorra mõistmist. Kasutab sujuvalt mitut sobivat empaatilist väljendit ja säilitab viisaka, toetava suhtlusviisi kogu vestluse vältel. Õpilane esitab selgelt sõnastatud ja asjakohased parendusettepanekud (rohkem kui kolm), mis arvestavad külaliste vajadusi ja sündmuse olemust. Iga ettepaneku kasulikkus on loogiliselt ja sisukalt põhjendatud ning näitab arusaamist külaliskogemusest. Õpilane nimetab kaks või enam teenindusstandardi elementi ning selgitab nende olulisust külaliskogemuse kujundamisel. Ta esitab vähemalt ühe sisuka ja teostatava parandusettepaneku teenuse kvaliteedi tõstmiseks, mis arvestab konkreetset olukorda või keskkonda. “5” saamise tingimus: Õpilane kogub põhjalikku ja mitmekesist teavet külaliste ootuste ja vajaduste kohta (nt küsitluse, intervjuu või vaatluse kaudu). Ta analüüsib andmeid kriitiliselt, seostab tulemused kujunduslahendustega ja esitab iseseisva, veenva ning struktureeritud kokkuvõtte, mis toetab sündmuse kvaliteeti ja külastajamugavust.

	Plaan sisaldab mitmekülgset ja loovat kasutust vähemalt kahel või enamal teenusekujundamise meetodil. Meetodite kasutus on süvitsi minev ja läbimõeldud. Pakutud praktilised sammud on uuenduslikud, selgelt põhjendatud ning tugevalt seotud küllastajate kogemuse ja rahulolu tõstmisega. Lahendused näitavad süsteemset mõtlemist ja sihtrühma mõistmist. Õpilane demonstreerib väga head kuulamisoskust, reageerib tundlikult ja siiralt külalise murele. Peegeldus on emotsionaalselt täpne ja lahendused on läbimõeldud, külalise vaatenurgast lähtuvad. Kasutab loovalt mitut empaatilist väljendit, kohandab oma kõnet vastavalt olukorrale ja loob külalise jaoks turvalise, mõistva suhtluskeskkonna. Õpilane esitab põhjalikud, loovad ja hästi põhjendatud parendusettepanekud, mis on otseselt seotud külaliskogemuse tõstmisega. Ettepanekud näitavad sügavat analüüsi, empaatilist mõistmist ning võivad sisaldada ka uuenduslikke või eristuvaid lahendusi. Põhjendused on veenvad, praktilised ja toetuvad konkreetsetele olukordadele või andmetele. Õpilane kirjeldab mitut teenindusstandardi aspekti ning seob need omavahel ja külaliskogemusega. Ta esitab läbimõeldud, loova ja praktilise parandusettepaneku või mitmeid ettepanekuid, mis näitavad sügavat arusaamist teenuse kvaliteedist ning selle mõjust külalise rahulolule.
Õppematerjalid	Klienditeekond. https://kliendiuuringud.ee/tooriist-klienditeekond/ Klienditeekonna kaardistamine. https://disainivoti.ee/klienditeekonna-kaardistamine/ Kvaliteetne teekond. https://eis.ee/images/doc/ettevotjale/turism/turismiteadlikkuse_ja_koolitusprogramm/klienditeekonna_analyys.pdf Kliendikesksuse arendus. https://kliendikesksus.ee/2021/teenindusstandardid-kas-voti-suureparase-kliendikogemuseni/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Külaliste teenindamine majutusettevõttes	30	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane võtab vastu külaliste tellimusi, teenindab neid kogu külastajateekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest; tutvustab, soovitab ning müüb külalistele majutusettevõtte teenuseid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
210 tundi	30 tundi	200 tundi	340 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades tema soove ja vajadusi	loob kontaktselt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse ja teenindusvalmi õhkkonna; selgitab aktiivselt suheldes välja külaliste vajadused edastades külaliste erisoovid vastavale üksusele või võimalusel neid ise täites; küsib ja võtab vastu külaliste tagasiside edastades selle vastavalt organisatsiooni töökorraldusele	Eristav hindamine
2. teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi	lahendab lihtsamaid teenindusega seotud probleeme; juhendab külalisi automatiseeritud registreerimisel; registreerib külalise välja lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt	Eristav hindamine
3. tutvustab ja müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid rakendades erinevaid müügitehnikaid	leiab külalistele vajalikku teavet kasutades erinevaid infoallikaid edastades selle sobival viisil; pakub turismiettevõtte teenuseid ning tooteid kasutades nende tutvustamisel ja müümisel sobivaid müügitehnikaid	Eristav hindamine
4. arveldab külalistega erinevaid maksevahendeid kasutades	koostab arve jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid; arveldab külalistega kasutades erinevaid maksevahendeid	Eristav hindamine
5. koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid	teostab kassa üleandmise protseduuri; sooritab vahetuse üleandmise protseduuri	Eristav hindamine
6. võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused	kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks vormistades ja kinnitades tellimuse lähtuvalt	Eristav hindamine

	külaliste soovidest ja ettevõtte võimalustest; järgib tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid; kasutab vastuvõtutöös majutustarkvara; vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Külalismajandus II kursus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 90	Alateemad Sissejuhatus. Esmamulje loomine, (külalise märkamine, sh tel teel), tervitamine. Tubade tüübid ja tubade seisuse kirjeldus. Külastaja teekond. Saabumiseelne, saabumise, viibimise ja lahkumise etapp. Teenindamine. Sõbralik suhtlemine, märkamine. Kõnekunst/ kõne meisterlikkus. Külastaja soovid ja vajadused; Maslow. Teenindussituatsiooni lõpus kontakti lõpetamine. Müük - erinevad müügitehnikad (kirjalik, suuline jne). Ametlik telefonisuhtlus. Lisamüük, külaliste vajaduste väljaselgitamine. Müügi lõpetamine. Tellimus. Tellimusprotsess (etapid). Tellimuste allikad. Online tellimussüsteemid. Arvuti kasutamine kirja ja tabelite koostamisel. Ametikirja koostamise reeglid eesti- ja võõrkeeltes tellimuse koostamine kinnituskirja ja annulleerimiskiri eesti ja inglise keeles Ülebroneerimine, tellimusgraafikud ja lahendused ülemüügi korral. Tagasiside kogumine, edastamine, külastaja ärasaatmine. Täitumustabeli lugemine. Kliendi päringule vastamine. Vastuvõtus kasutatavad süsteemid (sh erinevad majutustarkvarad).	Seos õpiväljundiga teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades tema soove ja vajadusi teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi tutvustab ja müüb külalistele turismooteid ja -teenuseid rakendades erinevaid müügitehnikaid võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused

	Õpiväljundid (ÕV)1 ja ÕV2 , ÕV3, ÕV6.	
Hindamisülesanded	ÕV-1 Õpilane tunneb hotellitubade tüüpe mugavuse ja mahutavuse järgi, oskab külastaja vajadustest lähtuvalt pakkuda sobivaid tube, rollimänguna teenindab külastajat esmamulje loomisest kuni külastaja lahkumiseni ja tagasiside küsimiseni.probleemlahenduse ülesanne ja analüüs ÕV-2 Õpilane viib rollimänguna läbi sisse- ja väljaregistreerimise protseduurid eesti, inglise ja ühes lisa võõrkeeles, lähtudes teenindusstandardist, seadusaktidest (külastajakaardi täitmine). võtmete tegemine, lühiülevaade, kus, miski hotellis asub, mis kell hommikusöök jne. ÕV-3 Õpilane loob oma fantaasiahotelli/spaa visioonile lisateenuste loetelu vastavalt etteantud kliendi soovidele ja vajadustele ning pakub etteantud piirkonnas lisateenuseid väljaspool majutusettevõtet. Töö kohta koostatakse esitus.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	ÕV-1 Õpilane tunneb hotellitubade tüüpe mugavuse ja mahutavuse järgi, oskab külastaja vajadustest lähtuvalt pakkuda sobivaid tube, rollimänguna teenindab külastajat esmamulje loomisest kuni külastaja lahkumiseni ja tagasiside küsimiseni.probleemlahenduse ülesanne ja analüüs ÕV-2 Õpilane viib rollimänguna läbi sisse- ja väljaregistreerimise protseduurid eesti, inglise ja ühes lisa võõrkeeles, lähtudes teenindusstandardist, seadusaktidest (külastajakaardi täitmine). võtmete tegemine, lühiülevaade, kus, miski hotellis asub, mis kell hommikusöök jne. ÕV-3 Õpilane loob oma fantaasiahotelli/spaa visioonile lisateenuste loetelu vastavalt etteantud kliendi soovidele ja vajadustele ning pakub etteantud piirkonnas lisateenuseid väljaspool majutusettevõtet. Töö kohta koostatakse esitus.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse ja teenindusvalmi õhkkonna; selgitab aktiivselt suheldes välja külaliste vajadused edastades külaliste erisoovid vastavale üksusele või võimalusel neid ise täites; küsib ja võtab vastu külaliste tagasiside edastades selle vastavalt organisatsiooni töökorraldusele, lahendab lihtsamaid teenindusega seotud probleeme; juhendab külalisi automatiseeritud registreerimisel; registreerib külalise välja lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt, leiab külalistele vajalikku teavet kasutades erinevaid infoallikaid edastades selle sobival viisil; pakub turismiettevõtte teenuseid ning tooteid kasutades nende tutvustamisel ja müümisel sobivaid müügitehnikaid, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks vormistades ja kinnitades tellimuse lähtuvalt külaliste soovidest ja ettevõtte võimalustest; järgib tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid; kasutab vastuvõtutöös majutustarkvara; vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Külalismajandus III kursus Auditoorne õpe 20	Alateemad Tellimus; tellimusprotsess (etapid); tellimuste allikad; online tellimussüsteemid. Arvuti kasutamine kirja ja tabelite koostamisel; ametikirja koostamise reeglid eesti- ja võõrkeelde;	Seos õpiväljundiga võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite

Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 30	Tellimuse koostamine kinnituskirja ja annulleerimiskiri eesti ja inglise keeles; ülebroneerimine. Tellimusgraafikud ja lahendused ülemüügi korral. Täitumustabeli lugemine; kliendi päringule vastamine; vastuvõtus kasutatavad süsteemid (sh erinevad majutustarkvarad).	vahendusel laekunud külaliste tellimused
Iseseisev töö	Tellimustabeli lugemine etteantud ülesande põhjal. Juhendi alusel tellimus- ja pakkumiskirjade koostamine nii eesti kui inglise keeles.	
Praktiline töö	Paaristööna kolme vabalt valitud ettevõttele kehtestatud nõuete ning ettevõtete poolt pakutavate teenuste ning sihtrühma kirjeldamine ning analüüsimine etteantud juhendi põhjal. Kirjalikule ja suulisele päringule vastamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele (õpilane otsustab, kas saab päringu vastu võtta, koostab tellimuse kinnituse, meilivastuse ja positiivse otsuse korral ettemaksuarve).	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks vormistades ja kinnitades tellimuse lähtuvalt külaliste soovidest ja ettevõtte võimalustest; järgib tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid; kasutab vastuvõtutöös majutustarkvara; vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Teenindamine ja müük Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 220	Alateemad Teenindamine ja müük. Müük - erinevad müügitehnikad (kirjalik, suuline jne). Lisamüük seotud, müügi lõpetamine. majutusettevõtete põhi- ja isateenuste müümine vastavalt. külastaja ootustele ja vajadustele. Veenmise võimalused. Upsell. Upgrade. Majutusettevõtte partnerite lisateenused. Komisjonitasu. Turismitooted ja -teenused. Sularaha maksed (kas ettevõttel on vahendid) Kaartide vastuvõtmise nõuded (Nets Estonia ja erinevad pangad) maksesüsteemid	Seos õpiväljundiga teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades tema soove ja vajadusi teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi tutvustab ja müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid rakendades erinevaid müügitehnikaid arveldab külalistega erinevaid maksevahendeid

	Vautšer Garantiikiri Kinkekaar Aruannete koostamise põhimõtted (manager report aruande lugemise oskus) Vajaliku info edastamine järgmisele vahetusele Õpiväljund 3 ja 4.	kasutades koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused
Praktiline töö	Õpilane koostab lähtuvalt tellimuse kinnituskirjast korrektse arve, arvestades hinnakokkuleppeid koostööpartneritega, käibemaksu seadust ja arve koostamise reegleid. Sularahakassa lugemine. Õpilane oskab lugeda kassaaruande raportit, kokku panna sularaha ja kaardimakse tehingud ning oskab arvestada eelneva kassapõhjaga.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Leiab külalistele vajalikku teavet, kasutades erinevaid infoallikaid ja edastades infot sobival viisil; pakub turismiettevõtte teenuseid ning tooteid, kasutades nende tutvustamisel ja müümisel sobivaid müügitehnikaid; koostab arve jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid; arveldab külalistega, kasutades erinevaid maksevahendeid.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse ja teenindusvalmi õhkkonna; selgitab aktiivselt suheldes välja külaliste vajadused edastades külaliste erisoovid vastavale üksusele või võimalusel neid ise täites; küsis ja võtab vastu külaliste tagasiside edastades selle vastavalt organisatsiooni töökorraldusele, lahendab lihtsamaid teenindusega seotud probleeme; juhendab külalisi automatiseeritud registreerimisel; registreerib külalise välja lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt, leiab külalistele vajalikku teavet kasutades erinevaid infoallikaid edastades selle sobival viisil; pakub turismiettevõtte teenuseid ning tooteid kasutades nende tutvustamisel ja müümisel sobivaid müügitehnikaid, koostab arve jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid; arveldab külalistega kasutades erinevaid maksevahendeid, teostab kassa üleandmise protseduuri; sooritab vahetuse üleandmise protseduuri, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks vormistades ja kinnitades tellimuse lähtuvalt külaliste soovidest ja ettevõtte võimalustest; järgib tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid; kasutab vastuvõtutöös majutustarkvara; vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Vastuvõtutöö III kursus Auditoorne õpe 130	Alateemad Teenindamine - suhtlemine, sh kõnekunst, märkamine, vajadusel abi leidmine/küsimine.	Seos õpiväljundiga teenindab külalisi kogu

	Lugude jutustamine loovuse arendamiseks. Teenindusstandard, nende olulisus ja ise loomine. Sisseregistreerimise protsess väljeregistreerimise protsess. Külastajakaardile esitatavad nõuded. Külalissuhete juhtimine (probleemi analüüs, lahendus, tagasiside) Tagasiside küsimise vormid ja võimalused vastuvõtu lisäülesanded. Posti käsitlemine, äratus, turvalisus, jne. Probleemide lahendamine, tüüpsituatsioonid. Enesekehtestamine ja raske kliendiga toimetulek, avatud küsimuste esitamine.	külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades tema soove ja vajadusi teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi tutvustab ja müüb külaliste turismitooteid ja -teenuseid rakendades erinevaid müügitehnikaid arveldab külalistega erinevaid maksevahendeid kasutades koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused
Praktiline töö	Paaristööna kolme vabalt valitud ettevõttele kehtestatud nõuete ning ettevõtete poolt pakutavate teenuste ning sihtrühma kirjeldamine ning analüüsimine etteantud juhendi põhjal. Kirjalikule ja suulisele päringule vastamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele (õpilane otsustab, kas saab päringu vastu võtta, koostab tellimuse kinnituse, meilivastuse ja positiivse otsuse korral ettemaksuarve.	
Hindamisülesanded	Lahendab tüüpilisi teenindusega seotud probleeme; registreerib külalise sisse, juhendades vajadusel külalist automatiseeritud registreerimisel; registreerib külalise välja, lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Lahendab tüüpilisi teenindusega seotud probleeme; registreerib külalise sisse, juhendades vajadusel külalist automatiseeritud registreerimisel; registreerib külalise välja, lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: leiab külaliste vajalikku teavet kasutades erinevaid infoallikaid edastades selle sobival viisil; pakub turismiettevõtte teenuseid ning tooteid kasutades nende tutvustamisel ja müümisel sobivaid müügitehnikaid, koostab arve jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid; arveldab külalistega kasutades erinevaid maksevahendeid, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks vormistades ja kinnitades tellimuse lähtuvalt külaliste soovidest ja ettevõtte võimalustest;	

	järgib tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid; kasutab vastuvõtutöös majutustarkvara; vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale, loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse ja teenindusvalmi õhkkonna; selgitab aktiivselt suheldes välja külaliste vajadused edastades külaliste erisoovid vastavale üksusele või võimalusel neid ise täites; küsib ja võtab vastu külaliste tagasiside edastades selle vastavalt organisatsiooni töökorraldusele, lahendab lihtsamaid teenindusega seotud probleeme; juhendab külalisi automatiseeritud registreerimisel; registreerib külalise välja lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt, teostab kassa üleandmise protseduuri; sooritab vahetuse üleandmise protseduuri “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Vastuvõtutöö praktika Praktika 200	Alateemad	Seos õpiväljundiga teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades tema soove ja vajadusi teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi tutvustab ja müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid rakendades erinevaid müügitehnikaid arveldab külalistega erinevaid maksevahendeid kasutades koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud

		külastuste tellimused
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse ja teenindusvalmi õhkkonna; selgitab aktiivselt suheldes välja külastuste vajadused edastades külastuste erisooovid vastavale üksusele või võimalusel neid ise täites; küsitab ja võtab vastu külastuste tagasiside edastades selle vastavalt organisatsiooni töökorraldusele, lahendab lihtsamaid teenindusega seotud probleeme; juhendab külastusi automatiseeritud registreerimisel; registreerib külastuse välja lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt, leiab külastatele vajalikku teavet kasutades erinevaid infoallikaid edastades selle sobival viisil; pakub turismiettevõtte teenuseid ning tooteid kasutades nende tutvustamisel ja müümisel sobivaid müügitehnikaid, koostab arve jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid; arveldab külastistega kasutades erinevaid maksevahendeid, teostab kassa üleandmise protseduuri; sooritab vahetuse üleandmise protseduuri, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks vormistades ja kinnitades tellimuse lähtuvalt külastuste soovidest ja ettevõtte võimalustest; järgib tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid; kasutab vastuvõtutöös majutustarkvara; vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Müügipakkumine, telefonikõne/video rollimängus, probleemsituatsiooni analüüs, raporti lugemine.	
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Probleemsituatsiooni lahendamine. Kompleksülesanne 4 õa ÕV-1,2,3,4,5,6 õpilane võtab vastu tellimuse ning viib rollimänguna läbi sisse- ja väljaregistreerimise protseduurid eesti ja inglise keeles, lähtudes teenindusstandardist, seadusaktidest (külastajakaardi täitmine). Külastajaga arveldamine, võtmete tegemine, lühiülevaade hotellist, lisateenustest ja hommikusöögist. Tutvustab külastajale kohalikke huviväärsusi ja annab ülevaate vaba aja veetmise võimalustest piirkonnas. Vahehindamine 3.õa (ÕV-4, 6) kirjalikud tööd.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujundamise eelduseks on kõikide hindamistööde ja iseseisvate tööde sooritamise läveni tasemel. Mooduli hinne kujuneb kompleksülesande (ÕV-1,2,3,4,5,6) 4õa lahendamisel ning vahehindamiste põhjal 3.õa.	

	Õpiväljund (ÕV) -1 Õpilane tunneb hotellitubade tüüpe mugavuse ja mahutavuse järgi, oskab külastaja vajadustest lähtuvalt pakkuda sobivaid tube, rollimänguna teenindab külastajat esmamulje loomisest kuni külastaja lahkumiseni ja tagasiside küsimiseni.probleemlahenduse ülesanne ja analüüs. ÕV-2 Õpilane viib rollimänguna läbi sisse- ja väljaregistreerimise protseduurid eesti, inglise ja ühes lisa võõrkeeles, lähtudes teenindusstandardist, seadusaktidest (külastajakaardi täitmine). võtmete tegemine, lühiülevaade, kus, miski hotellis asub, mis kell hommikusöök jne ÕV-3 Õpilane loob oma fantaasiahotelli/spaa visioonile lisateenuste loetelu vastavalt etteantud kliendi soovidele ja vajadustele ning pakub etteantud piirkonnas lisateenuseid väljaspool majutusettevõtet. Töö kohta koostatakse esitlus. segmentimine ka siin välja tuua. ÕV-4 Õpilane koostab lähtuvalt tellimuse kinnituskirjast korrektse arve - ettemaksuteatise, arvestades hinnakokkuleppeid koostööpartneritega, käibemaksu seadust ja arve koostamise reegleid. ÕV-5 Õpilane oskab lugeda kassaaruande raportit, kokku panna sularaha ja kaardimakse tehingud ning arvestama eelneva kassapõhjaga, arvega tasumine nt Hotelliveeb, ettevõtete lepingud kaudu - on hea teada erinevaid makseviise. ÕV-6 Kirjalikule ja suulisele päringule vastamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele (õpilane otsustab, kas saab päringu vastu võtta, koostab tellimuse kinnituse, meilivastuse ja positiivse otsuse korral ettemaksuarve, lisaks arve koostamine kohapealsele kliendile ning käibemaksu arvutamine. Telefoni ja walk in kliendiga suhtlus - õpilane võtab vastu, muudab või tühistab broneeringu nii eesti, inglise kui B-võõrkeeles, koostab kliendile broneeringu kinnituse. Konkreetse müügipakkumise tegemine.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Ülesanne on üldjoontes täidetud, kuid esineb mitmeid vigu ja ebatäpsusi. Suhtlus on aeglane või kohmakas, inglise keeles võib esineda suuremaid keelelisi vigu. Külastajakaardi täitmisel on olulisi vigu või mõni väli on jäänud täitmata. Arveldamine ja võtmete väljastamine on tehtud, kuid protsessis esineb segadust või vigu. Hotelli ja lisateenuste tutvustus on pealiskaudne või puudulik. Kohalike huviväärsuste soovitamisel ei osata külastaja vajadusi arvestada. Teenindaja käitumine on viisakas, kuid võib tunduda ebakindel või ebaprofessionaalne. “4” saamise tingimus: Ülesanne sooritatakse enamasti õigesti, kuid esineb väiksemaid ebatäpsusi. Suhtlus on viisakas ja arusaadav, kuid kohati võib olla veidi ebalust või keelelisi ebatäpsusi. Külastajakaardi täitmisel on väikesed vead, mis ei mõjuta oluliselt protsessi. Arveldamine ja võtmete väljastamine toimub sujuvalt, kuid vajaks veidi paremat ajakasutust või täpsust. Hotelli ja lisateenuste tutvustus on informatiivne, kuid võiks olla põhjalikum. Kohalike huviväärsuste soovitused on üldjoontes asjakohased, kuid mitte alati külastaja vajadustele kohandatud. Teenindaja käitumine on sõbralik, kuid kohati võib ilmned väikest ebakindlust. “5” saamise tingimus: Õpilane viib protseduuri läbi kindlalt, sujuvalt ja professionaalselt. Kõik tegevused vastavad teenindusstandarditele ja seadusaktidele. Suhtlus eesti ja inglise keeles on ladus, viisakas ja klienti arvestav. Külastajakaart täidetakse korrektselt ja veatult.

	Arveldamine ning võtmete väljastamine toimub kiirelt ja täpselt. Hotelli, lisateenuste ja hommikusöögi tutvustus on selge ja sisukas. Kohalike huviväärsuste ja vaba aja veetmise võimaluste soovitusel on läbimõeldud ja asjakohased. Teenindaja käitumine on sõbralik, enesekindel ja professionaalne.
Õppematerjalid	Müügipakkumine, telefonikõne/video rollimängus, probleemsituatsiooni analüüs, raporti lugemine, https://eis.ee/images/doc/ettevotjale/turism/turismiteadlikkuse_ja_koolitusprogramm/klienditeekonna_analyys.pdf https://eis.ee/images/doc/ettevotjale/turism/m6isa_kliendi_tekond.pdf https://dspace.ut.ee/server/api/core/bitstreams/437eb70a-4a0f-464e-8401-9785c2b3562d/content https://sisu.ut.ee/wp-content/uploads/sites/627/kliendi_tekond_04.04.2023.pdf https://disainivoti.ee/klienditeekonna-kaardistamine/ Villig.R.; Viin.T. Hotellimajanduse alused. Argo. 2011

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Menüü koostamine ja kalkuleerimine	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid sihtrühma vajadustest lähtuvalt, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte ettevõtte eripäradest lähtuvalt.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		17 tundi	63 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ning õigusaktide nõuetest	analüüsib juhendi alusel etteantud menüüd lähtudes menüü koostamise põhimõtetest; kohandab menüü eritoitumisvajadusega inimesele lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning kehtivatest õigusaktidest; koostab menüü lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ning kehtivatest õigusaktidest	Eristav hindamine
2. teeb järelduse toitade toidainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale	arvutab retsepti alusel toitade toidainelise koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; annab hinnangu toidu toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele arvestades sihtrühma vajadusi, õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi	Eristav hindamine
3. koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles	koostab juhendi alusel toitadele ja jookidele tooraine- ja hinnakalkulatsioonid kasutades digivahendeid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades korrektset erialast sõnavara ja digivahendeid	Eristav hindamine
4. kujundab menüükaarte rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi	kasutab menüü koostamisel korrektset eesti keelt; tõlgib menüü eesti keelest ühte võõrkeelde kasutades korrektset võõrkeelset erialast terminoloogiat; kujundab menüükaardi rakendades digipädevusi	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kalkuleerimine I Praktiline töö 26	Alateemad 1.Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Digivahendite ja tarkvara kasutamine kalkulatsiooni ja tehnoloogiliste kaartide koostamisel. 2.Toidu ja joogi kalkulatsioonid. Toorainekoguste arvutamine retsepti alusel. Tooraine kadu ja valmistootlikkus. Hinnakalkulatsioon: tooraine omahind, portsjoni hind, müügihind. Müügikatteprotsendi ja käibemaksu arvestamine. Hinnakujundus toitlustusettevõttes (madala ja kõrge hinna strateegiad). 3. Ettevõtte kulustruktuur ja hinnaarvestus. Püsi- ja muutuvkulude määramine. Omahinna ja müügihinna kujunemine ettevõtte kontekstis. Toote hinna ja kvaliteedi suhe toitlustusettevõttes. Hinnastrateegiate mõju ettevõtte kasumlikkusele.	Seos õpiväljundiga koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest teeb järelduse toitute toitainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles kujundab menüükaarte rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi
Hindamisülesanded	Õppija planeerib ja dokumenteerib toitlustussündmuse, restoranipäeva või suursöögi päeva menüü etteantud tingimustega (eritoitumisega kliendid, allergeenid, omahind, hooajalisus jne. Kirjalik töö digivahendeid kasutades.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib ja dokumenteerib toitlustussündmuse, restoranipäeva või suursöögi päeva menüü etteantud tingimustega (eritoitumisega kliendid, allergeenid, omahind, hooajalisus jne. Kirjalik töö digivahendeid kasutades.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Koostab juhendi alusel toitutele ja jookidele tooraine-ja hinnakalkulatsioonid kasutades digivahendeid; Vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades korrektses erialasest sõnavara ja digivahendeid, kasutab menüü koostamisel korrektses eesti keeles. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil.	
Kalkuleerimise alused I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kalkulatsioonikaartide eesmärk ja kasutusvaldkonnad. Tehnoloogiliste kaartide ülesehitus ja vormistamine. Erialase sõnavara kasutamine tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel. Digivahendite ja tarkvara kasutamine kalkulatsiooni ja tehnoloogiliste kaartide koostamisel. 2. Toidu ja joogi kalkulatsioonid. Toorainekoguste arvutamine retsepti alusel. Tooraine kadu ja valmistootlikkus.	Seos õpiväljundiga koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest teeb järelduse toitute toitainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale

	Hinnakalkulatsioon: tooraine omahind, portsjoni hind, müügihind. Müügikatteprotsendi ja käibemaksu arvestamine. Hinnakujundus toitlustusettevõttes (madala ja kõrge hinna strateegiad).	koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles kujundab menüükaarte rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostab juhendi alusel toitudele ja jookidele tooraine-ja hinnakalkulatsioonid kasutades digivahendeid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades korrektset erialast sõnavara ja digivahendeid.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Koostab juhendi alusel toitudele ja jookidele tooraine-ja hinnakalkulatsioonid kasutades digivahendeid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades korrektset erialast sõnavara ja digivahendeid. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel. is. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudel. is.	
Menüü koostamine I Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 11	Alateemad 1. Menüüde olemus ja ajalugu. Menüü areng läbi ajaloo. Menüüde roll toitlustusettevõttes ja nende mõju klientide valikutele. 2. Menüüde koostamise põhimõtted. Menüüde koostamise eesmärgid ja põhimõtted. Tasakaalustatud ja mitmekesise menüü loomine. Erinevad menüü tüübid (päevamenüü, nädalamenüü, à la carte, grupimenüüd jne). Menüü koostamine vastavalt ettevõtte ja sihtrühma eripärale. 3. Toidukorrad ja nende ülesehitus. Erinevate toidukordade (hommikusöök, lõuna, õhtusöök, vahepalad) eripära. Toidukordade tasakaalustamine ja energiajaotus. 4. Toidukaardi koostamise põhimõtted ja tüübid. Toidukaardi ja menüü erinevus. Toidukaardi struktuur ja ülesehitus. Hindade määramine ja kasumlikkuse analüüs. 6. Toitlustamisega seotud seadusandlus. Toiduohutuse ja hügieeninõuded menüü koostamisel. Kehtivad õigusaktid toitlustuses (toiduseadus, märgistamise nõuded jne).	Seos õpiväljundiga koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest teeb järelduse toitude toitainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale kujundab menüükaarte rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi

	7. Praktilised oskused menüü koostamisel. Etteantud menüü analüüsimine vastavalt põhimõtetele. Uue menüü loomine vastavalt ettevõtte ja sihtrühma vajadustele. Infotehnoloogiliste vahendite ja tarkvara kasutamine menüüde koostamisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Toitlustussündmuse menüü planeerimine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: analüüsib juhendi alusel etteantud menüüd lähtudes menüü koostamise põhimõtetest; kohandab menüü eritoitumisvajadusega inimesele lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning kehtivatest õigusaktidest; koostab menüü lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning kehtivatest õigusaktidest, arvutab retsepti alusel toitade toitaineid koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; annab hinnangu toidu toitaineid koostisele ja toiteväärtusele arvestades sihtrühma vajadusi, õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi, kasutab menüü koostamisel korrektset eesti keelt; tõlgib menüü eesti keelest ühte võõrkeelde kasutades korrektset võõrkeelset erialast terminoloogiat; kujundab menüükaardi rakendades digipädevusi “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Menüü koostamine II Praktiline töö 26	Alateemad 1. Digitaalsete töövahendite kasutamine menüükaartide kujundamisel (nt Canva, MS Word, InDesign). Graafiline disain ja visuaalne esteetika menüükaardil. 2. Keele- ja võõrkeelepädevus menüü koostamisel. Korrektne eesti keele kasutamine menüükaartides (õigekeelsus, terminoloogia). Erialase terminoloogia rakendamine menüüde koostamisel. Menüü tõlkimine eesti keelest ühte võõrkeelde, kasutades korrektset erialast sõnavara. Keelelised ja kultuurilised erisused menüü tõlkimisel. 3. Digipädevuste rakendamine menüü kujundamisel. Erinevate kujundusprogrammide kasutamine menüü loomiseks. Loovlahendused ja visuaalne selgus menüükaartides. Failiformaadid ja trükivalmidus digitaalses menüükujunduses. Menüü digiversioonid (nt veebimenüüd, QR-koodiga menüüd).	Seos õpiväljundiga koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest teeb järelduse toitade toitaineid koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale koostab kalkulasiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles kujundab menüükaarte rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib ja dokumenteerib toitlustussündmuse, restoranipäeva või suursüügi päeva menüü etteantud tingimustega (eritoitumisega kliendid, allergeenid, omahind, hooajalisus jne). Kirjaliku töö digivahendeid kasutades.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: analüüsib juhendi alusel etteantud menüüd lähtudes menüü koostamise põhimõtetest;	

	kohandab menüü eritoitumisvajadusega inimesele lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning kehtivatest õigusaktidest; koostab menüü lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning kehtivatest õigusaktidest, arvutab retsepti alusel toitade toitaineid koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaasi; annab hinnangu toidu toitaineid koostisele ja toiteväärtusele arvestades sihtrühma vajadusi, õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovituse, koostab juhendi alusel toitadele ja jookidele tooraine-ja hinnakalkulatsioonid kasutades digivahendeid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades korrektset erialast sõnavara ja digivahendeid, kasutab menüü koostamisel korrektset eesti keelt; tõlgib menüü eesti keelest ühte võõrkeelde kasutades korrektset võõrkeelset erialast terminoloogiat; kujundab menüükaardi rakendades digipädevusi “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Toitumise alused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Toitumisõpetuse alused Põhitoidainete (valgud, rasvad, süsivesikud) roll organismis. Mikrotoidained (vitamiinid ja mineraalained) ning nende olulisus. Toidu energiasisaldus ja selle arvestamine. 2. Toidutalumatuse ja toiduallergiad. Levinumad toidutalumatused ja allergiad. Laktoositalumatus, kaseiinitalumatuse, gluteenitalumatuse, vegetaarlus, veganlus, diabeet, allergenid. Allergiate ja talumatuste mõju menüü koostamisele. Eritoitumise arvestamine menüü koostamisel. Eridieedid ja toitumispiirangud (allergiad, taimetoitlus, meditsiinilised dieedid). Menüü kohandamine erivajadustega klientidele. 3. Toitumissoovitused ja tasakaalustatud menüü. Riiklikud toitumissoovitused ja toidusoovitused. Tasakaalustatud toitumise põhimõtted erinevate sihtrühmade jaoks (lapsed, eakad, sportlased jne). 4. Toidu toitaineid koostise ja toiteväärtuse arvutamine. Toiduainete keemilise koostise andmebaasid ja nende kasutamine. Menüü toitaineid koostise ja toiteväärtuse arvutamine IT-vahendite abil. 5. Toidu sobivuse hindamine sihtrühmale. Toitude toitaineid koostise võrdlemine sihtrühma vajadustega. Õigusaktide nõuded toitlustamisele ja toidu koostise märgistamisele.	Seos õpiväljundiga koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest teeb järelduse toitude toitaineid koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale

Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teeb toitude toitainelise koostise põhjal järelduse nende sobivusest sihtrühmale. Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; annab hinnangu toidu toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele, arvestades sihtrühma vajadusi, õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi. Kohandab menüü eritoitumisvajadusega inimesele lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning kehtivatest õigusaktidest.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kohandab menüü eritoitumisvajadusega inimesele lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning kehtivatest õigusaktidest; koostab menüü lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning kehtivatest õigusaktidest, arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; annab hinnangu toidu toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele arvestades sihtrühma vajadusi, õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hinamismudelil. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelil.

Õppemeetodid	Praktiline töö, probleemõpe, arutelu, projektõpe.
Hindamise meetodid	Praktiline ülesanne.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib ja dokumenteerib toidlustussündmuse, restoranipäeva või suurröögi päeva menüü etteantud tingimustega (eritoitumisega kliendid, allergeenid, omahind, hooajalisus jne): Kirjaliku töö etapid ja nõuded: 1. Menüü koostamine ja põhjendus. Koosta menüü, arvestades hooajalisust ja klientide toitumispiiranguid. Esita kirjalik põhjendus menüü valikule. 2. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid. Koosta menüüs olevate toitude kalkulatsioonikaardid. Arvuta toitude omahind ja müügihind, arvestades müügikatte protsenti. Hindade arvutamisel kasuta vabalt valitud hulgalao hinnakirja. 3. Toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus. Vali menüüs olevast toidust üks ja arvuta selle toidu toiduenergia ning toitainete sisaldus, kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase. 4. Tooraine tellimine ja koondtabel. Koosta toorainetellimus, arvestades juhendis ettenähtud portsjoni valmistamist. Koosta vajaminevate toiduainete koondtabel, eristades toiduained iga toidu kohta eraldi ja koondatud kujul. Toiduainete kogused esitada vähemalt kahe komakohani. 5. Töövahendite ja serveerimisvahendite nimekiri.

	Koosta nõutavate köögiseadmete, töövahendite ja serveerimisvahendite nimekiri. 6. Tööplaan. Koosta toitude valmistamise tööplaan, kirjeldades igas tunnis tehtavaid töid. Märgi tööde järjekord ja selleks kuluv aeg. Töö vormistamine: Kirjalik töö esitatakse ühe tervikliku dokumendina, kasutades sobilikke digilahendusi ja vormistusnõudeid. Töö peab sisaldama järgnevaid osi: Tiitelleht (töö pealkiri, menüü koostaja nimi, kursus). Sisukord. Menüü ja selle põhjendus. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid. Ühe menüüs oleva toidu toidainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus. Vajalike töövahendite ning serveerimisvahendite nimekiri. Toiduainete tellimus. Tööplaan.
sh lüvend	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis.
Õppematerjalid	Nutikas õppimine koka erialal https://e-kokk.weebly.com/. Toitlustuse alused https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.html@8._Hinna_kalkuleerimine%253AKalkuleerimise_alused.html Probleemsete toiduainete kalkuleerimine https://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/ Kalkulatsioonikaardi koostamine https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/33167-Kalkulatsioonikaardi-koostamine Suurköögi einekorra planeerimine https://sites.google.com/hkhk.edu.ee/a-la-carte-menuu/avaleht A la carte menüü kirjutamine https://sites.google.com/hkhk.edu.ee/a-la-carte-menuu/avaleht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Numbritubade hooldamine	2	Annely Raev,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koristab ja valmistab ette üld- ja majutusruumid tegutsedes iseseisvalt, ohutult ning ressursisäästlikult		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		5 tundi	37 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega	kirjeldab majapidamistööde rolli majutusettevõtte igapäevases tegevuses ja selle mõju teenuse kvaliteedile; mõistab majapidamisosakonna tegevuste seoseid ettevõtte teiste osakondadega; selgitab, kuidas tõhus koostöö aitab tagada külastajatele kõrge teenindusstandardi	Eristav hindamine
2. valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomika põhimõtteid	kontrollib majutus- ja üldkasutatavate ruumide korrasolekut ja puhtust vastavalt ettevõttes kehtivale standardile; suudab iseseisvalt ja vastavalt juhistelet ette valmistada majutus- ja üldkasutatavad ruumid, järgides puhtuse ja korra tagamise nõudeid; töötab ergonoomiliselt ja ohutult planeerides oma tööde järjekorda ning kasutades korrektselt isikukaitsevahendeid, et vältida vigastusi ja väsimust	Eristav hindamine
3. koristab majutusruumid vastavalt majutusettevõtte kvaliteedi nõudmistele ja töökorraldusele	koristab üld- ja majutusruumid vastavalt ettevõtte koristamise juhendile; sooritab kõik koristustööd õigel ajal järgides majutusettevõtte poolt kindlaks määratud ajakava	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Numbritubade hooldamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 10	ÕV 1 ja 2 1. Teenindaja roll majutusettevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel.	mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja seoseid

Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 37	2. Majapidamisosakonna koostöö ettevõtte teiste osakondadega, selle tähtsus. 1. Majutusettevõtetes kehtivad puhtuse ja korrasoleku standardid. 2. Kuidas külalise silmade läbi hinnata ruumide puhtust. 3. Töötervishoiu ja -ohutuse nõuded puhastustöödel. 4. Erinevate pinnamaterjalide tundmine, nende hooldus. 5. Koristuses kasutatavad koristustarvikud, puhastusained, koristusmeetodid. ÕV 3 1. Tööde teostamise järjekord majutus- ja üldkasutatavate ruumide koristamisel, vastavalt ettevõttes kehtivatele nõudmistele. 2. Praktilised tööd majutus- ja üldkasutatavates ruumides.	majutusettevõtte teiste osakondadega valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomika põhimõtteid koristab majutusruumid vastavalt majutusettevõtte kvaliteedi nõudmistele ja töökorraldusele
Iseseisev töö	Õppija koostab individuaalse tööna tegevuskava enda ja külastajate tegevustest tuleohutuse tagamisel ja evakueerimisel ning mõttekaardi teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise, tehniliste rikete, varguse või materiaalsete kahjude leidmisega seotud tegevustest. Etteantud majutusettevõtte õueala heakorraplaani koostamine.	
Praktiline töö	Tööjuhendi koostamine numbritubade ja üldruumi koristamiseks ning heakorratöoks territooriumil. Vastavalt mustuse liigile koristusainete ja koristustarvikute valimine, koristusainete doseerimine vastavalt doseerimisjuhendile, ettevalmistamine koristustöödeks, majutusruumide, üldkasutatavate ruumide koristamine ergonoomiliste töövõtetega, heakorratööd majutusettevõttes ning majapidamistöö kvaliteedi hindamine. Hinnang majutusettevõttele lähtudes “Rohelise Võtme” kriteeriumitest.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on hindamisülesande sooritamine. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb eristavalt hinnatud hindamisülesande hinde põhjal. Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Teenindaja rolli selge määratlemine korrasoleku ja turvalisuse tagamisel. Osakondade vahelise koostöö kirjeldamine ja õigete osakondade kaasamine. Loogiline ja realistlik tegevusplaan probleemi lahendamiseks. Selge ja veenev esitlus, sh hea argumenteerimine. Õppija valib juhendaja abil vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, -ained ning isikukaitsevahendid ja kasutab neid sihipäraselt ja ohutult. Koristab juhendamisel majutusruumi vastavalt ettevõttes kehtestatud nõuetele. Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti. Õpilane hindab juhendaja abiga etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe. Ettenähtud tööd ei mahu planeeritud aja piiridesse.	

	“4” saamise tingimus: Õppija valib vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, -ained ja isikukaitsevahendid ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult. Koristab juhendi abil majutusruumi, kasutades ergonoomiliste töövõtteid. Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti. Õpilane hindab iseseisvalt etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe. Jõuab ette antud ajaga oma töö valmis. “5” saamise tingimus: Õppija valib iseseisvalt vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, isikukaitsevahendid ja -ained ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult. Koristab iseseisvalt majutusruumi, kasutades ergonoomilisi töövõtteid. Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust. Hindab ja analüüsib enda töö kvaliteeti ja abistab kaasõppijaid koristustööde kvaliteedi tagamisel ning hindamisel. Õpilane hindab iseseisvalt etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe. Jõuab ette antud ajaga oma töö valmis.
--	---

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, individuaalne töö, probleemsituatsioonide lahendamine.
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Praktiline kompleksülesanne.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	ÕV1 mitteeristav hindamine. 1. rühmatöö Iga rühm (3-4 õpilast) peab lahendama ja esitama oma lahenduse etteantud kriisiolukorra kohta. Kujutage ette, et teie majutusasutuses on juhtunud ootamatu probleem. Näiteks: Külaline kaotas oma väärtusliku eseme (nt rahakott, ehe vms). Hotelli ühe korruse veetoru lõhkeb ja osad toad saavad kahjustada. Tulekahjuhäire käivitub ja hotelli külastajad tuleb evakueerida. Üks külaline kaebab, et tema tuba pole koristatud ja see ei vasta standarditele. Rühmatöö sammud: Analüüsige olukorda – Mis on peamised probleemid ja millised osakonnad peavad koostööd tegema? Määrake teenindaja roll – Kuidas peaks majutusettevõtte teenindaja käituma ja suhtlema külaliste ning töötajatega? Koostöö osakondade vahel – Millised osakonnad peavad omavahel infot jagama ja kuidas seda tõhusalt teha? Leidke lahendus – Kirjeldage konkreetseid samme, mida erinevad osakonnad peaksid astuma probleemi lahendamiseks. Esitlege oma lahendust – Iga rühm esitab oma plaani ülejäänud klassile ning arutletakse võimalike paranduste üle. 2. Praktiline kompleksülesanne koosneb 3 osast. A. Töö planeerimine ja isikukaitsevahendite kasutamine (15 min.)

	Vastavalt toa tüübile koostada tegevusplaan töö efektiivseks tegemiseks. Valida sobivad puhastusvahendid ja -tööriistad vastavalt ruumi tüübile ja määrumise astmele. Kanda korrektselt isikukaitsevahendeid (kindad, libisemisvastased jalanõud, tolumumask vms). B. Majutusruumi koristamine paaristööna (30 min.). Üks paariline puhastab vannitoa ja teine toa, mõlemad vahetavad voodipesu. Koristustööde teostamine vastavalt juhendile Voodipesu vahetamine vastavalt ettevõtte nõuetele. Tolmu võtmine ja pindade puhastamine (mööbel, peeglid, lambid, aknalauad). Põranda puhastamine (tolmuimejaga või märgpuhastus). Vannitoa puhastamine (valamud, dušš, WC, peeglid, rätikud, prügikastid). Ruumi viimistlemine – kardinad, dekoratsioonid, lisatarvikud (nt tualettpaber, hügieenitarbed). Lõplik kontroll – kas ruum vastab standarditele? C. Ruumide ülevaatus ja kvaliteedikontroll (15 min.) Läbida etteantud majutus- ja üldkasutatavad ruumid ning hinnata nende seisukorda (põrandad, mööbel, vannituba, voodipesu, aknad, peeglid jne). Kasutada ettevõtte standarditele vastavat kontroll-lehte ja märkida üles võimalikud puudused. ÕV 2 ja 3 2. Praktiline kompleksülesanne koosneb 3 osast. A. Töö planeerimine ja isikukaitsevahendite kasutamine (15 min.). Vastavalt toa tüübile koostada tegevusplaan töö efektiivseks tegemiseks. Valida sobivad puhastusvahendid ja -tööriistad vastavalt ruumi tüübile ja määrumise astmele. Kanda korrektselt isikukaitsevahendeid (kindad, libisemisvastased jalanõud, tolumumask vms). B. Majutusruumi koristamine paaristööna (30 min.). Üks paariline puhastab vannitoa ja teine toa, mõlemad vahetavad voodipesu. Koristustööde teostamine vastavalt juhendile. Voodipesu vahetamine vastavalt ettevõtte nõuetele. Tolmu võtmine ja pindade puhastamine (mööbel, peeglid, lambid, aknalauad). Põranda puhastamine (tolmuimejaga või märgpuhastus). Vannitoa puhastamine (valamud, dušš, WC, peeglid, rätikud, prügikastid). Ruumi viimistlemine – kardinad, dekoratsioonid, lisatarvikud (nt tualettpaber, hügieenitarbed). Lõplik kontroll – kas ruum vastab standarditele? C. Ruumide ülevaatus ja kvaliteedikontroll (15 min.) Läbida etteantud majutus- ja üldkasutatavad ruumid ning hinnata nende seisukorda (põrandad, mööbel, vannituba, voodipesu, aknad, peeglid jne). Kasutada ettevõtte standarditele vastavat kontroll-lehte ja märkida üles võimalikud puudused.
--	---

sh lävend	“3” saamise tingimus: ÕV1 Lävendikriteeriumid: Teenindaja rolli selge määratlemine korrasoleku ja turvalisuse tagamisel. Osakondade vahelise koostöö kirjeldamine ja õigete osakondade kaasamine. Loogiline ja realistlik tegevusplaan probleemi lahendamiseks. Selge ja veenev esitus, sh hea argumenteerimine. ÕV 2 ja 3 ”Õppija valib juhendaja abil vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, -ained ning isikukaitsevahendid ja kasutab neid sihipäraselt ja ohutult. Koristab juhendamisel majutusruumi vastavalt ettevõttes kehtestatud nõuetele. Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti. Õpilane hindab juhendaja abiga etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe. Ettenähtud tööd ei mahu planeeritud aja piiridesse. “4” saamise tingimus: ÕV 2ja 3 Õppija valib vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, -ained ja isikukaitsevahendid ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult. Koristab juhendi abil majutusruumi, kasutades ergonoomiliste töövõtteid. Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti. Õpilane hindab iseseisvalt etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe. Jõuab ette antud ajaga oma töö valmis. “5” saamise tingimus: ÕV 2ja 3 Õppija valib iseseisvalt vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, isikukaitsevahendid ja -ained ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult. Koristab iseseisvalt majutusruumi, kasutades ergonoomilisi töövõtteid. Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust. Hindab ja analüüsib enda töö kvaliteeti ja abistab kaasõppijaid koristustööde kvaliteedi tagamisel ning hindamisel. Õpilane hindab iseseisvalt etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe. Jõuab ette antud ajaga oma töö valmis.
Õppematerjalid	Majapidamistöo majutusettevõttes. Argo. 2012. Koristamise käsiraamat. Puhastusekspert 2022.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Oskused eluks ja tööks	15	Hevelin Antsmäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab pädevusi, mis on vajalikud edasisel õpiteel ja ühiskonnas ennastjuhtivalt, vastutustundlikult ja tulemuslikult toimimiseks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
300 tundi		90 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Õpilane püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise	* selgitab tervislike eluviiside ja turvalise keskkonna tähtsust, sh toetavate suhtlusvõrgustike rolli tervise, õpimotivatsiooni ja üldise toimetuleku tagamisel; * analüüsib juhendamisel enda käitumis- ja tarbimisharjumusi ning nende mõju enda tervisele, heaolule ja üldisele majanduslikule toimetulekule; * hindab oma vaimse ja füüsilise tervise seisundit, arvestades põhilisi tegureid nagu magamine, toitumine, liikumine, suhted, kasutades selleks usaldusväärseid enesehindamise tehnikaid, sh veebipõhiseid töövahendeid; * koostab juhendamisel aja- ja tegevuskava enda vaimse ja füüsilise heaolu säilitamiseks, kasutades selleks erinevaid tervise edendamise ja säilitamise võimalusi; * kasutab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisradu, harjutusväljakuid ja võimalusi erinevate liikumisviisidega tegelemiseks; * oskab kasutada mobiilirakendusi liikumisharjumusi; * analüüsib juhendamisel enda huvisid, väärtushoiakuid, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi; - sõnastab eneseanalüüsi tulemustest lähtuvalt juhendamisel eesmärgid, isiklike ja akadeemiliste	Mitteeristav hindamine

	sihtide poole liikumiseks;	
2. kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel	* selgitab juhendatult õppimise olemust ning teadmiste ning oskuste omandamise protsessi, kasutades erinevaid teabeallikaid; * iseloomustab erinevaid õpistrateegiaid ja õppimise viise, seostades neid enda senise õpikäitumisega; * oskab analüüsida enda õpiharjumusi ning arvestada tahtlikku ja tahtmatu tähelepanu mõju oma õpitegevusele; * analüüsib juhendamisel oma õpimotivatsiooni, määratledes seda soodustavaid ja takistavaid tegureid; * koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õppimis- ja igapäevategevuste ajakava, lähtudes enda huvidest, eneseteostusega seotud eesmärkidest ja võimalustest; * annab hinnangu enda varasematele õpitulemustele, arvestades eneseanalüüsi tulemusi ja saadud tagasisidet; * kavandab muudatused enda õppimisharjumustes, lähtuvalt hindamistulemustest ning toob saadud tagasiside põhjal näiteid õpistrateegiate kasutamisest õpitegevustes; * selgitab juhendamisel stressi ja frustratsiooniga toimetuleku võimalusi;	Mitteeristav hindamine
3. tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena	* suhtleb sotsiaalselt heakskiidetud vormis erinevas vanuses ja kultuuritaustaga inimestega, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi ning kohandades suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; * jagab asjakohast infot nii kirjalikult, suuliselt kui visuaalselt, kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -vorme ning lähtudes suhtluspartnerist (sõber, kaasõpilane, õpetaja, ametiasutus); * kohandab enda suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele;	Mitteeristav hindamine

	* toob näiteid illustreerimaks, kuidas esmamulje, eelarvamused, sh stereotüübid mõjutavad inimeste käitumist; * iseloomustab erinevaid meeskonnatöö rolle ja nende mõju töö tulemuslikkusele, kasutades teabeallikaid; * analüüsib juhendamisel rühmas toimuvaid protsesse ja nende võimalikku mõju inimese käitumisele igapäevaelus; * teeb kaaslastega teadlikult koostööd ühiste eesmärkide saavutamiseks, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid;	
4. mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale	* selgitab juhendamisel vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtteid ning tehtavate valikute mõju keskkonnale, kogukondadele ja enda heaolule; * toob näiteid probleemsetest tarbimissituatsioonidest ning oskab otsida abi oma õiguste kaitseks; * kirjeldab jätkusuutliku arengu eesmärke, seostades neid ümbritseva keskkonna ja õpitava valdkonnaga; * kaardistab juhendamisel ühiskonnas esinevaid sotsiaalseid probleeme, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; * analüüsib meeskonnatöona valitud probleemi lahendamise võimalusi, kasutades tõenduspõhiseid fakte ja teabeallikaid; * kavandab juhendatud meeskonnatöona tegevuskava valitud probleemi lahendamiseks, kasutades loovustehnikaid ning arvestades ressursside säästliku ja vastutustundliku kasutamise põhimõtteid; * kavandab lahenduse elluviimiseks vajaliku eelarve, kasutades digivahendeid;	Mitteeristav hindamine

	* hindab kriitiliselt ostudega seotud teadete, pakkumiste ja soovitude usaldusväärsust;	
5. mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks	* selgitab teabeallikate põhjal majanduslike, tehnoloogiliste, looduslike ja teiste keskkonnatingimuste muutuste mõju majanduskeskkonnale; * iseloomustab juhendatud meeskonnatöona Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimist eri tegevusvaldkondades, kasutades erinevaid teabeallikaid; * iseloomustab erineva haridustaseme ja oskustega inimeste võimalusi tööturul, arvestades töötasu seost väärtusloomega; * selgitab teabeallikate põhjal tööandja ja töövõtja õigusi ja kohustusi töösuhetes; * võrdleb erinevate lepingutingimuste tähtsust töösuhetes, võimalike probleemide ennetamisel; * võrdleb enda kogemusi ja oskusi valitud tegevusvaldkonnas erinevates ametites ja rollides tegutsemiseks vajalikega, kasutades oskuste kompassi; * kavandab enesearengut toetavaid tegevusi, lähtudes enda eesmärkidest ja arendamist vajavatest oskustest; * selgitab ressursside (raha, aeg, inimesed) vajadust ja säästmise võimalusi, arvestades enda seatud eesmärkidega;	Mitteeristav hindamine
6. kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel	* lahendab igapäevaeluga seonduvaid arvutusülesandeid, kasutades koolimatemaatikast tuttavaid mudeleid ja meetodeid; * planeerib digivahendite abil igapäevased tulud-kulud, arvestades enda vajaduste ja võimalustega; * esitab kirjalikku ja suulist informatsiooni selgelt ja struktureeritult nii eesti keeles kui ka põhikoolis õpitud võõrkeeles; * kasutab tehnoloogilisi vahendeid ja seadmeid	Mitteeristav hindamine

	ning tõenduspõhiseid andmeid otsuste või järeldest tegemiseks igapäevaeluga seotud küsimustes; * kasutab igapäevaelus ettetulevate olukordade lahendamisel eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid; * koostab pädevuse piires eesti- ja võõrkeelseid tekste, lähtudes igapäevaelu vajadustest; * otsib tööülesande täitmiseks vajalikku teavet, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; * lahendab reaalelulisi ülesandeid, sidudes tervikuks mitme ainevaldkonna teadmisi ja oskusi; * toob näiteid matemaatika, füüsika, keemia ja bioloogia omavahelistest seostest igapäevaelus.	
7. korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise	* koostab isikliku eelarve arvestades enda finantseesmärke, analüüsides juhendamisel oma sissetulekuid, väljaminekuid ja rahalist seisu sh säästmise võimalusi * arutleb meeskonnatööna sissetuleku, tarbimisvalikute ja investeerimisotsuste mõju üle üksikisiku, ühiskonna ja keskkonna tasandil; * hindab elumuutvate sündmuste (abiellumine, laste saamine, õnnetus, surm) mõju finantsplaneerimisele, eristades rahalist väärtust emotsionaalsetest jt väärtustest; * kirjeldab pangateenuseid ja finantsteenuse osutaja rolli üksikisiku rahaasjade korraldamisel, tuues esile pakutavaid võimalusi, kaasnevaid kohustusi ja riske; * oskab valida laenutooteid, kasutades sobivaid võrdlusvahendeid ning arvestades pakutavat intressimäära ja maksetingimusi; * iseloomustab põhiomaduste alusel peamiste varaklasside nagu kinnisvara, võlakirjad ja aktsiad olemust ja erinevusi ning nende kasutamisevõimalusi ja sellega kaasnevaid riske isiklike finantseesmärkide saavutamiseks; * kirjeldab isikliku eluaseme soetamise võimalusi,	Mitteeristav hindamine

	tuues välja üürimise ja ostmise eelised ja puudused; * selgitab pensioni kui pikaajalise finantsmehhanismi olemust ja selle planeerimise olulisust, kasutades asjakohaseid teabematerjale.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Kestlik areng ja väärtusloome Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Ühiskonna ja majanduse toimimine, tootmisprotsesside mõju keskkonnale ja ühiskonnale. Vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtted. Kestlik areng ja selle eesmärgid, mõjutegurid. ÜRO säästva arengu eesmärgid (SDG), Eesti Keskkonnanstrateegia. Kogukondlik ja individuaalne panus jätkusuutlikkusse. Sotsiaalsed probleemid ja nende lahendamine. Peamised sotsiaalsed probleemid (vaesus, keskkonnareostus, ebavõrdsus jne). Andmete ja infoallikate kasutamine probleemide kaardistamisel. Sotsiaalne vastutus ettevõtluses ja igapäevaelus. Väärtusloome Meeskonnatöö ja loovlahendused probleemidele. Probleemilahendamine ja loovustehnikad. Projekti kavandamine ja eelarvestamine	Seos õpiväljundiga mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale
Praktiline töö	meeskonnatöö/projekt - lahendus ühele sotsiaalsele või keskkonnavalasele probleemile, mis on seotud vastutustundliku tarbimise ja tootmisega.	
Hindamisülesanded	Probleemi analüüs on põhjalik ja toetub tõenduspõhiste allikatele. Lahendus on loov, praktiline ja vastab jätkusuutlikkuse põhimõtetele. Tegevuskava ja eelarve on selgelt struktureeritud ja realistlik. Esitlus on digivahendeid kasutades sisukas, kaasahaarav ja meeskonnatöö on sujuv.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .	
Majandus ja töösuhted Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 1.Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimise põhimõtted Majanduskeskkonna areng Majanduskeskkonna mõjud Ettevõtluskeskkond, selle areng Ressursside kasutamine	Seos õpiväljundiga mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks

	Tööturu toimimine Eneseareng lähtudes eesmärkidest 2. Töökorraldus ja töösuhted Lepingulised suhted töö tegemisel Tööandja kehtestatud reeglid töökorraldusele Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised	
Hindamisülesanded	Infootsing säästva arengu strateegiast Arutelu keskkonnatingimuste mõjust majandustegevusele Arutelu tööturu toimimisest Mõttekaart – palgatöötaja ja ettevõtja võimalused tööturule sisenemiseks Võrdleb oma tegevusvaldkonnas erinevates ametites rolle, kasutades oskuste kompassi Eneseanalüüs lähtudes oma eesmärgist ja oskustest Arutelu – erinevused töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu vahel Etteantud juhendi alusel tutvumine töökorralduse reeglitega kasutades tööelu kodulehte Arutelu töötasu teemal	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .	
Rahaasjad Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Eesmärkide seadmine vastavalt SMART-süsteemile. Rahalise turvalisuse saavutamine. Pere rahaasjade planeerimine. Eelarve koostamine. Raha säästmine, kulutamine ja kasvatamine. Pank ja pangateenused. Laenu kasutamine ja intress. Investeerimise alused. Investeerimisstrateegia loomine. Pensioni planeerimine. Kinnisvara ostmine ja üürimine. Kindlustused. Maksusüsteem.	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Loetleb vähemalt 5 eesmärki, mis vastavad SMART-süsteemile. Koostab kolme kuu eelarve koos analüüsiga. Loetleb viise, kuidas ta saab teenida lisaraha. Võrdleb erinevaid laene/liisinguid ning järeldab, milline variant on parim. Analüüsib enda riskitaluvust ning koostab sellest tulenevalt isikliku investeerimisportfelli.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	,	

	kujunemine	
	sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: ,
Sissejuhatus üldharidusõpingutesse Auditoorne õpe 50 Iseseisev õpe 15	Alateemad MATEMAATIKA Igapäevaelu arvutused ja majanduslik planeerimine raha ja eelarvestamine, kuluarvutus (pindla, ruumala) ja protsent (allahindlus, puhatusvahendid) EESTI KEEL Suuline ja kirjalik eneseväljendus igapäevastes olukordades Selge ja loogiline eneseväljendus eesti ja VÕÕRKEELES Info esitlemine suuliselt ja kirjalikult Digivahendite kasutamine igapäevaelus Eelarve koostamine Usaldusväärsete teabeallikate hindamine internetis Nutiseadmete ja äppide kasutamine isikliku ja tööelu korraldamiseks Igapäevaeluliste probleemide lahendamine erinevate ainete lõikes	Seos õpiväljundiga kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
	sh kokkuvõtva hinde kujunemine	.
	sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .
Suhtlemine Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Suhtlemise alused ja kultuurierinevused Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Tagasiside andmine ja vastuvõtmine Esmamulje, eelarvamused ja stereotüübid suhtlemises Meeskonnatöö ja selle rollid Rühmades toimuvad protsessid ja nende mõju Digitaalsed ühistöövahendid ja nende kasutamine Konfliktide lahendamine ja koostööoskuste arendamine	Seos õpiväljundiga tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena
Iseseisev töö	Kirjalik refleksioon teemal „Minu suhtlemisstiil ja selle mõju teistele“.	
Praktiline töö	Meeskonnatöö/paaristöö: „Kultuurideülene suhtlemine“ – õpilased suhtlevad eri kultuuritaustaga inimestega ning analüüsivad juhendi alusel oma kogemust. Õpilased koostavad esitluse kasutades digitaalseid ühistöövahendeid ning esitlevad analüüsi kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -viise.	
Hindamisülesanded	Väitlus „Digitaalsete ühistöövahendite mõju meeskonnatööle“. Meeskonnatöö esitlus: „Meeskonnatöö põhimõtted ja rollid“ – õpilased uurivad erinevaid meeskonnatöö rolle ja esitavad oma järeldused visuaalselt.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
	sh kokkuvõtva hinde kujunemine	.
	sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .
Tervislik eluviis ja eneseareng	Alateemad Tervislike eluviiside põhialused:	Seos õpiväljundiga Õpilane püstitab

Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Tervise mõiste ja selle komponendid Kehalise aktiivsuse, toitumise ja unerežiimi roll tervises Turvaline keskkond ja selle mõju heaolule. Tasakaal, kuidas saavutada 50/50 (vaimne, füüsiline). Elukaar. Eneseanalüüs ja tervisliku eluviisi hindamine: Isiklikud harjumused ja nende mõju tervisele. Enesehindamise tehnikad ja veebipõhised töövahendid. Käitumisharjumuste muutmise võimalused. Ennastkahjustav käitumine ja tagajärjed: Suitsetamine, mokatubakas, e-sigaret, alkohol, narkootikumid. ennetamine, ravi, võõrutus. Vaimse ja füüsilise tervise tõhustamine: Stressi ja pingete maandamise meetodid. Ennetamine. Motivatsiooni ja vaimse vastupidavuse arendamine. Kehalise aktiivsuse planeerimine ja jälgimine. Tervise säilitamise ja edendamise võimalused: Liikumisrajad, harjutusväljakud ja võimalused vaba aja aktiivseks veetmiseks. Mobiilirakendused ja digilahendused tervise monitoorimiseks. Personaalse heaolukava koostamine ja elluviimine. Eesmärkide seadmine ja isiklik areng: Eneseanalüüs ja eesmärgid tulevikuks. Vaimse- ja füüsilise- ja akadeemilise arengu eesmärkide seadmine. Aja- ja tegevuskava koostamine eesmärkide saavutamiseks.	enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise
Iseseisev töö	Toitumis- ja liikumispäevik	
Praktiline töö	Isiklik terviseanalüüs (vaimne- ja füüsiline tervis) – Õpilased täidavad terviseküsitluse ja analüüsivad oma eluviisi tugevusi ning parenduskohti. Tegevused enne ja pärast tundide algust-lõppu. Toitumispäeviku pidamine – Õpilased analüüsivad oma toitumisharjumusi ja võrdlevad neid tervisliku toitumise põhimõtetega.	
Hindamisülesanded	Füüsilise aktiivsuse monitoorimine – Õpilased kasutavad nädala jooksul mobiilirakendust oma kehalise aktiivsuse jälgimiseks ja teevad kokkuvõtte/analüüs. Toidupüramiid. Stressi maandamise harjutused – Õpilased proovivad erinevaid stressimaandamise tehnikaid (hingamisharjutused, mindfulness, liikumine) ja jagavad oma kogemusi. Tervisliku eluviisi eesmärkide seadmine – Õpilased sõnastavad isiklikud tervise eesmärgid ja koostavad tegevuskava nende saavutamiseks. Rühmatöö: Turvaline keskkond – rühmad uurivad ja esitavad, kuidas koolikeskkond ja kogukond saavad toetada tervislikku eluviisi.	

	Liikumisrada ja välitund – Õpilased kasutavad kooliümbruse liikumisvõimalusi ja koostavad soovitusi aktiivseks vaba aja veetmiseks. Ettepanekud koolile, kuidas koolikeskonna liikumisharrastusi parendada.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .	
Õppimine ja õpistrateegiad Auditoorne õpe 50 Iseseisev õpe 15	Alateemad Infootsingu oskused, andmeanalüüs ja õppimiseks vajalike digipädevuste arendamine. Enesejuhtimine ja eneseregulatsioon. Aja planeerimine ja prioriteetide seadmine. Emotsioonidega ja stressiga hakkama saamine. Enesehinnang. Eneseanalüüsi oskus, reflektatsioon. Ennastjuhtiv õppija. Õppimise olemus. Õpioskuste kujundamine. Õppimisstiilid. Õppimist soodustav keskkond ja eduka õppija omadused. Õpimotivatsioon. Õppimise segajad. Tulemuslikku õppimist toetavad võtted.	Seos õpiväljundiga kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel
Hindamisülesanded	Tutvub Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kodulehe, õppekorralduseeskirja, sisekorraeeskirja ja õppeinfosüsteemiga. Tutvub kooli väärtustega. Analüüsib oma digioskusi vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaalale. Veebilehitseja(te) kasutamine informatsiooni leidmiseks internetist, kodulehtedelt ja siseveebist. Andmete leidmine ja andmete alusel diagrammide ja skeemide loomine kasutades tabelarvutuskeskkondi. Analüüsib kutsestandardeid vastavalt valitud valdkonnale. Kasutab asjakohaseid infoallikaid endale tasemeõppe, koolitus-, praktika või töökoha leidmisel. Koostab kandideerimiseks vajalikud dokumendid (CV, motivatsioonikiri). Analüüsib enda õpi- ja enesejuhtimise oskusi (SWOT, GROW jms), toob välja arengukohad.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .	

Õppemeetodid	Rühmatööd, rollimängud. Arutelud, juhtumianalüüsid, praktilised harjutused. Tagasiside andmise/vastuvõtmise harjutused. Individuaalsed ja paaristööd.
---------------------	--

	Digivahendite kasutamine ühistegevustes. Refleksioon ja eneseanalüüs.
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	:
sh lävend	“A” saamise tingimus: :
Õppematerjalid	GreenComp. Euroopa kestlikkusalaste pädevuste raamistik. https://op.europa.eu/et/publication-detail/-/publication/bc83061d-74ec-11ec-9136-01aa75ed71a1 Kestliku arengu eesmärgid. https://ekja.ee/et/keskkonnajuhtimine/saastva-arengu-eesmargid/ Tööriistakast kestlike käitumiste toetamiseks https://rohekaitumine.riigikantselei.ee/ Goleman, D. (2006). “Sotsiaalne intelligentsus: uus teadus inimsuhetest.” Pegasus. Tiivel, T. (2013). “Meeskonnatöö ja juhtimine.” Äripäev. Mckay, M., Davis M., Fannig P. (2000). Suhtlemisoskused. Väike Vanker. Demarais, A., White, V. (2005). Esmamuljed: Mida te ei tea sellest, kuidas teised teid näevad. Pegasus. Lehtsaar, T. (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: TÜ kirjastus

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Praktika	25	Karin Torin,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab töökeskkonnas juhendaja juhendamisel, koostöös praktikaettevõtte meeskonnaga. kutsealaseid tööülesandeid kinnistades teoreetilisi teadmisi, täiendades praktilisi oskusi ning kujundades hoiakuid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
55 tundi		17 tundi	578 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded	koostab individuaalse praktikakava tulenevalt praktikajuhendist ning oma õpi- ja karjääriplaanidest; sõnastab isiklikku arengut toetavad praktika ülesanded; sõlmib praktikaettevõttega eelkokkuleppe ja planeerib esialgse tööajagraafiku; kasutab praktika planeerimisel ja ettevõttega suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid	Eristav hindamine
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas	järgib ettevõtte töökorraldust; järgib ettevõtte töösisekorraeeskirju ja tööohutusnõudeid; töötab juhendamisel ja iseseisvalt arvestades teiste meeskonnaliikmetega vastutades võetud kohustuste täitmise eest	Eristav hindamine
3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele	korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt etteantud tööülesandele; arvestab töö planeerimisel meeskonna tööjaotusega; töötab ennast ja keskkonda säästvalt arendades horisontaalseid rohepädevusi	Eristav hindamine
4. täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid	kasutab sobilikke töövahendeid ja seadmeid järgides nende hooldusnõudeid; kasutab erinevaid tööülesande täitmiseks sobivaid töövõtteid; arvutab ülesande täitmiseks vajalike vahendite	Eristav hindamine

	kulu; täidab juhendamisel tööülesandeid järgides kestlikkuse põhimõtteid; käitleb prügi ja jäätmeid, järgides keskkonnahoiunõudeid; hoiab korras oma töökoha kogu tööpäeva vältel; sooritab tööpäeva lõppedes vajalikud järeltoimingud	
5. teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks	suhtleb aktiivselt praktikajuhendajaga; reflekteerib regulaarselt koos praktikajuhendajaga oma praktika eesmärkide saavutatust seades uusi vahe-eesmärke	Eristav hindamine
6. analüüsib praktika eesmärkide saavutamist	analüüsib praktika eesmärkide saavutamist ja tööülesannete sooritamist praktikaettevõttes; analüüsib oma kutsealaste, meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste arengut; koostab juhendi järgi praktikaaruande digivahendeid kasutades	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Praktika II Praktika 163	Alateemad 1. Praktikaettevõtte valik ja koostöö alustamine. Praktikaettevõttega eelkokkuleppe sõlmimine. Esialgse tööajagraafiku koostamine. Praktika planeerimisel kasutatavad kommunikatsioonivahendid ja -oskused. 2. Vajalik dokumentatsioon praktika eel, ajal ja lõpus. Praktikaleping ja muud vajalikud dokumendid. Praktikapäevik ja aruanded. Tagasiside kogumine ja analüüsimine. 3. Töögraafikute planeerimine praktikal. Erinevad töögraafiku süsteemid ja nende rakendamine. Koostöö ettevõtte ja kooliga tööaja planeerimisel. 4. Hea suhtlemise tavad praktikal. Suhtlus ettevõtte, kooli ja õppija vahel. Professionaalse kirjavahetuse ja etiketi põhimõtted. Tagasiside küsimine ja eneserefleksioon. 5. Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid teeb koostööd praktikajuhendajaga

	Ettevõtte töökorralduse ja töökultuuriga kohanemine. Juhendaja roll ja ootused praktika käigus. Iseseisva ja juhendatud töö tasakaal. 6. Meeskonnatöö ja tööjaotus. Meeskonnaliikmete rollide ja vastutuse mõistmine. Efektiivne koostöö ja suhtlemine meeskonnas. Probleemide lahendamine ja konfliktide ennetamine meeskonnas. 7. Töökorralduse ja sisekorraeeskirjade järgimine. Ettevõtte sisekorraeeskirjad ja tööprotseduurid. Käitumis- ja suhtlemisreeglid töökohal. Tööeetika ja professionaalsus. 8. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuded ning ergonoomika. Hügieeninõuete järgimine töökeskkonnas. Tööohutus ja tuleohutusnõuded praktikaettevõttes. Ergonoomilised töövõtted ja tervise hoidmine töökohal. Isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele. 9. Keskkonnateadlik käitumine töökohal. Jätkusuutlikud ja keskkonnasõbralikud töövõtted. Ressursside säästlik kasutamine praktikaettevõttes. Jäätmekäitlus ja ringmajanduse põhimõtted töökeskkonnas. 10. Tööülesannete planeerimine ja ajakasutus. Töögraafiku ja ülesannete planeerimine vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tööülesannete prioritseerimine ja ajajuhtimine. Meeskonna tööjaotuse arvestamine töö planeerimisel. 11. Vastutustundlik töökorraldus. Võetud kohustuste täitmine ja kokkulepetest kinnipidamine. Töötamise kvaliteedi ja efektiivsuse tagamine. Probleemide lahendamine ja kohanemine muutuvate olukordadega. 12. Töökoha korraldamine ja ohutusnõuete järgimine. Töökoha korrashoid ja töövahendite õige kasutamine. Ergonoomika ja isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuete järgimine. 13. Keskkonnasäästlik tegutsemine töökeskkonnas. Ressursside säästlik ja otstarbekas kasutamine (elektar, vesi, toorained). Jätkusuutlikud töövõtted ja materjalide taaskasutamine. Keskkonnamõju vähendamine ja rohepädevuste arendamine töökohal. 14. Töövahendite ja seadmete kasutamine.	praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks analüüsib praktika eesmärkide saavutamist
--	---	---

	Sobivate töövahendite ja seadmete valik vastavalt tööülesandele. Seadmete ja töövahendite korrektne ning ohutu käsitlemine. Hooldusnõuete järgimine ja seadmete korrashoid. 15. Tööülesannete täitmine vastavalt praktikaeesmärkidele. Erinevate tövõtete rakendamine tööülesannete täitmisel. Juhendamisel töötamine ja iseseisvuse arendamine. Praktikajuhendi ja kestlikkuse põhimõtete järgimine tööülesannete täitmisel. 16. Keskkonnateadlik ja säästlik tegutsemine. Prügi ja jäätmete sorteerimine vastavalt ettevõtte nõuetele. Ressursside säästlik kasutamine ja materjalide taaskasutamine. Keskkonnasõbralike tövõtete rakendamine igapäevatoos. 17. Töökoha korrashoid ja järeletoimingud. Töökoha korrashoid kogu tööpäeva vältel. Vajalikud puhastus- ja korrastustööd tööpäeva lõpus. Töövahendite ja seadmete hooldus ning töökeskkonna ettevalmistamine järgmiseks tööpäevaks. 18. Tõhus suhtlemine praktikajuhendajaga. Suhtlemisoskused: selgus, täpsus ja viisakus. Regulaarse ja eesmärgipärase suhtluse olulisus. Erinevad suhtlusviisid ja -kanalid praktikajuhendajaga. 19. Praktika eesmärkide reflekteerimine. Praktikaeesmärkide saavutamise hindamine juhendajaga. Tugevuste ja arenguvajaduste kaardistamine. Uute vahe-eesmärkide seadmine ja tegevuskava koostamine. 20. Tagasiside andmine ja vastuvõtmine. Konstruktiiivse tagasiside andmise põhimõtted. Tagasiside vastuvõtmine ja rakendamine enesearengus. Eneseanalüüsi ja pideva arengu olulisus. 21. Praktika eesmärkide ja tööülesannete analüüs. Praktika eesmärkide saavutamise hindamine. Sooritatud tööülesannete analüüs ja eneserefleksioon. Kogemustest õppimine ja edasised arenguvõimalused. 22. Kutsealaste ja sotsiaalsete oskuste areng. Kutsealaste oskuste ja pädevuste arendamine. Meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng. Eneseanalüüs ja edasised karjäärieesmärgid. 23. Praktika dokumentatsioon ja aruandlus. Praktikaga seotud dokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine.	
--	---	--

	Digivahendite kasutamine praktikaaruande koostamisel. Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile.	
Iseseisev töö	Paraktikaaruande täitmine, teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö meeskonnas Igapäevane praktika ettevõttes kokkulepitud mahus ja tingimustel sooritamise. Praktika sooritamist ja õpitulemusi hindab igapäevaselt ettevõttes ettevõtte juhendaja.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	II kursuse praktikajuhendis kirjeldatud õpiväljundid on saavutatud.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: koostab individuaalse praktikakava tulenevalt praktikajuhendist ning oma õpi- ja karjääriplaanidest; sõnastab isiklikku arengut toetavad praktika ülesanded; sõlmib praktikaettevõttega eelkokkuleppe ja planeerib esialgse tööajagraafiku; kasutab praktika planeerimisel ja ettevõttega suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid, järgib ettevõtte töökorraldust; järgib ettevõtte töösisekorraeeskirju ja tööohutusnõudeid; töötab juhendamisel ja iseseisvalt arvestades teiste meeskonnaliikmetega vastutades võetud kohustuste täitmise eest, korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt etteantud tööülesandele; arvestab töö planeerimisel meeskonna tööjaotusega; töötab ennast ja keskkonda säästvalt arendades horisontaalseid rohepädevusi, kasutab sobilikke töövahendeid ja seadmeid järgides nende hooldusnõudeid; kasutab erinevaid tööülesande täitmiseks sobivaid töövõtteid; arvutab ülesande täitmiseks vajalike vahendite kulu; täidab juhendamisel tööülesandeid järgides kestlikkuse põhimõtteid; käitleb prügi ja jäätmeid, järgides keskkonnahoiunõudeid; hoiab korras oma töökoha kogu tööpäeva vältel; sooritab tööpäeva lõppedes vajalikud järeletoimingud, suhtleb aktiivselt praktikajuhendajaga; reflekteerib regulaarselt koos praktikajuhendajaga oma praktika eesmärkide saavutatust seades uusi vahe-eesmärke, analüüsib praktika eesmärkide saavutamist ja tööülesannete sooritamist praktikaettevõttes; analüüsib oma kutsealaste, meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste arengut; koostab juhendi järgi praktikaaruande digivahendeid kasutades “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Praktika III Praktika 240	Alateemad 1. Praktikaettevõtte valik ja koostöö alustamine. Praktikaettevõttega eelkokkuleppe sõlmimine. Esialgse tööajagraafiku koostamine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded

	Praktika planeerimisel kasutatavad kommunikatsioonivahendid ja -oskused. 2.. Vajalik dokumentatsioon praktika eel, ajal ja lõpus. Praktikaleping ja muud vajalikud dokumendid. Praktikapäevik ja aruanded. Tagasiside kogumine ja analüüsimine. 3. Töögraafikute planeerimine praktikal. Erinevad töögraafiku süsteemid ja nende rakendamine. Koostöö ettevõtte ja kooliga tööaja planeerimisel. 4. Hea suhtlemise tavad praktikal. Suhtlus ettevõtte, kooli ja õppija vahel. Professionaalse kirjavahetuse ja etiketi põhimõtted. Tagasiside küsimine ja eneserefleksioon. 5. Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel. Ettevõtte töökorralduse ja töökultuuriga kohanemine. Juhendaja roll ja ootused praktika käigus. Iseseisva ja juhendatud töö tasakaal. 6. Meeskonnatöö ja tööjaotus. Meeskonnaliikmete rollide ja vastutuse mõistmine. Efektiivne koostöö ja suhtlemine meeskonnas. Probleemide lahendamine ja konfliktide ennetamine meeskonnas. 7. Töökorralduse ja sisekorraeeskirjade järgimine. Ettevõtte sisekorraeeskirjad ja tööprotseduurid. Käitumis- ja suhtlemisreeglid töökohal. Tööeetika ja professionaalsus. 8. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuded ning ergonoomika. Hügieeninõuete järgimine töökeskkonnas. Tööohutus ja tuleohutusnõuded praktikaettevõttes. Ergonoomilised töövõtted ja tervise hoidmine töökohal. Isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele. 9. Keskkonnateadlik käitumine töökohal. Jätkusuutlikud ja keskkonnasõbralikud töövõtted. Ressursside säästlik kasutamine praktikaettevõttes. Jäätmekäitlus ja ringmajanduse põhimõtted töökeskkonnas. 10. Tööülesannete planeerimine ja ajakasutus. Töögraafiku ja ülesannete planeerimine vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tööülesannete prioritseerimine ja ajajuhtimine. Meeskonna tööjaotuse arvestamine töö planeerimisel.	töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks analüüsib praktika eesmärkide saavutamist
--	--	--

	11. Vastutustundlik töökorraldus. Võetud kohustuste täitmine ja kokkulepetest kinnipidamine. Töötamise kvaliteedi ja efektiivsuse tagamine. Probleemide lahendamine ja kohanemine muutuvate olukordadega. 12. Töökoha korraldamine ja ohutusnõuete järgimine. Töökoha korrashoid ja töövahendite õige kasutamine. Ergonoomika ja isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuete järgimine. 13. Keskkonnasäästlik tegutsemine töökeskkonnas. Ressursside säästlik ja otstarbekas kasutamine (elekter, vesi, toorained). Jätkusuutlikud töövõtted ja materjalide taaskasutamine. Keskkonnamõju vähendamine ja rohepädevuste arendamine töökohal. 14. Töövahendite ja seadmete kasutamine. Sobivate töövahendite ja seadmete valik vastavalt tööülesandele. Seadmete ja töövahendite korrektne ning ohutu käsitlemine. Hooldusnõuete järgimine ja seadmete korrashoid. 15. Tööülesannete täitmine vastavalt praktikaeesmärkidele. Erinevate tövõtete rakendamine tööülesannete täitmisel. Juhendamisel töötamine ja iseseisvuse arendamine. Praktikajuhendi ja kestlikkuse põhimõtete järgimine tööülesannete täitmisel. 16. Keskkonnateadlik ja säästlik tegutsemine. Prügi ja jäätmete sorteerimine vastavalt ettevõtte nõuetele. Ressursside säästlik kasutamine ja materjalide taaskasutamine. Keskkonnasõbralike tövõtete rakendamine igapäevatoos. 17. Töökoha korrashoid ja järeletoimingud. Töökoha korrashoid kogu tööpäeva vältel. Vajalikud puhastus- ja korrastustööd tööpäeva lõpus. Töövahendite ja seadmete hooldus ning töökeskkonna ettevalmistamine järgmiseks tööpäevaks. 18. Tõhus suhtlemine praktikajuhendajaga. Suhtlemisoskused: selgus, täpsus ja viisakus. Regulaarse ja eesmärgipärase suhtluse olulisus. Erinevad suhtlusviisid ja -kanalid praktikajuhendajaga. 19. Praktika eesmärkide reflekteerimine. Praktikaeesmärkide saavutamise hindamine juhendajaga. Tugevuste ja arenguvajaduste kaardistamine. Uute vahe-eesmärkide seadmine ja tegevuskava koostamine. 20. Tagasiside andmine ja vastuvõtmine.	
--	---	--

	Konstruktiiivse tagasiside andmise põhimõtted. Tagasiside vastuvõtmine ja rakendamine enesearengus. Eneseanalüüsi ja pideva arengu olulisus. 21. Praktika eesmärkide ja tööülesannete analüüs. Praktika eesmärkide saavutamise hindamine. Sooritatud tööülesannete analüüs ja eneserefleksioon. Kogemustest õppimine ja edasised arenguvõimalused. 22. Kutsealaste ja sotsiaalsete oskuste areng. Kutsealaste oskuste ja pädevuste arendamine. Meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng. Eneseanalüüs ja edasised karjäärieesmärgid. 23. Praktika dokumentatsioon ja aruandlus. Praktikaga seotud dokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine. Digivahendite kasutamine praktikaaruande koostamisel. Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile.	
Iseseisev töö	Paraktikaaruande täitmine, teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö meeskonnas Igapäevane praktika ettevõttes kokkulepitud mahus ja tingimustel sooritamine. Praktika sooritamist ja õpitulemusi hindab igapäevaselt ettevõttes ettevõtte juhendaja.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: koostab individuaalse praktikakava tulenevalt praktikajuhendist ning oma õpi- ja karjääriplaanidest; sõnastab isiklikku arengut toetavad praktika ülesanded; sõlmib praktikaettevõttega eelkokkuleppe ja planeerib esialgse tööajagraafiku; kasutab praktika planeerimisel ja ettevõttega suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid, järgib ettevõtte töökorraldust; järgib ettevõtte töösisekorraeskirju ja tööohutuse nõudeid; töötab juhendamisel ja iseseisvalt arvestades teiste meeskonnaliikmetega vastutades võetud kohustuste täitmise eest, korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt etteantud tööülesandele; arvestab töö planeerimisel meeskonna tööjaotusega; töötab ennast ja keskkonda säästvalt arendades horisontaalseid rohepädevusi, kasutab sobilikke töövahendeid ja seadmeid järgides nende hooldusnõudeid; kasutab erinevaid tööülesande täitmiseks sobivaid töövõtteid; arvutab ülesande täitmiseks vajalike vahendite kulu; täidab juhendamisel tööülesandeid järgides kestlikkuse põhimõtteid;	

	käitleb prügi ja jäätmeid, järgides keskkonnahoiunõuded; hoiab korras oma töökoha kogu tööpäeva vältel; sooritab tööpäeva lõppedes vajalikud järeletoimingud, suhtleb aktiivselt praktikajuhendajaga; reflekteerib regulaarselt koos praktikajuhendajaga oma praktika eesmärkide saavutatust seades uusi vahe-eesmärke, analüüsib praktika eesmärkide saavutamist ja tööülesannete sooritamist praktikaettevõttes; analüüsib oma kutsealaste, meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste arengut; koostab juhendi järgi praktikaaruande digivahendeid kasutades “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Praktika IV Praktika 175	Alateemad 1. Praktikaettevõtte valik ja koostöö alustamine. Praktikaettevõttega eelkokkuleppe sõlmimine. Esialgse tööajagraafiku koostamine. Praktika planeerimisel kasutatavad kommunikatsioonivahendid ja -oskused. 2.. Vajalik dokumentatsioon praktika eel, ajal ja lõpus. Praktikaleping ja muud vajalikud dokumendid. Praktikapäevik ja aruanded. Tagasiside kogumine ja analüüsimine. 3. Töögraafikute planeerimine praktikal. Erinevad töögraafiku süsteemid ja nende rakendamine. Koostöö ettevõtte ja kooliga tööaja planeerimisel. 4. Hea suhtlemise tavad praktikal. Suhtlus ettevõtte, kooli ja õppija vahel. Professionaalse kirjavahetuse ja etiketi põhimõtted. Tagasiside küsimine ja eneserefleksioon. 5. Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel. Ettevõtte töökorralduse ja töökultuuriga kohanemine. Juhendaja roll ja ootused praktika käigus. Iseseisva ja juhendatud töö tasakaal. 6. Meeskonnatöö ja tööjaotus. Meeskonnaliikmete rollide ja vastutuse mõistmine. Efektivne koostöö ja suhtlemine meeskonnas. Probleemide lahendamine ja konfliktide ennetamine meeskonnas. 7. Töökorralduse ja sisekorraeeskirjade järgimine. Ettevõtte sisekorraeeskirjad ja tööprotseduurid. Käitumis- ja suhtlemisreeglid töökohal. Tööeetika ja professionaalsus.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks analüüsib praktika eesmärkide saavutamist

	8. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuded ning ergonoomika. Hügieeninõuete järgimine töökeskkonnas. Tööohutus ja tuleohutusnõuded praktikaettevõttes. Ergonoomilised töövõtted ja tervise hoidmine töökohal. Isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele. 9. Keskkonnateadlik käitumine töökohal. Jätkusuutlikud ja keskkonnasõbralikud töövõtted. Ressursside säästlik kasutamine praktikaettevõttes. Jäätmekäitlus ja ringmajanduse põhimõtted töökeskkonnas. 10. Tööülesannete planeerimine ja ajakasutus. Töögraafiku ja ülesannete planeerimine vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tööülesannete prioritseerimine ja ajajuhtimine. Meeskonna tööjaotuse arvestamine töö planeerimisel. 11. Vastutustundlik töökorraldus. Võetud kohustuste täitmine ja kokkulepetest kinnipidamine. Töötamise kvaliteedi ja efektiivsuse tagamine. Probleemide lahendamine ja kohanemine muutuvate olukordadega. 12. Töökoha korraldamine ja ohutusnõuete järgimine. Töökoha korrashoid ja töövahendite õige kasutamine. Ergonoomika ja isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuete järgimine. 13. Keskkonnasäästlik tegutsemine töökeskkonnas. Ressursside säästlik ja otstarbekas kasutamine (elekter, vesi, toorained). Jätkusuutlikud töövõtted ja materjalide taaskasutamine. Keskkonnamõju vähendamine ja rohepädevuste arendamine töökohal. 14. Töövahendite ja seadmete kasutamine. Sobivate töövahendite ja seadmete valik vastavalt tööülesandele. Seadmete ja töövahendite korrektne ning ohutu käsitlemine. Hooldusnõuete järgimine ja seadmete korrashoid. 15. Tööülesannete täitmine vastavalt praktikaeesmärkidele. Erinevate tövõtete rakendamine tööülesannete täitmisel. Juhendamisel töötamine ja iseseisvuse arendamine. Praktikajuhendi ja kestlikkuse põhimõtete järgimine tööülesannete täitmisel. 16. Keskkonnateadlik ja säästlik tegutsemine. Prügi ja jäätmete sorteerimine vastavalt ettevõtte nõuetele. Ressursside säästlik kasutamine ja materjalide taaskasutamine. Keskkonnasõbralike tövõtete rakendamine igapäevatoos.	
--	---	--

	17. Töökoha korrashoid ja järeldoiminguud. Töökoha korrashoid kogu tööpäeva vältel. Vajalikud puhastus- ja korrastustööd tööpäeva lõpus. Töövahendite ja seadmete hooldus ning töökeskkonna ettevalmistamine järgmiseks tööpäevaks. 18. Tõhus suhtlemine praktikajuhendajaga. Suhtlemisoskused: selgus, täpsus ja viisakus. Regulaarse ja eesmärgipärase suhtluse olulisus. Erinevad suhtlusviisid ja -kanalid praktikajuhendajaga. 19. Praktika eesmärkide reflekteerimine. Praktikaeesmärkide saavutamise hindamine juhendajaga. Tugevuste ja arenguvajaduste kaardistamine. Uute vahe-eesmärkide seadmine ja tegevuskava koostamine. 20. Tagasiside andmine ja vastuvõtmine. Konstruktivse tagasiside andmise põhimõtted. Tagasiside vastuvõtmine ja rakendamine enesearengus. Eneseanalüüsi ja pideva arengu olulisus. 21. Praktika eesmärkide ja tööülesannete analüüs. Praktika eesmärkide saavutamise hindamine. Sooritatud tööülesannete analüüs ja eneserefleksioon. Kogemustest õppimine ja edasised arenguvõimalused. 22. Kutsealaste ja sotsiaalsete oskuste areng. Kutsealaste oskuste ja pädevuste arendamine. Meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng. Eneseanalüüs ja edasised karjäärieesmärgid. 23. Praktika dokumentatsioon ja aruandlus. Praktikaga seotud dokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine. Digivahendite kasutamine praktikaaruande koostamisel. Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile.	
Iseseisev töö	Paraktikaaruande täitmine, teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö meeskonnas Igapäevane praktika ettevõttes kokkulepitud mahus ja tingimustel sooritamine. Praktika sooritamist ja õpitulemusi hindab igapäevaselt ettevõttes ettevõtte juhendaja.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	

sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: koostab individuaalse praktikakava tulenevalt praktikajuhendist ning oma õpi- ja karjääriplaanidest; sõnastab isiklikku arengut toetavad praktika ülesanded; sõlmib praktikaettevõttega eelkokkuleppe ja planeerib esialgse tööajagraafiku; kasutab praktika planeerimisel ja ettevõttega suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid, järgib ettevõtte töökorraldust; järgib ettevõtte töösisekorraeeskirju ja tööohutuse nõudeid; töötab juhendamisel ja iseseisvalt arvestades teiste meeskonnaliikmetega vastutades võetud kohustuste täitmise eest, korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt etteantud tööülesandele; arvestab töö planeerimisel meeskonna tööjaotusega; töötab ennast ja keskkonda säästvalt arendades horisontaalseid rohepädevusi, kasutab sobilikke töövahendeid ja seadmeid järgides nende hooldusnõudeid; kasutab erinevaid tööülesande täitmiseks sobivaid töövõtteid; arvutab ülesande täitmiseks vajalike vahendite kulu; täidab juhendamisel tööülesandeid järgides kestlikkuse põhimõtteid; käitleb prügi ja jäätmeid, järgides keskkonnahoiunõudeid; hoiab korras oma töökohta kogu tööpäeva vältel; sooritab tööpäeva lõppedes vajalikud järeletoimingud, suhtleb aktiivselt praktikajuhendajaga; reflekteerib regulaarselt koos praktikajuhendajaga oma praktika eesmärkide saavutatust seades uusi vahe-eesmärke, analüüsib praktika eesmärkide saavutamist ja tööülesannete sooritamist praktikaettevõttes; analüüsib oma kutsealaste, meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste arengut; koostab juhendi järgi praktikaaruande digivahendeid kasutades “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
Praktikaettevõtte valik Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2	Alateemad 1. Individuaalse praktikakava koostamine. Praktikajuhendi ja õpi-/karjääriplaani alusel eesmärkide seadmine. Isiklikku arengut toetavate praktikate eesmärkide sõnastamine. Praktika üldiste ja konkreetsete ülesannete määratlemine (kooli ja ettevõtte rollid). 2. Praktikaettevõtte valik ja koostöö alustamine. Praktikaettevõttega eelkokkuleppe sõlmimine. Esialgse tööajagraafiku koostamine. Praktika planeerimisel kasutatavad kommunikatsioonivahendid ja -oskused. 3. Vajalik dokumentatsioon praktika eel, ajal ja lõpus. Praktikaleping ja muud vajalikud dokumendid. Praktikapäevik ja aruanded. Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded analüüsib praktika eesmärkide saavutamist

	Tagasiside kogumine ja analüüsimine. 4. Kandideerimisdokumendid: CV ja motivatsioonikiri. CV koostamine ja vormistamine. Motivatsioonikirja sisu ja ülesehitus. Kandideerimisprotsessi põhialused.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded. Tutvub praktikadokumentatsiooniga.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: koostab individuaalse praktikakava tulenevalt praktikajuhendist ning oma õpi- ja karjääriplaanidest; sõnastab isiklikku arengut toetavad praktika ülesanded; sõlmib praktikaettevõttega eelkõkkuleppe ja planeerib esialgse tööajagraafiku; kasutab praktika planeerimisel ja ettevõttega suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid, analüüsib praktika eesmärkide saavutamist ja tööülesannete sooritamist praktikaettevõttes; analüüsib oma kutsealaste, meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste arengut; koostab juhendi järgi praktikaaruande digivahendeid kasutades	
Praktikaseminar II Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad Kutsealaste oskuste ja pädevuste arendamine. Meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng. Eneseanalüüs ja edasised karjäärieesmärgid. Praktika dokumentatsioon ja aruandlus. Praktikaga seotud dokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine. Digivahendite kasutamine praktikaaruande koostamisel. Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile. Praktika esitlemine ja kaitsmine. Praktikakogemuse struktureeritud esitlemine. Oluliste tähelepanekute ja õpikogemuste jagamine. Küsimustele vastamine ja enesekindel esinemine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks analüüsib praktika eesmärkide saavutamist

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	II kursuse praktikajuhendi õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Praktika kaitsmine ja eneserefleksioon praktika sooritamise järel. Praktika lõppedes vajalike dokumentide koostamine vastavalt juhiste. Tagasiside saamine ettevõtte juhendajalt oma praktika kohta. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees. Praktikakoha ja enese analüüs.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on rahuldav, kuid viitab juhiste järgimise raskustele või ebaühtlasele töösooritusele. Ettevõtte juhendaja tagasiside toob esile arenguvõimalusi. Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid sisaldavad puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on ebakindel või puudulik. “4” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on positiivne, kuid esines väiksemaid puudujääke juhiste järgimisel või tööülesannete täitmisel. Ettevõtte juhendaja tagasiside on valdavalt hea Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid võib esineda väikseid vormistuslikke puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on kindel, kuid võib vajada täiendavat argumentatsiooni. “5” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on väga positiivne, õppija järgib kõiki juhiseid ja täidab ülesandeid eeskujulikult. Kõik vajalikud dokumendid on korrektselt vormistatud ja esitatud tähtaegselt. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on enesekindel, sisukas ja hästi struktureeritud.	
Praktikaseminar III Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad Kutsealaste oskuste ja pädevuste arendamine. Meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng. Eneseanalüüs ja edasised karjääriesmärgid. Praktika dokumentatsioon ja aruandlus. Praktikaga seotud dokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine. Digivahendite kasutamine praktikaaruande koostamisel. Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile. Praktika esitlemine ja kaitsmine. Praktikakogemuse struktureeritud esitlemine. Oluliste tähelepanekute ja õpikogemuste jagamine. Küsimustele vastamine ja enesekindel esinemine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud

		eesmärkide saavutamiseks analüüsib praktika eesmärkide saavutamist
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika kaitsmine ja eneserefleksioon praktika sooritamise järel. Praktika lõppedes vajalike dokumentide koostamine vastavalt juhiste. Tagasiside saamine ettevõtte juhendajalt oma praktika kohta. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees. Praktikakoha ja enese analüüs.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on rahuldav, kuid viitab juhiste järgimise raskustele või ebaühtlasele töösooritusele. Ettevõtte juhendaja tagasiside toob esile arenguvõimalusi. Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid sisaldavad puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on ebakindel või puudulik. “4” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on positiivne, kuid esines väiksemaid puudujääke juhiste järgimisel või tööülesannete täitmisel. Ettevõtte juhendaja tagasiside on valdavalt hea. Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid võib esineda väikseid vormistuslikke puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on kindel, kuid võib vajada täiendavat argumentatsiooni. “5” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on väga positiivne, õppija järgib kõiki juhiseid ja täidab ülesandeid eeskujulikult. Kõik vajalikud dokumendid on korrektselt vormistatud ja esitatud tähtaegselt. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on enesekindel, sisukas ja hästi struktureeritud.	
Praktikaseminar IV Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad Kutsealaste oskuste ja pädevuste arendamine. Meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng. Eneseanalüüs ja edasised karjäärieesmärgid. Praktika dokumentatsioon ja aruandlus. Praktikaga seotud dokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine. Digivahendite kasutamine praktikaaruande koostamisel. Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile. Praktika esitlemine ja kaitsmine. Praktikakogemuse struktureeritud esitlemine. Oluliste tähelepanekute ja õpikogemuste jagamine. Küsimustele vastamine ja enesekindel esinemine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid

		teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks analüüsib praktika eesmärkide saavutamist
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine. Esitluse koostamine digivahendeid kasutades.	
Hindamisülesanded	Praktika kaitsmine. Avalik esinemine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika kaitsmine ja eneserefleksioon praktika sooritamise järel. Praktika lõppedes vajalike dokumentide koostamine vastavalt juhisteile. Tagasiside saamine ettevõtte juhendajalt oma praktika kohta. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees. Praktikakoha ja enese analüüs.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on rahuldav, kuid viitab juhiste järgimise raskustele või ebaühtlasele töösooritusele. Ettevõtte juhendaja tagasiside toob esile arenguvõimalusi. Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid sisaldavad puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on ebakindel või puudulik. “4” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on positiivne, kuid esines väiksemaid puudujääke juhiste järgimisel või tööülesannete täitmisel. Ettevõtte juhendaja tagasiside on valdavalt hea. Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid võib esineda väikseid vormistuslikke puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on kindel, kuid võib vajada täiendavat argumentatsiooni. “5” saamise tingimus: Ettevõtte juhendaja hinnang on väga positiivne, õppija järgib kõiki juhiseid ja täidab ülesandeid eeskujulikult. Kõik vajalikud dokumendid on korrektselt vormistatud ja esitatud tähtaegselt. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on enesekindel, sisukas ja hästi struktureeritud.	

Õppemeetodid	Praktika. Enesehindamine. Hinnang tööandja poolt. Suuline esitus.
Hindamise meetodid	Praktiline töö. Enesehindamine. Avalik esinemine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kooli- ja ettevõttepoolse hinnangu põhjal. ÕV I, VI Iseseisev töö: Moodulit hinnatakse eristavalt. Kokkuvõttev hinne kujuneb koolipoolse ja ettevõttepoolse hinnangu põhjal. Vajalik esitada kõik varasemalt kokkulepitud dokumendid.

	Praktikapäevikusse või individuaalsesse praktikakavasse praktikaperioodi eesmärkide loetelu koostamine vastavalt praktikajuhendile. CV ja motivatsioonikirja koostamine praktikakohale kandideerimiseks. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse, järgides praktikajuhendi nõudeid. Praktika lõppedes aruande koostamine juhendi alusel. ÕV II–V Igapäevane praktika ettevõttes kokkulepitud mahus ja tingimustel. Praktika sooritamist ja õpitulemusi hindab igapäevaselt ettevõtte juhendaja. ÕV VI Praktika kaitsmine ja eneserefleksioon. Praktika lõppedes vajalike dokumentide koostamine vastavalt juhiste. Tagasiside saamine ettevõtte juhendajalt oma praktika kohta. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees. Praktikakoha ja eneseanalüüs.
sh lüvend	“3” saamise tingimus: Praktikapäevik või individuaalne praktikakava on koostatud, kuid eesmärgid võivad olla üldsõnalised või ebatäpsed. Igapäevased sissekanded on tehtud, kuid napid ja vähese refleksiooniga. Praktika aruanne sisaldab nõutud osi, kuid võib olla pinnapealne või vajada korrigeerimist. Praktikat sooritati juhendamisel, esines probleeme iseseisva tööga või ülesannete mõistmisega. Ettevõtte juhendaja hinnang on rahuldav, kuid viitab juhiste järgimise raskustele või ebaühtlasele töösooritusele. Ettevõtte juhendaja tagasiside toob esile arenguvõimalusi. Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid sisaldavad puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on ebakindel või puudulik. “4” saamise tingimus: Praktikapäevik või individuaalne praktikakava on koostatud vastavalt nõuetele, eesmärgid on asjakohased. Igapäevased sissekanded on korralikud ja informatiivsed, kuid võivad olla mõnevõrra pinnapealsed. Praktika aruanne on korralik, kuid võib vajada täiendavat analüüsi. Praktikat sooritati iseseisvalt, kuid mõningate suuniste vajadusega. Ettevõtte juhendaja hinnang on positiivne, kuid esines väiksemaid puudujääke juhiste järgimisel või tööülesannete täitmisel. Ettevõtte juhendaja tagasiside on valdavalt hea Vajalikud dokumendid on esitatud, kuid võib esineda väikseid vormistuslikke puudusi. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on kindel, kuid võib vajada täiendavat argumentatsiooni. “5” saamise tingimus: Praktikapäevik on põhjalik, eesmärgid on selgelt sõnastatud ja vastavad praktikajuhendile. Igapäevased sissekanded on täpsed, sisukad ja reflekteerivad õppimist. Praktika aruanne on hästi struktureeritud, analüüsiv ja vastab juhendi nõuetele. Praktikat sooritati järjepidevalt, iseseisvus.

	ja algatusvõime olid kõrged. Ettevõtte juhendaja hinnang on väga positiivne, õppija järgib kõiki juhiseid ja täidab ülesandeid eeskujulikult. Kõik vajalikud dokumendid on korrektselt vormistatud ja esitatud tähtaegselt. Praktika esitlemine ja kaitsmine komisjoni ees on enesekindel, sisukas ja hästi struktureeritud.
Õppematerjalid	Praktikajuhend. Praktikaaruanne. Enesehindamise leht. Ettevõttepoolse juhendaja tagasiside dokument. Praktikale kandideerijale- Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu koduleht: https://ehrl.ee/praktikale-kandideerija-andmed/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Pärimus- ja pärandkultuur tänapäeva turismis	22	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane pakub välja pärimus- ja pärandkultuuri tegevusi eesmärgiga pikendada külaliste külastusaega, rikastada külastuselamust ja toetada traditsioonide säilimist		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
210 tundi		68 tundi	294 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõtestab kultuuripärandi ja turismi omavahelisi seoseid, hinnates kultuuripärandit kui turismi tõmbetegurit	sõnastab pärimus- ja pärandkultuuri mõiste, selgitades nende rolli turismis ja tuues asjakohaseid näiteid; koostab juhendi alusel ning digivahendeid kasutades ülevaate kultuuripärandi rollist isiksuse, kogukonna, ettevõtte ja piirkonna tasandil; osaleb rühmatöö arutelus, selgitades pärimus- ja pärandkultuuri jätkusuutliku ja vastutustundliku turismi ressursina	Eristav hindamine
2. mõistab külalislahkuse ja teenuse kvaliteedi olulisust, rakendades teenindusstandardeid ja teenusedisaini põhimõtteid	selgitab külalislahkuse olemust, tuues näiteid, kuidas tekitada turistidele külastuselamust; selgitab välja küllastajate vajadused ja soovid, pakkudes lahendusi ning kujundades meeldiva õhkkonna; loob teenindusstandardi ette antud teenuse osutamiseks, osaledes meeskonnatöös; kavandab uutele sündmustele külastaja teekonna, arvestades teenusedisaini põhimõtteid	Eristav hindamine
3. väärtustab ja mõistab pärimus- ning pärandkultuuri põhimõtteid toidukultuuris, rakendades traditsioonilisi valmistamis- ja serveerimisviise	tunneb kohaliku toidu ajalugu; valmistab meeskonnas pärimuslike toite ja jooke, kasutades kohalikke tooraineid, traditsioonilisi valmistamisviise ja arvestab kultuuripärandi säilitamise väärtusi; serveerib ja tutvustab pärimuslikke toite ja jooke, lähtudes kultuuripärandi säilitamise väärtustest; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu,	Eristav hindamine

	lähitudes menüüst, sihtrühma vajadustest ettevõtte teeninduse ja pärandkultuuri korraldusest	
4. planeerib ja teostab elamuslikke aktiivtegevusi, arvestades piirkonna unikaalseid eripärasid	kirjeldab vaba aja ja rekreatsiooni korraldamise põhimõtteid sise- ja välistingimustes; selgitab rekreatsiooni vajalikkust ja selle mõju inimese heaolule, tuues asjakohaseid näiteid; planeerib ja teostab meeskonnaliikmena elamuslikke tegevusi nii sise- kui ka välistingimustes, arvestades piirkonna unikaalseid eripärasid	Eristav hindamine
5. viib läbi kaasavaid loovtegevusi, kohandades need sihtrühma vajaduste ja ootustega	pakub kliendile elamuslikke jõukohaseid tegevusi nii sise- kui ka välistingimustes, kasutades vajadusel erinevaid tehnikaid ja vajalikke abivahendeid, järgides ohutusnõudeid loovtegevuste läbiviimiseks; viib läbi aktiveerivaid loovtegevusi vastavalt teemale, kasutades erinevaid töövõtteid ja juhendades sihtrühma; analüüsib ja hindab oma tegevuse tulemust nii individuaalselt kui ka meeskonnas	Eristav hindamine
6. koostab giiditeksti, arvestades sihtrühma ja esitamise põhimõtteid	valib ekskursiooni teema ja objekti, põhjendades oma valikut sihtrühma ja esitamise põhimõtteid arvestades; koostab lihtsa ja selge giiditeksti, kasutades nii päevakajalisi kui ajaloolis-kultuurilisi allikaid; sõnastab lihtsa pöördumise külaliste poole, tutvustades ennast, reisi ajakava ja programmi grupele	Eristav hindamine
7. viib läbi ettevalmistatud ekskursiooni, tagades turvalisuse	jutustab lugusid ja legende, vahendades oma kogemusi objektide kohta ja kaasates külalisi; tagab külaliste turvalisuse, informeerides külalisi käitumisreeglitest ja turvalisuse nõuetest ning juhtides tähelepanu võimalikele ohuallikatele; analüüsib oma töö tulemuslikkust, tuues välja tugevused ja arenguvõimalused	Eristav hindamine
8. valmistab meeskonnatööna ette turismisihtkohale sobivaid pärimus- ja	osaleb rühmaliikmena pärimus- ja pärandkultuuriga seotud arendusprojekti;	Eristav hindamine

pärandkultuuri põhiseid tooteid ja teenuseid käsitleva projekti	teeb koostööd rühmaga projektiplaani koostamisel, sündmuse läbiviimisel ja teostamise järgselt analüüsimisel; turundab projekti, vastutades tulemuste eest	
9. analüüsib oma teadmiste taset pärand- ja pärimuskultuurist	selgitab rühmale piirkonnas toimunud pärand- ja pärimuskultuuriga seotud üritustelt saadud teadmisi; annab ülevaate pärimus- ja pärandkultuuriga seotud kirjandusest, koostades endale materjalide digitaalse õpimapi; täiendab oma teadmisi pärimus- ja pärandkultuurist iseseisvalt ja ennastjuhtivalt	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Giiditöö Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 168	Alateemad GIIDITÖÖ Giiditeksti loomine. Lugude loomine, esitlemine ja selle tähtsus turismiteenuse pakkumisel. Loodus, kultuur, pärand giidi töös. Giiditöö metoodika (pöördumine, sissejuhatus, kuulajate aktiveerimine, huumor giiditöös, probleemsituatsioonid, lõpetamine). Abimaterjal ja visuaalne kujutamine. Visuaalsed ja meelelised kirjeldused. PRAKTILINE GIIDITÖÖ Objektide ja vaatamisväärsuste tutvustamine. Kogemuspõhine objektide tutvustamine. Lugude jutustamine. Ekskursiooni planeerimine (teekond, ajakava, lugude struktuur). Koostöö. Giidi töömapp: ettevalmistamine lähtuvalt ekskursioonist (sisu ja näitmaterjalid). Külaliste turvalisuse tagamine, riskijuhtimine (reeglid, nõuded) Lisandväärtus ja ekskursiooni rikastamine. Paku lisandväärtust (näiteks kohaliku toidu maitsmine) Tagasiside. Analüüs ja enesehindamine.	Seos õpiväljundiga koostab giiditeksti, arvestades sihtrühma ja esitamise põhimõtteid viib läbi ettevalmistatud ekskursiooni, tagades turvalisuse
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: valib ekskursiooni teema ja objekti, põhjendades oma valikut sihtrühma ja esitamise põhimõtteid arvestades; koostab lihtsa ja selge giiditeksti, kasutades nii päevakajalisi kui ajaloolis-kultuurilisi allikaid; sõnastab lihtsa pöördumise külaliste poole, tutvustades ennast, reisi ajakava ja programmi grupile, jutustab lugusid ja legende,	

	vahendades oma kogemusi objektide kohta ja kaasates külalisi; tagab külaliste turvalisuse, informeerides külalisi käitumisreeglitest ja turvalisuse nõuetest ning juhtides tähelepanu võimalikele ohuallikatele; analüüsib oma töö tulemuslikkust, tuues välja tugevused ja arenguvõimalused “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Kultuuriturism Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Kultuuriturismi arendamise strateegiad. Kultuuriturismi planeerimine Kultuuripärandi ja -turismi edukad näited. Kogukonna roll kultuuriturismi tutvustamisel. Tehnoloogia, innovatsioon ja eetilisus kultuuriturismi pakkumises. Jätkusuutlikkuse põhimõtete rakendamine kultuuripärandi vahendamisel. Vastutustundlik turism. Rahastamismudelid kultuuripärandi ja turismi toetamiseks. Kultuuripärandi mõiste, tähtsus. Pärimuskultuur. Pärandkultuur. Nende roll turismis. Kultuuripärandi liigid. Kultuuripärandi säilitamine ja kaitse. Turismi mõju kultuuripärandile.	Seos õpiväljundiga mõtestab kultuuripärandi ja turismi omavahelisi seoseid, hinnates kultuuripärandit kui turismi tõmbetegurit
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: sõnastab pärimus- ja pärandkultuuri mõiste, selgitades nende rolli turismis ja tuues asjakohaseid näiteid; koostab juhendi alusel ning digivahendeid kasutades ülevaate kultuuripärandi rollist isiksuse, kogukonna, ettevõtte ja piirkonna tasandil; osaleb rühmatöö arutelus, selgitades pärimus- ja pärandkultuuri jätkusuutliku ja vastutustundliku turismi ressursina “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Projektijuhtimine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 26	Alateemad PROJEKTIJUHTIMINE Projekti idee ja eesmärgid. Tausturing. Pärimus- ja pärandkultuuri projektid. Tegevuskava koostamine ja projektiplaan (sisu, rollid, tähtajad ja vastutajad). Harjutamine ja testimine, korrigeerimine/paranduste elluviimine. Projekti turundamine.	Seos õpiväljundiga mõtestab kultuuripärandi ja turismi omavahelisi seoseid, hinnates kultuuripärandit kui turismi tõmbetegurit mõistab külalislahkuse ja

	Projekti läbiviimine ja juhtimine. Tagasiside küsimine. Refleksioon. Tagasiside saamine ja analüüs. Tähtsus. Mõju.	teenuse kvaliteedi olulisust, rakendades teenindusstandardeid ja teenusedisaini põhimõtteid väärtustab ja mõistab pärimus- ning pärandkultuuri põhimõtteid toidukultuuris, rakendades traditsioonilisi valmistamis- ja serveerimisviise planeerib ja teostab elamuslikke aktiivtegevusi, arvestades piirkonna unikaalseid eripärasid viib läbi kaasavaid loovtegevusi, kohandades need sihtrühma vajaduste ja ootustega koostab giiditeksti, arvestades sihtrühma ja esitamise põhimõtteid viib läbi ettevalmistatud ekskursiooni, tagades turvalisuse valmistab meeskonnatööna ette turismi sihtkohale sobivaid pärimus- ja pärandkultuuri põhiseid tooteid ja teenuseid käsitleva projekti
Praktiline töö	Mooduliülelised ülesanded: Disainida kliendi teekond ning luua teenindusstandard etteantud teenuse osutamiseks külastajatele. Viia läbi aktiveerivaid ja loovust toetavaid tegevusi, kohandades need sihtrühma vajaduste ja ootustega. Lihtsa giiditeksti koostamine ja nende esitlemine grupi ühistööna kavandatud õppeekskursioonil.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	-	

kujunemine			
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: osaleb rühmaliikmena pärimus- ja pärandkultuuriga seotud arendusprojektis; teeb koostööd rühmaga projektiplaani koostamisel, sündmuse läbiviimisel ja teostamise järgselt analüüsimisel; turundab projekti, vastutades tulemuste eest, jutustab lugusid ja legende, vahendades oma kogemusi objektide kohta ja kaasates külalisi; tagab külaliste turvalisuse, informeerides külalisi käitumisreeglitest ja turvalisuse nõuetest ning juhtides tähelepanu võimalikele ohuallikatele; analüüsib oma töö tulemuslikkust, tuues välja tugevused ja arenguvõimalused, valib ekskursiooni teema ja objekti, põhjendades oma valikut sihtrühma ja esitamise põhimõtteid arvestades; koostab lihtsa ja selge giiditeksti, kasutades nii päevakajalisi kui ajaloolis-kultuurilisi allikaid; sõnastab lihtsa pöördumise külaliste poole, tutvustades ennast, reisi ajakava ja programmi grupele, pakub kliendile elamuslikke jõukohaseid tegevusi nii sise- kui ka välistingimustes, kasutades vajadusel erinevaid tehnikaid ja vajalikke abivahendeid, järgides ohutusnõudeid loovtegevuste läbiviimiseks; viib läbi aktiveerivaid loovtegevusi vastavalt teemale, kasutades erinevaid töövõtteid ja juhendades sihtrühma; analüüsib ja hindab oma tegevuse tulemust nii individuaalselt kui ka meeskonnas, kirjeldab vaba aja ja rekreatsiooni korraldamise põhimõtteid sise- ja välistingimustes; selgitab rekreatsiooni vajalikkust ja selle mõju inimese heaolule, tuues asjakohaseid näiteid; planeerib ja teostab meeskonnaliikmena elamuslikke tegevusi nii sise- kui ka välistingimustes, arvestades piirkonna unikaalseid eripärasid, tunneb kohaliku toidu ajalugu; valmistab meeskonnas pärimuslike toite ja jooke, kasutades kohalikke tooraineid, traditsioonilisi valmistamisviise ja arvestab kultuuripärandi säilitamise väärtusi; serveerib ja tutvustab pärimuslikke toite ja jooke, lähtudes kultuuripärandi säilitamise väärtustest; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ettevõtte teeninduse ja pärandkultuuri korraldusest, selgitab külalislahkuse olemust, tuues näiteid, kuidas tekitada turistidele külastuselamust; selgitab välja külastajate vajadused ja soovid, pakkudes lahendusi ning kujundades meeldiva õhkkonna; loob teenindusstandardi ette antud teenuse osutamiseks, osaledes meeskonnatöös; kavandab uutele sündmustele külastaja teekonna, arvestades teenusedisaini põhimõtteid, sõnastab pärimus- ja pärandkultuuri mõiste, selgitades nende rolli turismis ja tuues asjakohaseid näiteid; koostab juhendi alusel ning digivahendeid kasutades ülevaate kultuuripärandi rollist isiksuse, kogukonna, ettevõtte ja piirkonna tasandil; osaleb rühmatöö arutelus, selgitades pärimus- ja pärandkultuuri jätkusuutliku ja vastutustundliku turismi ressursina “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -		
Teenuse disain Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 1321 1760 1471"> Alateemad TEENUSE DISAN Külalislahkuse mõiste ja tähtsus. Kuidas luua meelde jääv ja positiivne külastuselamus? </td> <td data-bbox="1760 1321 2141 1471"> Seos õpiväljundiga mõistab külalislahkuse ja teenuse kvaliteedi olulisust, rakendades </td> </tr> </table>	Alateemad TEENUSE DISAN Külalislahkuse mõiste ja tähtsus. Kuidas luua meelde jääv ja positiivne külastuselamus?	Seos õpiväljundiga mõistab külalislahkuse ja teenuse kvaliteedi olulisust, rakendades
Alateemad TEENUSE DISAN Külalislahkuse mõiste ja tähtsus. Kuidas luua meelde jääv ja positiivne külastuselamus?	Seos õpiväljundiga mõistab külalislahkuse ja teenuse kvaliteedi olulisust, rakendades		

	Külastajate soovide ja vajaduste kaardistamine teenindusdisaini ja -standardite abil kliendi külastajateekonna kujundamisel. Kultuuridevaheline mõistmine. Teenindusdisaini ja teenindusstandardite tööriistade kasutamine uute teenuste kavandamisel. Kvaliteetse klienditeeninduse põhimõtted. Probleemide lahendamine. Tõhusa meeskonnatöö praktikad ja kliendikeskne lähenemine teenindusstandardite loomisel. Tagasiside küsimine, analüüs ning teenuste arendus.	teenindusstandardeid ja teenusedisaini põhimõtteid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: selgitab külalislahkuse olemust, tuues näiteid, kuidas tekitada turistidele külastuselamust; selgitab välja külastajate vajadused ja soovid, pakkudes lahendusi ning kujundades meeldiva õhkkonna; loob teenindusstandardi ette antud teenuse osutamiseks, osaledes meeskonnatöös; kavandab uutele sündmustele külastaja teekonna, arvestades teenusedisaini põhimõtteid “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Toidukultuur Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Kohaliku toidu ajalugu. Kohalike toitute ja jookide roll kultuuri ja traditsioonide hoidmisel. Kohalikud toorained ja nende kasvatamine, hankimine. Kohalike toorainete kasutamine retseptides. Traditsioonilised toitute- ja jookide valmistamise viisid. Toitute ja jookide serveerimisviisid ning külalislahkuse põhimõtted teeninduses. Pärimuslike toitute ja jookide tutvustamine külalistele. Toitute ja jookide turundus.	Seos õpiväljundiga väärtustab ja mõistab pärimus- ning pärandkultuuri põhimõtteid toidukultuuris, rakendades traditsioonilisi valmistamis- ja serveerimisviise
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: tunneb kohaliku toidu ajalugu; valmistab meeskonnas pärimuslike toite ja jooke, kasutades kohalikke tooraineid, traditsioonilisi valmistamisviise ja arvestab kultuuripärandi säilitamise väärtusi; serveerib ja tutvustab pärimuslikke toite ja jooke, lähtudes kultuuripärandi säilitamise väärtustest; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ettevõtte teeninduse ja pärandkultuuri korraldusest	
Vaba aja ja rekreatsioonikorraldus Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 16	Alateemad VABA AJA JA REKREATSIOONIKORRALDUS Vaba aja ja rekreatsiooni korraldamise põhimõtted, olulisus/vajalikkus inimese tervisele ja heaolule.	Seos õpiväljundiga planeerib ja teostab elamuslikke aktiivtegevusi, arvestades piirkonna

Praktiline töö 100	Rekreatsiooni korraldamine sise- ja välitingimustes. Meeskonnatöö. Piirkonna looduslikud ja kultuurilised eripärad vaba aja ja rekreatsiooni toetajana. Elamuslikud tegevused. Elamuslike tegevuste planeerimine erinevates tingimustes. . Kunstilised ja kultuurilised tegevused vaba aja sisuna (mäng, laul, tants, pillimäng, kunst, teater, kirjandus, luule, vanasõnad, mõistatused, kõnekäänud, rahvakalendri tähtpäevad, kino, käsitööoskused jne). Ideed ja näited elamuslikest tegevustest. AKTIIVTEGEVUSED Aktiveerivad ja loovust toetavad tegevused. Sihtrühmaga arvestamine, nende soovide ja vajaduste väljaselgitamine. Tegevuste pakkumise ja läbiviimise põhimõtted. Briefing. Ohutus, riskijuhtimine ja riskianalüüs. Grupijuhtimine. Tegevuste juhendamine, eestvedamine. Aktiivsete tegevuste läbiviimine (kepikõnd, jalgratas, tõukeratas, matkamine, orienteerumine, paadisõit jne.) Tegevuste tulemuste analüüs ja hindamine.	unikaalseid eripärasid viib läbi kaasavaid loovtegevusi, kohandades need sihtrühma vajaduste ja ootustega
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	kirjeldab vaba aja ja rekreatsiooni korraldamise põhimõtteid sise- ja välitingimustes; selgitab rekreatsiooni vajalikkust ja selle mõju inimese heaolule, tuues asjakohaseid näiteid; planeerib ja teostab meeskonnaliikmena elamuslikke tegevusi nii sise- kui ka välitingimustes, arvestades piirkonna unikaalseid eripärasid, pakub kliendile elamuslikke jõukohaseid tegevusi nii sise- kui ka välitingimustes, kasutades vajadusel erinevaid tehnikaid ja vajalikke abivahendeid, järgides ohutusnõudeid loovtegevuste läbiviimiseks; viib läbi aktiveerivaid loovtegevusi vastavalt teemale, kasutades erinevaid töövõtteid ja juhendades sihtrühma; analüüsib ja hindab oma tegevuse tulemust nii individuaalselt kui ka meeskonnas	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab vaba aja ja rekreatsiooni korraldamise põhimõtteid sise- ja välitingimustes; selgitab rekreatsiooni vajalikkust ja selle mõju inimese heaolule, tuues asjakohaseid näiteid; planeerib ja teostab meeskonnaliikmena elamuslikke tegevusi nii sise- kui ka välitingimustes, arvestades piirkonna unikaalseid eripärasid, pakub kliendile elamuslikke jõukohaseid tegevusi nii sise- kui ka välitingimustes, kasutades vajadusel erinevaid tehnikaid ja vajalikke abivahendeid, järgides ohutusnõudeid loovtegevuste läbiviimiseks; viib läbi aktiveerivaid loovtegevusi vastavalt teemale, kasutades erinevaid töövõtteid ja juhendades sihtrühma; analüüsib ja hindab oma tegevuse tulemust nii individuaalselt kui ka meeskonnas “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	ÕV1 Rühmatöö: (rühmas 3-4 õpilast). Valige üks kultuuriturismi objekt või sündmus oma piirkonnas (nt toidufestival, pärimuskultuuripäevad, muuseum või ajalooline hoone jne) Viige läbi intervjuu korraldajatega või külastajatega. Analüüsige valitud kultuuriturismi objekti või sündmuse edu põhjuseid ja turismimõju. Koguge info õpimappi kasutades fotosid, artikleid jne. Iga rühmaliige panustab esitlusse ja seejärel osaleb ka esitlusel. Mitteeristav hindamine Lävend: sõnastab pärimus- ja pärandkultuuri mõiste, selgitades nende rolli turismis ja tuues asjakohaseid näiteid; koostab juhendi alusel ning digivahendeid kasutades ülevaate kultuuripärandi rollist isiksuse, kogukonna, ettevõtte ja piirkonna tasandil. ÕV 2 Meeskonnatöö: (rühmas 3-4 õpilast). Disainige kliendi teekond ning looge teenindusstandard ette antud teenuse osutamiseks külastajatele. Valige üks järgmistest võimalustest: majutusettevõtte, restoran, turismitalu, muuseumi, giiditöö jne. Koguge info õpimappi ja iga rühmaliige panustab esitlusse. Mitteeristav hindamine Lävend: selgitab külalislahkuse olemust, tuues näiteid, kuidas tekitada turistidele külastuselamust; selgitab välja külastajate vajadused ja soovid, pakkudes lahendusi ning kujundades meeldiva õhkkonna. loob teenindusstandardi ette antud teenuse osutamiseks, osaledes meeskonnatöös; kavandab uutele sündmustele külastaja teekonna, arvestades teenusedisaini põhimõtteid. ÕV 3 Iseseisev uurimistöö: Koguda teavet kohalike toorainete kasvatamise ja hankimise kohta. Uurige, millised toorained on teie piirkonnas kõige levinumad. Koguge teavet nende kasvatamise ja hankimise kohta (peakokad, talunikud). Kirjeldage, kus ja kuidas neid tooraineid retseptides kasutatakse. Koostage kirjalik aruanne, kus tutvustate oma uurimustöö tulemusi. Lisage aruandesse näiteid ja põhjendused, kuidas ja miks kohalikke tooraineid kasutatakse traditsioonilistes retseptides. Vormistage kirjalik aruanne, kus tutvustate oma uurimustöö tulemusi. Mitteeristav hindamine Lävend: valmistab meeskonnas pärimuslike toite ja jooke, kasutades kohalikke tooraineid, traditsioonilisi valmistamisviise ja arvestab kultuuripärandi säilitamise väärtusi; serveerib ja tutvustab pärimuslikke toite ja jooke, lähtudes kultuuripärandi säilitamise väärtustest; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ettevõtte teeninduse ja pärandkultuuri korraldusest;

	Praktiline töö: koos meeskonnaga pärimuslike toitude ja jookide valmistamine ja väljapanek vastavalt rahvakalendri tähtpäevale. Eesmärk: valmistada meeskonnaga pärimuslike toite ja jooke, kasutades kohalikke tooraineid ja traditsioonilisi valmistusviise, katab valitud teemale temaatilise laua lähtudes lauakatmise põhitõdetest ja menüüst (ning) serveerib toidud ja joogid (esitada neid) vastavalt rahvakalendri tähtpäevale ja teenindab külalisi (näiteks jõulutoidud ja joogid, kevadpühade toidud ja joogid, vastlapäeva toidud ja joogid jne). ÕV4, ÕV5 planeerib, kujundab ja teostab elamuslikke ning sihtkohale sobivaid tegevusi ja viib läbi aktiveerivaid ja loovust toetavaid tegevusi, kohandades need sihtrühma vajaduste ja ootustega. Eristav hindamine Hinne 3: Osaleb tegevuste planeerimisel ja teostamisel, kuid vajab juhendamist ja ei võta alati initsiatiivi; Pakub tegevusi, kuid valik võib olla piiratud või ei arvesta alati külalise võimekust ja ohutust; Viib tegevuse läbi, kuid juhendamine võib olla ebakindel või ühekülgne; Osaleb analüüsis, kuid panus on minimaalne või vajab tuge Hinne 4: Planeerib ja teostab tegevusi iseseisvalt, arvestades piirkonna eripära; Valib sobivaid tegevusi, kasutab abivahendeid ja arvestab üldiselt ohutusnõuetega; Kasutab erinevaid töövõtteid ja juhendab sihtrühma arusaadavalt; Analüüsib enda ja meeskonna tegevust, toob välja tugevused ja arengukohad. Hinne 5: Planeerib loovalt, initsiatiivikalt ja kohandab tegevusi piirkonna eripärade järgi; Valib mitmekesiseid tegevusi vastavalt külalisele, kasutab abivahendeid sihipäraselt ja järgib hoolikalt ohutusnõudeid; Kasutab loovaid ja sihtgrupile sobivaid töövõtteid, juhendamine on kaasav ja motiveeriv; Reflekteerib süvitsi, analüüsib mõju külalisele ja meeskonnale, pakub parendusettepanekuid. ÕV 6, ÕV7 koostab lihtsa giiditeksti ja teostab õppeekskursiooni. Eristav hindamine Hinne 3: Osaleb meeskonnatöös, täidab ekskursiooni ettevalmistamisel ja läbiviimisel oma ülesannet eesmärgipäraselt juhendamisel; järgib ohutusnõudeid/riskiplaani juhendamisel; koostab lihtsa infoteksti ning esitab selle ja loo/legendi selgelt (esinemisel on algus/kontaktloomine, sisu, kontakti lõpetamine) 91/235 Hinne 4: Osaleb meeskonnatöös, täidab ekskursiooni ettevalmistamisel ja läbiviimisel oma ülesannet eesmärgipäraselt; vajadusel toetab meeskonnaliikmeid järgib
--	--

	ohutusnõudeid/riskiplaani; koostab lihtsa infoteksti mitme asjakohase allika põhjal jning esitab selle ja loo/legendi selgelt ja ladusalt (esinemisel on algus/kontaktloomine, sisu, kontakti lõpetamine). Hinne 5: Osaleb meeskonnatöös aktiivselt, täidab ekskursiooni ettevalmistamisel ja läbiviimisel oma oma ülesannet eesmärgipäraselt ja loovalt toetades oma tegevustega ekskursiooni kui terviku kvaliteeti; järgib ohutusnõudeid/riskiplaani, ennetab riskide realiseerumist; koostab lihtsa infoteksti mitme asjakohase allika põhjal ja esitab selle ja loo/legendi selgelt, ladusalt ja kuulama panevalt, (esinemisel on algus/kontaktloomine, sisu, kontakti lõpetamine), vastab küsimustele, annab külastajatele asjakohast lisainfot
sh lävend	“3” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete tulemused. Osalenud praktilise õppekursiooni korraldamise meeskonnatöös. ÕV 1 Sõnastab pärimus- ja pärandkultuuri mõiste, selgitades nende rolli turismis ja tuues asjakohaseid näiteid; koostab juhendi alusel ning digivahendeid kasutades ülevaate kultuuripärandi rollist isiksuse, kogukonna, ettevõtte ja piirkonna tasandil; ÕV 2 Selgitab külalislahkuse olemust, tuues näiteid, kuidas tekitada turistidele külastuselamust; selgitab välja külastajate vajadused ja soovid, pakkudes lahendusi ning kujundades meeldiva õhkkonna. Loob teenindusstandardi ette antud teenuse osutamiseks, osaledes meeskonnatöös; kavandab uutele sündmustele külastaja teekonna, arvestades teenusedisaini põhimõtteid. ÕV 3 valmistab meeskonnas pärimuslike toite ja jookke, kasutades kohalikke tooraineid, traditsioonilisi valmistamisviise ja arvestab kultuuripärandi säilitamise väärtusi; serveerib ja tutvustab pärimuslikke toite ja jookke, lähtudes kultuuripärandi säilitamise väärtustest; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ettevõtte teeninduse ja pärandkultuuri korraldusest. Praktiline töö: koos meeskonnaga pärimuslike toitade ja jookide valmistamine ja väljapanek vastavalt rahvakalendri tähtpäevale. Eesmärk: valmistada meeskonnaga pärimuslike toite ja jookke, kasutades kohalikke tooraineid ja traditsioonilisi valmistamisviise, katab valitud teemale temaatilise laua lähtudes lauakatmise põhitõdetest ja menüüst (ning) serveerib toidud ja joogid (esitada neid) vastavalt rahvakalendri tähtpäevale ja teenindab külalisi (näiteks jõulutoidud ja joogid, kevadpühade toidud ja joogid, vastlapäeva toidud ja joogid jne). ÕV 4 ja 5 Osaleb tegevuste planeerimisel ja teostamisel, kuid vajab juhendamist ja ei võta alati initsiatiivi. Pakub tegevusi, kuid valik võib olla piiratud või ei arvesta alati külalise võimekust ja ohutust. Viib tegevuse läbi, kuid juhendamine võib olla ebakindel või ühekülgne. Osaleb analüüsis, kuid panus on minimaalne või vajab tuge. ÕV 6 ja 7 Osaleb meeskonnatöös, täidab ekskursiooni ettevalmistamisel ja läbiviimisel oma ülesannet eesmärgipäraselt juhendamisel; järgib ohutusnõudeid/riskiplaani juhendamisel; koostab lihtsa infoteksti ning esitab selle ja loo/legendi selgelt (esinemisel on algus/kontaktloomine, sisu, kontakti lõpetamine). “4” saamise tingimus: ÕV 4 ja 5 Planeerib ja teostab tegevusi iseseisvalt, arvestades piirkonna eripära; Valib sobivaid tegevusi, kasutab abivahendeid ja arvestab üldiselt ohutusnõuetega; Kasutab erinevaid töövõtteid ja juhendab sihtrühma arusaadavalt;

	Analüüsib enda ja meeskonna tegevust, toob välja tugevused ja arengukohad. ÕV 6ja 7 Osaleb meeskonnatöös, täidab ekskursiooni ettevalmistamisel ja läbiviimisel oma oma ülesannet eesmärgipäraselt; vajadusel toetab meeskonnaliikmeid järgib ohutusnõudeid/riskiplaani; koostab lihtsa infoteksti mitme asjakohase allika põhjal ning esitab selle ja loo/legendi selgelt ja ladusalt (esinemisel on algus/kontaktloomine, sisu, kontakti lõpetamine) “5” saamise tingimus: ÕV 4 ja 5 Planeerib loovalt, initsiatiivikalt ja kohandab tegevusi piirkonna eripärade järgi; Valib mitmekesiseid tegevusi vastavalt külalisele, kasutab abivahendeid sihipäraselt ja järgib hoolikalt ohutusnõudeid; Kasutab loovaid ja sihtgrupile sobivaid töövõtteid, juhendamine on kaasav ja motiveeriv; Reflekteerib süvitsi, analüüsib mõju külalisele ja meeskonnale, pakub parendusettepanekuid. ÕV 6 ja 7 Osaleb meeskonnatöös aktiivselt, täidab ekskursiooni ettevalmistamisel ja läbiviimisel oma oma ülesannet eesmärgipäraselt ja loovalt toetades oma tegevustega ekskursiooni kui terviku kvaliteeti; järgib ohutusnõudeid/riskiplaani, ennetab riskide realiseerumist; koostab lihtsa infoteksti mitme asjakohase allika põhjal ja esitab selle ja loo/legendi selgelt, ladusalt ja kuulama panevalt, (esinemisel on algus/kontaktloomine, sisu, kontakti lõpetamine), vastab küsimustele, annab külastajatele asjakohast lisainfot
Õppematerjalid	Kultuuri-, pärandi- ja loodusturism: UNESCO paigad ning nähtused Eestis ühist väärtust loomas Kultuuriministeerium parimuskultuuri-kasutamisest-turismiettevottes_952.pdf Kultuuripärand ja traditsioonid - Eesti Rahvakultuuri Keskus Paranditurism-Eestis.pdf Kuidas kasutada kohalikku kultuuripärandit by Setomaa Turism - Issuu Tooman, H. Giidi ja reisisaatja töö alused. Tln., REKK, 2001

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Restoraniteenindamine	22	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja praktilised oskused, et teenindada restorani külalisi järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
60 tundi		18 tundi	494 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks	planeerib ettevalmistustööd.... kuidas (juhendi järgi, meeskonnas, digivahendeid kasutades vmt) kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja valmistab ette tööpäeva järgides ettevõtte töökorralduse juhiseid ning standardeid; koostab juhendi alusel saali tööplaani külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks kasutades digivahendeid; katab lauad korrektselt vastavalt ettevõtte eripärale ja lauakatmise standarditele; valmistab ette vajaliku inventari kontrollides töövahendite ja tarvikute olemasolu ning korrasolekut; tagab teeninduskoha valmisoleku ja esteetilisuse järgides ettevõtte kvaliteedistandardeid	Eristav hindamine
2. teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	tervitab ja suhtleb külalistega viisakalt eesti keeles ja valitud võõrkeeles järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kasutab müügi- ja teenindustehnikate põhialuseid, tutvustades tooteid ja teenuseid ning arvestades külaliste vajadusi; kohandab teenindust külaliste vajaduste ja eelistuste põhjal, tagades kliendikeskse ja rahulolu pakkuva teeninduse; lahendab külaliste küsimused ja probleemid professionaalselt, säilitades abivalmi ja positiivse suhtumise;	Eristav hindamine

	lõpetab teenindusprotsessi korrektselt, väljendades tänu ja andes külalistele vajalikud edasised juhised; järgib oma töös kestliku arengu põhimõtteid	
3. arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet	koostab täpsed ja korrektsed arved, järgides ettevõtte arveldusprotseduure ja kontrollides nende vastavust tarbitud teenustele ja toodetele; kasutab ettevõtte reeglitele vastavaid maksevahendeid ja –meetodeid, juhendades külalisi selgelt makseprotsessis; lahendab teenindusprotsessis tekkinud probleemid rahulikult ja professionaalselt järgides ettevõtte juhiseid ning tagades külaliste rahulolu; kuulab külaliste tagasisidet vastates selgelt ja asjatundlikult soodustades positiivset kogemust; rakendab külaliste tagasisidet ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Eristav hindamine
4. planeerib vastavalt juhisele ja teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid	koostab vajalikke korrastus- ja puhastustöid hõlmava tööplaani vastavalt ettevõtte puhastusplaanile ja ruumide spetsiifikale; kasutab sobivaid töövahendeid ja puhastusaineid vastavalt juhistele ja ruumide vajadustele, järgides ohutusnõudeid; puhastab ja korrastab teenindusruumid vastavalt juhistele tagades mööbli ja varustuse õige paigutuse ning esteetilise ilme; kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse ja korrasoleku vastavust ettevõtte standarditele tehes vajadusel parandusi; hoiustab kõik töövahendid ja puhastusained korrektselt jättes töökoha puhtaks ja ohutuks järgmisteks töödeks	Eristav hindamine
5. lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust	tuvastab teenindusprotsessis esile kerkivad probleemid või erimeelsused püüdes mõista külaliste vajadusi ja ootusi; suhtleb selgelt väljendudes kasutades täpsustavaid	Eristav hindamine

	küsimusi, et leida probleemi lahendamiseks sobiv viis; pakub probleemi lahendamisel asjakohaseid ja kliendikeskseid lahendusi järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kohandab oma teenindusviisi vastavalt olukorrale pakkudes alternatiive, mis rahuldavad külaliste ootused; säilitab viisakuse ja professionaalsuse kogu teenindusprotsessi vältel lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Avalik esinemine Praktiline töö 52	Alateemad Kliendiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhted. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Erivajadusega kliendid. Spetsiifilised kliendid. Teenindamise erilisus. Praktiline töö.	Seos õpiväljundiga teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet planeerib vastavalt juhisele ja teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid lahendab teenindusprotsessis

		esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust
Praktiline töö	Praktiline ülesanne teeninduskoha valmisoleku kohta: Teostada juhendi alusel ülesanne ja teha fotod või video kokkulepitud teeninduskohast.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline ülesanne teeninduskoha valmisoleku kohta: Teostada juhendi alusel ülesanne ja teha fotod või video kokkulepitud teeninduskohast. Töö on teostatud juhendi alusel. Kõik puudused ja tähelepanekud on lahendatud või välja toodud enne hindamist. Foto või video esitamine on teostatud kokkulepitud ajaks.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Restoraniteenindus II kursus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 78	Alateemad Restoranide liigitus ja iseloomustus. Restorani töökorraldus (sh organisatsiooniline). Saalitöö korraldus. Restoraniteenindaja, tema kuvand, igapäevased tööülesanded ja rollid. Vajaminevad kaubad ja töövahendid restoraniteenindaja igapäevatöös. Teenindusstandard ja selle olemus ning sisu. Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu. Inventuur. Praktilised harjutusülesanded Töö planeerimine. Tööaja planeerimine. Töögraafikud restoranis. Toitude ja jookide serveerimise tehnikad. Roogade ja jookide serveerimine ja serveerimise tehnikad. Töövõtted. Teenindusprotsess toidlustuses. Erinevate ürituste korraldamine. Banketid ja erinevad peolauad. Serveerimise eritehnikad. Teeninduse eritehnikad.	Seos õpiväljundiga teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet planeerib vastavalt juhisele ja teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutuse nõudeid

		lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust
Praktiline töö	Praktiline ülesanne külalistete teenindamise ja suhtlemise kohta, vajalik kasutada ka inglise keelt. Praktiline probleemsituatsiooni ülesanne. (õpilane tutvustab külalisele menüüd, soovitab sobivaid roogasid, jooke, võtab arvesse külalise erinevaid vajadusi. külaline ei ole rahul tellitud roaga. Õpilane peab küsima lisaküsimusi külalise eelistuste kohta).	
Hindamisülesanded	ÕV 1 hindamisülesanne Praktiline ülesanne teeninduskoha valmisoleku kohta: Teostada juhendi alusel ülesanne ja teha fotod või video kokkulepitud teeninduskohast. Ülesanne restoraniteeninduse igapäevatöö korralduse ja tööpäeva ettevalmistuse kohta: Kirjalik töö ja suuline esitus juhendi alusel: 1. Õpilane kirjeldab restorani igapäevatöö korraldust, lähtudes ettevõtte töökorraldusejuhistest ja standarditest. 2. Õpilane koostab juhendi alusel saali tööplaani (külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks) Plaani koostamisel kasutab digivahendeid (Google Sheets, Excel). Praktiline ülesanne laudade katmise ja inventari ettevalmistamise kohta: 1. Õpilane valmistab ette kogu lauakatmiseks vajamineva inventari, kontrollides selle olemasolu ja korrasolekut vastavalt tööplaanile. 2. Õpilane katab laud vastavalt ettevõtte eripärale ja lauakatmise standarditele ning tööplaanile.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline ülesanne teeninduskoha valmisoleku kohta: Teostada juhendi alusel ülesanne ja teha fotod või video kokkulepitud teeninduskohast. Töö on teostatud juhendi alusel. Kõik puudused ja tähelepanekud on lahendatud või välja toodud enne hindamist. Foto või video esitamine on teostatud kokkulepitud ajaks.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Tervitab külalist kuid esineb ebakindlust. Suhtlus on viisakas, kuid õpilasel võib esineda ebakindlust ning eksimusi, eriti inglise keeles. Menüü tutvustamisel on õpilane passiivne või pakub vähe omapoolseid soovitusi. Õpilane tutvustab menüüd ja teenuseid, kuid ei arvesta kõiki külalise vajadusi. Suhtleb viisakalt. Pakub kliendikeskseid ja rahuldustpakkuvaid lahendusi juhendamisel ja suunamisel. Kuulab külalise probleemi, pakub sobivaid paindlikke lahendusi juhendamisel ja suunamisel.	

	Lõpetab teenindusprotsessi viisakalt ja korrektselt ainult juhendamisel. “4” saamise tingimus: Tervitab külalist korrektselt. Suhtlus on viisakas ja professionaalne, kuid inglise keele kasutamisel võib esineb mõningaid ebatäpsusi. Menüü tutvustamisel on soovitud asjakohased, kuid võiks olla täpsemalt kohandatud külalise vajadustele. Õpilane tutvustab menüüd ja teenuseid, arvestab külalise vajadusi. Suhtleb viisakalt ja professionaalselt. Pakub kliendikeskseid ja rahuldustpakkuvaid lahendusi. Kuulab külalise probleemi. Jäab ise küll rahulikuks kuid külaliste ootused ei saa täiel määral täidetud. Lõpetab teenindusprotsessi viisakalt. “5” saamise tingimus: Teenindussituatsioon: õpilane tervitab külalist. Suunab külalise lauda, suhtleb vastavalt ettevõtte teenindusstandardile. Tervitab külalist viisakalt ja suhtleb eesti keeles. Tervitab külalisi viisakalt ja suhtleb võõrkeeles. Järgib teenindamisel viisakust ja teenindusstandardeid. Suhtlus on viisakas ja professionaalne, õpilane tervitab külalisi eesti ja inglise keeles. Menüü tutvustamisel arvestatakse külalise vajadustega ning soovitud on asjakohased. Õpilane tutvustab menüüd ja teenuseid, arvestab külalise vajadusi. Suhtleb viisakalt ja professionaalselt. Pakub kliendikeskseid ja rahuldustpakkuvaid lahendusi. Kuulab külalise probleemi, pakub sobivaid paindlikke lahendusi. Jäab rahulikuks ja professionaalseks. Lõpetab teenindusprotsessi iseseisvalt viisakalt ja korrektselt.	
Restoraniteenindus III kursus Praktiline töö 156	Alateemad Vajaminevad kaubad ja töövahendid restoraniteenindaja igapäevatoos. Teenindusstandard ja selle olemus ning sisu. Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu. Inventuur. Praktilised harjutusülesanded Töö planeerimine. Tööaja planeerimine. Töögraafikud restoranis. Toitude ja jookide serveerimise tehnikad. Roogade ja jookide serveerimine ja serveerimise tehnikad. Töövõtted. Teenindusprotsess toidlustuses. Erinevate ürituste korraldamine. Banketid ja erinevad peolauad. Serveerimise eritehnikad. Teeninduse eritehnikad. Kliendiga suhtlemine, suhtlemisviisid.	Seos õpiväljundiga teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet

	Kliendisuhted. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Erivajadusega kliendid. Spetsiifilised kliendid. Teenindamise erilisus. Praktiline töö. Arve koostamine. Erinevad maksevõimalused, kassaprogrammid. Tagasiside saamine külalistelt. Suhtlemine. Erinevad teenindussituatsioonid. Puhastus- ja korrastustööd saalis, tagalas jm ruumides. Vajalikud tegevused üritustel, keskkonnasäästlik käitumine. Töövahendite ja seadmete igapäevane hooldamine. Ohutu hooldamine, õiged vahendid (sh puhastusvahendid). Suhtlemise viisid, praktilised harjutusülesanded ja suhtlemissituatsioonid.	planeerib vastavalt juhisele ja teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust
Praktiline töö	Planeerib ettevalmistustööd vastavalt saadud lähteülesandele; kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja valmistab ette tööpäeva, järgides ettevõtte töökorralduse juhiseid ning standardeid; koostab juhendi alusel saali tööplaani külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks, kasutades digivahendeid; katab lauad korrektselt vastavalt ettevõtte eripärale ja lauakatmise standarditele; valmistab ette vajaliku inventari kontrollides töövahendite ja tarvikute olemasolu ning korrasolekut; tagab teeninduskoha valmisoleku ja esteetilisuse, järgides ettevõtte kvaliteedistandardeid; tervitab ja suhtleb külalistega viisakalt eesti keeles ja valitud võõrkeeles, järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kasutab müügi- ja teenindustehnikate põhialuseid, tutvustades tooteid ja teenuseid ning arvestades külaliste vajadusi; kohandab teenindust külaliste vajaduste ja eelistuste põhjal, tagades kliendikeskse ja rahulolu pakkuva teeninduse; lahendab külaliste küsimused ja probleemid professionaalselt, säilitades abivalmi ja positiivse suhtumise; lõpetab teenindusprotsessi korrektselt, väljendades tänu ja andes külalistele vajalikud edasised juhised; järgib oma töös kestliku arengu põhimõtteid; koostab täpsed ja korrektsed arved, järgides ettevõtte arveldusprotseduure ja kontrollides nende vastavust tarbitud teenustele ja toodetele; kasutab ettevõtte reeglitele vastavaid maksevahendeid ja –meetodeid, juhendades külalisi selgelt makseprotsessis; lahendab teenindusprotsessis tekkinud probleemid rahulikult ja professionaalselt, järgides ettevõtte juhiseid ning tagades külaliste rahulolu;	

	kuulab külaliste tagasisidet vastates selgelt ja asjatundlikult, soodustades positiivset kogemust; rakendab külaliste tagasisidet ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; koostab vajalikke korrastus- ja puhastustöid hõlmava tööplaani vastavalt ettevõtte puhastusplaanile ja ruumide spetsiifikale; kasutab sobivaid töövahendeid ja puhastusaineid vastavalt juhiste ja ruumide vajadustele, järgides ohutusnõudeid; puhastab ja korrastab teenindusruumid vastavalt juhiste tagades mööbli ja varustuse õige paigutuse ning esteetilise ilme; kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse ja korrasoleku vastavust ettevõtte standarditele, tehes vajadusel parandusi; hoiustab kõik töövahendid ja puhastusained korrektselt, jättes töökoha puhtaks ja ohutuks järgmisteks töödeks; tuvastab teenindusprotsessis esile kerkivad probleemid või erimeelsused, püüdes mõista külaliste vajadusi ja ootusi; suhtleb selgelt väljendudes kasutades täpsustavaid küsimusi, et leida probleemi lahendamiseks sobiv viis; pakub probleemi lahendamisel asjakohaseid ja kliendikeskseid lahendusi, järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kohandab oma teenindusviisi vastavalt olukorrale pakkudes alternatiive, mis rahuldavad külaliste ootused; säilitab viisakuse ja professionaalsuse kogu teenindusprotsessi vältel, lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: planeerib ettevalmistustööd... kuidas (juhendi järgi, meeskonnas, digivahendeid kasutades vmt) kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja valmistab ette tööpäeva järgides ettevõtte töökorralduse juhiseid ning standardeid; koostab juhendi alusel saali tööplaani külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks kasutades digivahendeid; katab laud korrektselt vastavalt ettevõtte eripärale ja lauakatmise standarditele; valmistab ette vajaliku inventari kontrollides töövahendite ja tarvikute olemasolu ning korrasolekut; tagab teeninduskoha valmisoleku ja esteetilisuse järgides ettevõtte kvaliteedistandardeid, tervitab ja suhtleb külalistega viisakalt eesti keeles ja valitud võõrkeeles järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kasutab müügi- ja teenindustehnikate põhialuseid, tutvustades tooteid ja teenuseid ning arvestades külaliste vajadusi; kohandab teenindust külaliste vajaduste ja eelistuste põhjal, tagades kliendikeskse ja rahulolu pakkuva teeninduse; lahendab külaliste küsimused ja probleemid professionaalselt, säilitades abivalmi ja positiivse suhtumise; lõpetab teenindusprotsessi korrektselt, väljendades tänu ja andes külalistele vajalikud edasised juhised; järgib oma töös kestliku arengu põhimõtteid, koostab täpsed ja korrektsed arved, järgides ettevõtte arveldusprotseduure ja kontrollides nende vastavust tarbitud teenustele ja toodetele; kasutab ettevõtte reeglitele vastavaid maksevahendeid ja –meetodeid, juhendades külalisi selgelt makseprotsessis; lahendab teenindusprotsessis tekkinud probleemid rahulikult ja professionaalselt järgides ettevõtte juhiseid ning tagades külaliste rahulolu; kuulab külaliste tagasisidet vastates selgelt ja asjatundlikult soodustades positiivset kogemust; rakendab külaliste tagasisidet ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, koostab vajalikke korrastus- ja puhastustöid hõlmava tööplaani vastavalt ettevõtte puhastusplaanile ja ruumide spetsiifikale; kasutab sobivaid töövahendeid ja puhastusaineid vastavalt juhiste ja ruumide vajadustele, järgides ohutusnõudeid; puhastab ja korrastab teenindusruumid vastavalt juhiste tagades mööbli ja varustuse õige paigutuse ning esteetilise ilme;

	kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse ja korrasoleku vastavust ettevõtte standarditele tehes vajadusel parandusi; hoiustab kõik töövahendid ja puhastusained korrektselt jättes töökoha puhtaks ja ohutuks järgmisteks töödeks, tuvastab teenindusprotsessis esile kerkivad probleemid või erimeelsused püüdes mõista külaliste vajadusi ja ootusi; suhtleb selgelt väljendudes kasutades täpsustavaid küsimusi, et leida probleemi lahendamiseks sobiv viis; pakub probleemi lahendamisel asjakohaseid ja kliendikeskseid lahendusi järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kohandab oma teenindusviisi vastavalt olukorrale pakkudes alternatiive, mis rahuldavad külaliste ootused; säilitab viisakuse ja professionaalsuse kogu teenindusprotsessi vältel lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt “4” saamise tingimus: Õpilane koostab arve vastavalt tellimusele. Järgib arveldusprotseduure. Kasutab sobivaid erinevaid maksevahendeid ja -meetodeid. Lahendab teenindusprotsessis tekkinud probleemi rahulikult ja korrektselt. Kuulab ka külaliste tagasisidet, vastates veidi ebakindlalt kuid külalised saavad vastused. Pakub omapoolse arvamuse meetmeid ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Konfliktsituatsioonides pakub õpilane lahendusi, kuid ei ole alati kindel oma sõnastuses või käitumises. Vajab vähest suunamist. Peale suunamist mõistab olukorda selgelt ja arusaadavalt, oskab lahendada täpsustavate küsimuste kaudu situatsioonid. Õpilane koostab vastavalt juhisele puhastusplaani antud teenindusruumi jaoks, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid. Kasutab sobivaid töövahendeid, puhastusaineid, lähtuvalt juhise, ruumide vajadusest, järgides ohutusnõudeid. Puhastab, korrastab ruumi vastavalt juhisele. Kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse, korrasoleku, tehes vajadusel parandusi. Hoiustab kõik töövahendid ja puhastusvahendid korrektselt, jättes töökoha puhtaks ja ohutuks. “5” saamise tingimus: Õpilane koostab arve vastavalt tellimusele. Järgib arveldusprotseduure, nende vastavust tarbitud teenustele, toodetele. Kasutab sobivaid erinevaid maksevahendeid ja -meetodeid, vajadusel juhendab külalisi. Lahendab teenindusprotsessis tekkinud probleemi rahulikult ja professionaalselt, tagades külaliste rahulolu, vastavalt ettevõtte juhistele. Kuulab külaliste tagasisidet, vastates asjatundlikult, soodustades positiivset kogemust. Pakub konkreetseid meetmeid ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Õpilane tuvastab probleemid ja mõistab külalise vajadusi. Kasutab täpsustavaid küsimusi sobiva lahenduse leidmiseks. Pakub probleemi lahendamiseks, asjakohaseid, külalisekeskseid lahendusi järgides ettevõtte teenindusstandardeid.
--	--

	Kohandab teenindusviisi vastavalt olukorrale, pakub alternatiive, vastavalt külaliste ootustele. Säilitab viisakuse ja professionaalsuse, lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt. Konfliktisituatsioonide lahendamisel suudab õpilane leida kliendisõbralikke lahendusi ning jääb alati rahulikuks ja professionaalseks. Õpilane koostab vastavalt juhisele puhastusplaani antud teenindusruumi jaoks, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid. Kasutab sobivaid töövahendeid, puhastusaineid, lähtuvalt juhisest, ruumide vajadusest, järgides ohutusnõudeid. Puhastab, korrastab ruumi vastavalt juhisele. Kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse, korrasoleku, tehes vajadusel parandusi. Hoiustab kõik töövahendid ja puhastusvahendid korrektselt, jättes töökoha puhtaks ja ohutuks.	
Restoraniteenindus IV kursus Praktiline töö 156	Alateemad RESTORANITEENINDUS. TÖÖKORRALDUS RESTORANIS saalitöö korraldus. RESTORANITEENINDAJA kuvand: igapäevased tööülesanded; erinevad tööpositsioonid. TÖÖVAHENDID, SEADMED JA VAJALIKUD KAUBAD. TEENINDUSSTANDARD olemus; sisu. INVENTUUR. TÖÖ PLANEERIMINE RESTORANIS tööaeg; töögraafikud. TOITUDE JA JOOKIDE SERVEERIMINE erinevad serveerimise tehnikad; erinevad töövõtted teeninduses. TEENINDUSPROTSESS Erinevate ürituste korraldamine, Banketid ja erinevad peolauad. Serveerimise ja teeninduse eritehnikad. SUHTLEMINE suhtlemisviisid klienditeeninduses; kliendisuhted. ERINEVAD SUHTLEMISE VIISID TEENINDUSES praktilised harjutusülesanded ja suhtlemissituatsioonid. KLIENDITEENINDUS põhimõtted. ERINEVAD KLIENIDTÜÜBID käitumine nendega; erivajadustega kliendid, spetsiifilised kliendid. SUHTLEMISTEHNİKAD praktilised harjutusülesanded. ARVELDAMINE arve koostamine. ERINEVAD MAKSEVÕIMALUSED kassaprogrammid. TAGASISISDE. SUHTLEMINE erinevad teenindussituatsioonid PUHASTUS JA KORRASTUSTÖÖD saalis tagalas jm ruumides. VAJALIKUD TÖÖD ÜRITUSTE KORRALDAMISEL keskkonnasäästlik käitumine.	Seos õpiväljundiga teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet planeerib vastavalt juhisele ja teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes

	SEADMED JA TÖÖVAHENDID igapäevane hooldamine; õiged töövõtted ja vahendid (sh.puhastusvahendid)	külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: planeerib ettevalmistustööd meeskonnas juhendi järgi, vajadusel digivahendeid kasutades; kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja valmistab ette tööpäeva järgides ettevõtte töökorralduse juhiseid ning standardeid; koostab juhendi alusel saali tööplaani külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks kasutades digivahendeid; katab laudad korrektselt vastavalt ettevõtte eripärale ja lauakatmise standarditele; valmistab ette vajaliku inventari kontrollides töövahendite ja tarvikute olemasolu ning korrasolekut; tagab teeninduskoha valmisoleku ja esteetilisuse järgides ettevõtte kvaliteedistandardeid, tervitab ja suhtleb külalistega viisakalt eesti keeles ja valitud võõrkeeles järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kasutab müügi- ja teenindustehnikate põhialuseid, tutvustades tooteid ja teenuseid ning arvestades külaliste vajadusi; kohandab teenindust külaliste vajaduste ja eelistuste põhjal, tagades kliendikeskse ja rahulolu pakkuva teeninduse; lahendab külaliste küsimused ja probleemid professionaalselt, säilitades abivalmi ja positiivse suhtumise; lõpetab teenindusprotsessi korrektselt, väljendades tänu ja andes külalistele vajalikud edasised juhised; järgib oma töös kestliku arengu põhimõtteid, koostab täpsed ja korrektsed arved, järgides ettevõtte arveldusprotseduure ja kontrollides nende vastavust tarbitud teenustele ja toodetele; kasutab ettevõtte reeglitele vastavaid maksevahendeid ja –meetodeid, juhendades külalisi selgelt makseprotsessis; lahendab teenindusprotsessis tekkinud probleemid rahulikult ja professionaalselt järgides ettevõtte juhiseid ning tagades külaliste rahulolu; kuulab külaliste tagasisidet vastates selgelt ja asjatundlikult soodustades positiivset kogemust; rakendab külaliste tagasisidet ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, koostab vajalikke korrastus- ja puhastustöid hõlmava tööplaani vastavalt ettevõtte puhastusplaanile ja ruumide spetsiifikale; kasutab sobivaid töövahendeid ja puhastusaineid vastavalt juhiste ja ruumide vajadustele, järgides ohutusnõudeid; puhastab ja korrastab teenindusruumid vastavalt juhiste tagades mööbli ja varustuse õige paigutuse ning esteetilise ilme; kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse ja korrasoleku vastavust ettevõtte standarditele tehes vajadusel parandusi; hoiustab kõik töövahendid ja puhastusained korrektselt jättes töökoha puhtaks ja ohutuks järgmisteks töödeks, tuvastab teenindusprotsessis esile kerkivad probleemid või erimeelsused püüdes mõista külaliste vajadusi ja ootusi; suhtleb selgelt väljendudes kasutades täpsustavaid küsimusi, et leida probleemi lahendamiseks sobiv viis; pakub probleemi lahendamisel asjakohaseid ja kliendikeskseid lahendusi järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kohandab oma teenindusviisi vastavalt olukorrale pakkudes alternatiive, mis rahuldavad külaliste ootused; säilitab viisakuse ja professionaalsuse kogu teenindusprotsessi vältel lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt “4” saamise tingimus: Saavutab õpiväljundid lävendi tasemel, on omaalgatuslik. “5” saamise tingimus: Saavutab õpiväljundid lävendi tasemel, on aktiivne, omaalgatuslik.	

Suhtlemispsühholoogia Praktiline töö 52	Alateemad ERINEVAD SUHTLEMISE VIISID TEENINDUSES praktilised harjutusülesanded ja suhtlemissituatsioonid.	Seos õpiväljundiga teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet planeerib vastavalt juhisele ja teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust
Hindamisülesanded	Ülesanne probleemide ja konfliktsituatsioonide kohta.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Tuvastab teenindusprotsessis esile kerkivad probleemid või erimeelsused, püüdes mõista külaliste vajadusi ja ootusi; suhtleb selgelt väljendudes kasutades täpsustavaid küsimusi, et leida probleemi lahendamiseks sobiv viis; pakub probleemi lahendamisel asjakohaseid ja kliendikeskseid lahendusi, järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kohandab oma teenindusviisi vastavalt olukorrale pakkudes alternatiive, mis rahuldavad külaliste ootused; säilitab viisakuse ja professionaalsuse kogu teenindusprotsessi vältel, lahendades probleemid	

	rahulikult ja konstruktiivselt.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Konfliktisituatsioonides on õpilase reageering kohati ebaselge või ebakindel. Vajab juhendamist ja selgitusi, peale selgitusi lahendab situatsiooni. “4” saamise tingimus: Konfliktisituatsioonides pakub õpilane lahendusi, kuid ei ole alati kindel oma sõnastuses või käitumises. Vajab vähest suunamist. Peale suunamist mõistab olukorda selgelt ja arusaadavalt, oskab lahendada täpsustavate küsimuste kaudu situatsioonid. “5” saamise tingimus: Õpilane tuvastab probleemid ja mõistab külalise vajadusi. Kasutab täpsustavaid küsimusi sobiva lahenduse leidmiseks. Pakub probleemi lahendamiseks, asjakohaseid, külalisekeskseid lahendusi järgides ettevõtte teenindusstandardeid. Kohandab teenindusviisi vastavalt olukorrale, pakub alternatiive, vastavalt külaliste ootustele. Säilitab viisakuse ja professionaalsuse, lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt. Konfliktisituatsioonide lahendamisel suudab õpilane leida kliendisõbralikke lahendusi ning jääb alati rahulikuks ja professionaalseks.	
Teeninduslane võõrkeel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Teeninduslane võõrkeel.	Seos õpiväljundiga teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
Hindamisülesanded	Suhtleb külalistega viisakalt valitud võõrkeeles järgides ettevõtte teenindusstandardeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Suhtleb külalistega viisakalt valitud võõrkeeles järgides ettevõtte teenindusstandardeid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tervitab ja suhtleb külalistega viisakalt eesti keeles ja valitud võõrkeeles järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kasutab müügi- ja teenindustehnikate põhialuseid, tutvustades tooteid ja teenuseid ning arvestades külaliste vajadusi; kohandab teenindust külaliste vajaduste ja eelistuste põhjal, tagades kliendikeskse ja rahulolu pakkuva teeninduse; lahendab külaliste küsimused ja probleemid professionaalselt, säilitades abivalmi ja positiivse suhtumise; lõpetab teenindusprotsessi korrektselt, väljendades tänu ja andes külalistele vajalikud edasised juhised; järgib oma töös kestliku arengu põhimõtteid	
Õppemeetodid	Praktiline töö. Probleemõpe. Suuline esitus.	
Hindamise meetodid	Vahehindamised õppeprotsessi käigus. Testid teoreetiliste teadmiste kohta teemade läbimise järel. Praktiline ülesanne: Teenindussituatsioon. Külaliste teenindamine ja suhtlemine. Arveldamine ja tagasiside. Konfliktisituatsiooni lahendamine. Järeltööd. Eneseanalüüs.	

	Mooduliülene teemasid kokkuvõtva teoreetilise töö sooritamine (kirjalik ülesanne), õigeid vastuseid peab olema testi positiivseks läbimiseks 60%.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Vahehindamised õppeprotsessi käigus. Testid teoreetiliste teadmiste kohta teemade läbimise järel. Praktiline ülesanne: Teenindussituatsioon. Külaliste teenindamine ja suhtlemine. Arveldamine ja tagasiside. Konfliktituatsiooni lahendamine. Järeltööd. Eneseanalüüs. Mooduliülene teemasid kokkuvõtva teoreetilise töö sooritamine (kirjalik ülesanne), õigeid vastuseid peab olema testi positiivseks läbimiseks 60%.
sh lävend	“3” saamise tingimus: ÕV 1 Hindamisülesanne 1 Restoraniteeninduse igapäevatöö korralduse ja tööpäeva ettevalmistuse kohta: Kirjalik töö ja suuline esitlus juhendi alusel: 1. Õpilane kirjeldab restorani igapäevatöö korraldust, lähtudes ettevõtte töökorralduse juhistest ja standarditest. 2. Õpilane koostab juhendi alusel saali tööplaani (külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks) Plaani koostamisel kasutab digivahendeid (Google Sheets, Excel). Lävend: Tegevusplaanis on kajastatud vähemalt 4-5 põhitegevust. Tööplaanis on märgitud 3 olulist tegevust. Planeeritud tegevused on realistlikud ja järgitavad. Digivahendite kasutamine on korrektne. Hindamisülesanne 2 Laudade katmine ja inventari ettevalmistamine. Praktiline ülesanne: 1. Õpilane valmistab ette kogu lauakatmiseks vajamineva inventari, kontrollides selle olemasolu ja korrasolekut vastavalt tööplaanile. 2. Õpilane katab lauad vastavalt ettevõtte eripärale ja lauakatmise standarditele, tööplaanile. Lävend: Laud on kaetud korrektselt, vastavalt ettevõtte eripära, arvestades standardeid, tööplaani. Lauakatmisel võib esineda 2 viga. Inventari puudujäägid on lahendatavad. Hindamisülesanne 3 Teeninduskoha valmisolek. Praktiline ülesanne (fotod, video): Õpilane tagab teeniduskoha valmisoleku, esteetilisuse, järgides kvaliteedistandardeid Lävend: Kõik puudused ja tähelepanekud on lahendatud enne hindamist. Foto või video esitamine. ÕV 2

Hindamisülesanne 1

Külaliste teenindamine ja suhtlemine

Praktiline ülesanne: Teenindussituatsioon - õpilane tervitab külalist. Suunab külalise lauda, suhtleb, vastavalt ettevõtte teenindusstandardile.

1. Tervitab külalist viisakalt ja suhtleb eesti keeles.
2. Tervitab külalisi viisakalt ja suhtleb võõrkeeles.
3. Järgib teenindamisel viisakust ja teenindusstandardeid.

Lävend: Hinnatakse 3 kriteeriumit.

ÕV 2

Hindamisülesanne 2

Praktiline ülesanne: Teenindussituatsioon, kus õpilane tutvustab külalisele menüüd ja soovib sobivaid roogasid, jooke, võttes arvesse külalise erinevaid vajadusi. Õpilane peab küsima lisaküsimusi külalise eelistuste kohta. Esitatakse probleemsituatsioon, kus külaline pole rahul tellitud roaga. Õpilane peab lahendama olukorra.

1. Õpilane tutvustab menüüd ja teenuseid, arvestab külalise vajadusi.
2. Suhtleb viisakalt ja professionaalselt.
3. Pakub kliendikeskseid ja rahuldustpakkuvaid lahendusi.
4. Kuulab külalise probleemi, pakub sobivaid paindlikke lahendusi.
5. Jääb rahulikuks ja professionaalseks.
6. Lõpetab teenindusprotsessi viisakalt ja korrektselt.

Lävend: Hinnatakse 6 kriteeriumi.

ÕV 3

Hindamisülesanne 1

Arveldamine ja tagasiside.

Praktiline ülesanne: Õpilane koostab korrektse arve järgides ettevõtte arveldusprotseduure. Esitatakse probleemsituatsioon, kus külaline pole rahul teenidusega. Õpilane peab lahendama olukorra.

1. Õpilane koostab arve vastavalt tellimusele.
2. Järgib arveldusprotseduure, nende vastavust tarbitud teenustele, toodetele.
3. Kasutab sobivaid erinevaid maksevahendeid ja -meetodeid, vajadusel juhendab külalisi.
4. Lahendab teenidusprotsessis tekkinud probleemi rahulikult ja professionaalselt, tagades külaliste rahulolu, vastavalt ettevõtte juhistele.
5. Kuulab külaliste tagasisidet, vastates asjatundlikult, soodustades positiivset kogemust.
6. Pakub konkreetseid meetmeid ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.

Lävend: Hinnatakse 6 kriteeriumi.

ÕV 4

Hindamisülesanne 1

Teenindusruumide korrastamine.

Praktiline ülesanne:

1. Õpilane koostab vastavalt juhisele puhastusplaani antud teenindusruumi jaoks, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid.
2. Kasutab sobivaid töövahendeid, puhastusaineid, lähtuvalt juhise, ruumide vajadusest, järgides ohutusnõudeid.
3. Puhastab, korrastab ruumi vastavalt juhisele.
4. Kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse, korrasoleku, tehes vajadusel parandusi.
5. Hoiustab kõik töövahendid ja puhastusvahendid korrektselt, jättes töökoha puhtaks ja ohutuks.

Lävend: Hinnatakse 5 kriteeriumi

ÕV 5

Hindamisülesanne 1

Probleemide lahendamine.

Konfliktsituatsiooni lahendamine: Näide: külaline ei ole rahul teenuse kiirusega. Õpilane peab probleemi analüüsima, küsima täpsustavaid küsimusi ja pakkuma omapoolseid lahendusi.

1. Õpilane tuvastab probleemid ja mõistab külalise vajadusi .
2. Kasutab täpsustavaid küsimusi sobiva lahenduse leidmiseks.
3. Pakub probleemi lahendamiseks, asjakohaseid, külalisekeskseid lahendusi järgides ettevõtte teenindusstandardeid.
4. Kohandab teenindusviisi vastavalt olukorrale, pakub alternatiive, vastavalt külaliste ootustele.
5. Säilitab viisakuse ja professionaalsuse, lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt.

Lävend: Hinnatakse 5 kriteeriumi.

ÕV 1-5

Hindamisülesanne

Mooduliülene teemasid kokkuvõtva teoreetilise töö sooritamise (kirjalik ülesanne). Õiged vastused peab olema 60%.

Õpilane täidab ülesandeid rahuldavalt, kuid esineb mitmeid olulisi puudusi.

Igapäevatöö korralduses on kajastatud vähemalt 3 põhitegevust.

Tööplaani on koostatud, kuid puuduvad mõned olulised elemendid või digivahendite kasutamine on ebatäpne.

Arve on koostatud, kuid selles esineb mitmeid vigu.

Konfliktsituatsioonides on õpilase reageering kohati ebaselge või ebakindel.

Teenindusruumid on osaliselt korrastatud, kuid olulised aspektid võivad olla tähelepanuta jäetud.

Suhtlus on viisakas, kuid õpilasel võib esineda ebakindlust või eksimusi, eriti inglise keeles.

Menüü tutvustamisel on õpilane passiivne või pakub vähe soovitusi.

Kui tulemus on alla hinne 3 taseme, tuleb ülesanne sooritada uuesti vastavalt juhenditele ja parandusettepanekutele.

“4” saamise tingimus: Õpilane täidab enamiku ülesandeid korrektselt, kuid esineb väiksemaid puudusi.

	Igapäevatöö korralduses on kajastatud vähemalt 4 põhitegevust. Tööplaan on koostatud ja kasutatud on digivahendeid, kuid esineb väiksemaid ebatäpsusi. Arve on koostatud korrektselt, kuid esineb väiksemaid puudusi. Konfliktsituatsioonides pakub õpilane lahendusi, kuid ei ole alati kindel oma sõnastuses või käitumises. Teenindusruumid on korrastatud, kuid mõningaid ülesandeid oleks saanud paremini täita. Suhtlus on viisakas ja professionaalne, kuid inglise keele kasutamisel võib esineb mõningaid ebatäpsusi. Menüü tutvustamisel on soovitusel asjakohased, kuid võiks olla täpsemalt kohandatud külalise vajadustele. “5” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik ülesanded veatult ja professionaalselt, järgides täpselt restorani tööstandardeid kui digivahendite kasutamise juhiseid. Igapäevatöö korralduses on kajastatud vähemalt 5 põhitegevust. Tööplaan on loogiline, struktureeritud ning esitatud korrektselt kasutatud digivahendeid. Arve on korrektselt koostatud vastavalt arveldusprotseduuridele. Konfliktsituatsioonide lahendamisel suudab õpilane leida kliendisõbralikke lahendusi ning jääb alati rahulikuks ja professionaalseks. Teenindusruumid on hoolikalt korrastatud ning kõik ohutus- ja hügieeninõuded on täidetud. Suhtlus külalistega on viisakas ja professionaalne, õpilane tervitab külalisi eesti ja inglise keeles. Menüü tutvustamisel arvestatakse külalise vajadustega ning soovitusel on asjakohased.
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm “Teenindamise kunst”. Tallinn 2013, Argo. Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus”, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus. Sirje Rekkor „Selvelauad”, Tallinn 2001, „Avita”.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
17	Sissejuhatus kutseõpingutesse	10	Taisi Talviste,	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane laiendab oma teadlikkust turismi- ja külalismajanduse valdkonna toimimisest kavandades oma professionaalset arengut.			
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
95 tundi		27 tundi	68 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eristab külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid	selgitab rühmatööna külalismajanduse sektori sisu ja tähtsust, arvestades valdkonna olulisemaid trende Eestis; toob rühmatööna esile erinevate külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid, lähtudes juhendis antud kriteeriumitest ning rakendades kriitilist mõtlemist; kirjeldab külalismajanduse sektori ametikohti ning töötajate teadmiste ja oskuste esitatavaid nõudeid	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust	selgitab maailma kultuuriloo mõistet, seostades seda õpitava erialaga; toob näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest, on nende suhtes salliv; on eneseväljenduses avatud ja austava suhtumisega kultuurilise väljenduse mitmekesisuse osas; on teadlik erinevate piirkondade kultuuridest ja nende väljendustest	Mitteeristav hindamine
3. selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismimajanduses	selgitab kestliku arengu olemust ja tähtsust külalismajanduse valdkonnas; annab juhendi alusel hinnangu külalismajanduse valdkonna ettevõtte tegevuse jätkusuutlikkusele	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti köök	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö 44	Eesti erinevatele toidupiirkondadele iseloomulikud road ja joogid.	kirjeldab kultuuride

		erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: selgitab maailma kultuuriloo mõistet, seostades seda õpitava erialaga; toob näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest, on nende suhtes salliv; on eneseväljenduses avatud ja austava suhtumisega kultuurilise väljenduse mitmekesisuse osas; on teadlik erinevate piirkondade kultuuridest ja nende väljendustest “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Kultuuride erinevused Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10	Alateemad 1. Kultuuri mõiste ja selle tähendus inimtegevuses. Kultuuri määratlus ja selle erinevad tähed. Kultuuri roll inimühiskonnas ja selle areng ajas. Kultuurilise mitmekesisuse tähtsus. 2. Maailma kultuurilugu ja kultuuride eripärad. Maailma kultuuriloo mõiste ja selle tähtsus. Erinevate piirkondade kultuuride kujunemine ja väljendusvormid. Kultuuride omavaheline mõjutamine ja ristumine. 3. Kultuuride erinevused ja nende väärtustamine. Kultuurilised eripärad eri maailma piirkondades. Kuidas kultuur mõjutab inimeste igapäevaelu, harjumusi ja väärtusi. Kuidas suhtuda teistesse kultuuridesse avatud ja austavalt. 4. Usundid ja maailmavaatelised tõekspidamised. Peamised maailma usundid ja nende põhimõtted. Maailmavaatelised tõekspidamised ja nende mõju ühiskonnale. Sallivus ja mõistmine erinevate usuliste ja filosoofiliste tõekspidamiste suhtes. 5. Kultuurilise väljenduse mitmekesisus ja selle väärtustamine. Erinevad kultuurilised väljendusvormid (kunst, muusika, tavad, kombed jne). Kuidas kultuur kujundab inimeste identiteeti ja kuuluvustunnet. Kuidas edendada kultuurilist sallivust ja avatud suhtumist. Õppekäigud.	Seos õpiväljundiga kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust
Hindamisülesanded	Ülesanne 2 (ÕV2): Rühmatöö ja suuline esitus – Kultuuride ja usundite võrdlus Õppijad selgitavad maailma kultuuriloo mõistet ja kultuurilise mitmekesisuse tähtsust. Võrdlevad erinevaid kultuure ja usundeid, tuues välja olulised erisused ja sarnasused.	

	Toovad näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest ning väljendavad sallivat ja avatud suhtumist. Analüüsivad kultuuriliste erinevuste mõju külalismajandusele. Rühmatöö tulemused esitatakse suuliselt.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ülesanne 2 (ÕV2): Rühmatöö ja suuline esitus – Kultuuride ja usundite võrdlus Õppijad selgitavad maailma kultuuriloo mõistet ja kultuurilise mitmekesisuse tähtsust. Võrdlevad erinevaid kultuure ja usundeid, tuues välja olulised erisused ja sarnasused. Toovad näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest ning väljendavad sallivat ja avatud suhtumist. Analüüsivad kultuuriliste erinevuste mõju külalismajandusele. Rühmatöö tulemused esitatakse suuliselt.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt rühmatöös ja aruteludes. Esitab rühmatöö tulemused loogiliselt ja arusaadavalt. Kasutab asjakohast terminoloogiat ja seob oma vastused külalismajanduse kontekstiga. Näitab üles kriitilist mõtlemist ja analüüsivõimet. Järgib rühmatöö ja esitluse juhiseid. Õppija kirjeldab erinevaid kultuure ja maailmavaatelisi tõekspidamisi. Toob näiteid erinevatest usunditest ja nende põhitõekspidamistest. Näitab üles avatust ja sallivust kultuuride mitmekesisuse suhtes. “4” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt rühmatöös ja aruteludes, panustab sisukalt ning toetab meeskonnatööd. Esitab oma mõtted loogiliselt ja kasutab sobivat terminoloogiat järjepidevalt. Seob vastused teemakohaselt külalismajanduse praktikatega ning arvestab erinevate kultuuritaustade mõjuga teeninduses või suhtluses. Näitab kriitilist mõtlemist ja analüüsivõimet. Kirjeldab mitut erinevat kultuuri ja usundit, tuues välja nende põhiväärtusi. Näitab selgelt üles avatust ja sallivust kultuurilise mitmekesisuse suhtes ning oskab hinnata selle olulisust külalismajanduse kontekstis. “5” saamise tingimus: Õppija osaleb rühmatöös innukalt, algatab arutelu, kuulab teisi ning aitab jõuda sisukate tulemusteni. Rühmatöö on esitatud väga loogilises ja kaasahaaravas vormis, kasutades järjepidevalt erialast terminoloogiat ja selgeid seoseid külalismajanduse valdkonnaga (nt kultuuriline kompetents teeninduses, usuliste eripärade arvestamine). Kriitiline mõtlemine ja analüüsivõime on selgelt nähtavad – õppija hindab nähtusi eri vaatenurkadest ja toob välja sisulisi järeldusi. Kirjeldab mitmekesisest valikut kultuuridest ja usunditest, mõistes nende põhitõdesid, tähendust inimeste igapäevaelus ning potentsiaalset mõju teenindussituatsioonidele. Näitab üles teadlikku sallivust, empaatiat ning oskab selgitada, miks kultuuritundlikkus on külalismajanduses oluline väärtus.	
Külalismajanduse sektor	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 26	1. Külalismajandussektori olemus ja tähtsus. Külalismajanduse määratlus ja sektorisse kuuluvad ettevõtted. Peamised tegevusalad ja nende roll Eesti majanduses. Külalismajanduse sektori arengusuunad ja trendid Eestis ja maailmas. Sektori tähtsus majanduse ja ühiskonna kontekstis. 2. Külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid. Erinevate ettevõtete põhitegevuste ja toimingute analüüs. Sektori peamised teenused ja toodete pakkumise protsessid. Rühmatöö: ettevõtete võrdlus juhendis toodud kriteeriumite alusel, kriitilise mõtlemise rakendamine. Sektori majanduslik olukord ja peamised väljakutsed Eestis. 3. Ametikohad ja töötajatele esitatavad nõuded külalismajandussektoris. Peamised ametikohad külalismajanduses ja nende ülesanded. Vajalikud teadmised, oskused ja pädevused töötamiseks erinevatel ametikohtadel. Karjäärivõimalused ja tööalane areng sektoris.	eristab külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid
Iseseisev töö	Õpetaja poolt antud õppematerjalide läbi töötamine.	
Hindamisülesanded	Ülesanne 1 (ÕV1): Rühmatöö ja suuline esitus – Turismi kui majandusharu analüüs.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ülesanne 1 (ÕV1): Rühmatöö ja suuline esitus – Turismi kui majandusharu analüüs Õppijad kirjeldavad turismi kui majandusharu rolli ja tähtsust Eesti ja kohaliku majanduse kontekstis. Arutlevad turismi mõju üle ettevõtetele, elanikkonnale, turistidele ja sihtkohale. Hinnatakse turismi mõju paikkonna arengule ja mainele, tuues välja nii positiivsed kui ka võimalikud negatiivsed aspektid. Rühmatöö tulemused esitatakse suuliselt.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Selgitab rühmatöona külalismajanduse sektori sisu ja tähtsust, arvestades valdkonna olulisemaid trende Eestis; toob rühmatöona esile erinevate külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid, lähtudes juhendis antud kriteeriumitest ning rakendades kriitilist mõtlemist; kirjeldab külalismajanduse sektori ametikohti ning töötajate teadmiste ja oskustele esitatavaid nõudeid. Õppija osaleb aktiivselt rühmatöös ja aruteludes. Esitab rühmatöö tulemused loogiliselt ja arusaadavalt. Kasutab asjakohast terminoloogiat ja seob oma vastused külalismajanduse kontekstiga. Näitab üles kriitilist mõtlemist ja analüüsivõimet. Järgib rühmatöö ja esitluse juhiseid. Õppija kirjeldab turismi rolli Eesti ja kohaliku majanduse kontekstis. Toob välja nii positiivsed kui ka võimalikud negatiivsed mõjud. Hinnang turismi mõjule on argumenteeritud ja seotud paikkonna arenguga.	

	“4” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt rühmatöös, toetab kaaslast ning panustab sisuliselt arutellusele. Esitab rühmatöö tulemused selgelt struktureeritult, kasutades asjakohast terminoloogiat. Seob oma vastused teemakohaselt külalismajanduse praktikatega ning toob välja mitmekesiseid seoseid. Analüüsib nähtusi loogiliselt ja toob esile olulised aspektid. Kirjeldab turismi mõju argumenteeritult, tuues välja positiivseid ja negatiivseid mõjusid, ning seob need paikkonna majanduse arenguga. “5” saamise tingimus: Õppija näitab üles juhtimisvõimet või initsiatiivi rühmatöös, arvestades kaaslaste arvamusega ja edendades sisukat arutelu. Rühmatöö tulemused on esitatud professionaalselt, loogilises ülesehituses ning sisuliselt tugevad. Terminikasutus on täpne ja läbivalt erialane. Vastustes tuuakse esile sülvaseid külalismajanduse ja ühiskondlike protsesside vahel. Analüüs on põhjalik, kriitiline ja toetatud näidetega. Turismi mõju analüüs on tasakaalustatud, hästi argumenteeritud ning paikkonna arenguga tihedalt seotud – käsitletakse sotsiaalseid, keskkondlikke ja majanduslikke mõjusid.	
Vaatluspraktika Praktika 68	Alateemad Vaatluspraktika ja praktiline rakendamine. Erinevate külalismajanduse ettevõtete külastamine ja analüüs. 1. Külalismajandussektori olemus ja tähtsus. Külalismajanduse määratlus ja sektorisse kuuluvad ettevõtted. Peamised tegevusalad ja nende roll Eesti majanduses. Külalismajanduse sektori arengusuunad ja trendid Eestis ja maailmas. Sektori tähtsus majanduse ja ühiskonna kontekstis. 2. Külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid. Erinevate ettevõtete põhitegevuste ja toimingute analüüs. Sektori peamised teenused ja toodete pakkumise protsessid. Rühmatöö: ettevõtete võrdlus juhendis toodud kriteeriumite alusel, kriitilise mõtlemise rakendamine. Sektori majanduslik olukord ja peamised väljakutsed Eestis. 3. Ametikohad ja töötajatele esitatavad nõuded külalismajandussektoris. Peamised ametikohad külalismajanduses ja nende ülesanded. Vajalikud teadmised, oskused ja pädevused töötamiseks erinevatel ametikohtadel. Karjäärivõimalused ja tööalane areng sektoris. 4. Vastutustundlik ja jätkusuutlik ettevõtlus külalismajanduses. Vastutustundlik ettevõtlus ja sotsiaalne vastutus sektoris. Keskkonnahoid ja rohepöörde rakendamine külalismajanduses.	Seos õpiväljundiga eristab külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismimajanduses

	Säästvad praktikad ja roheline külalismajandus.	
Praktiline töö	Õppija osaleb vaatluspraktilal külalismajanduse ettevõttes või vaatleb sektoriga seotud tegevusi.	
Hindamisülesanded	Ülesanne 4 (ÕV1-ÕV3): Vaatluspraktika ja refleksioon. Õppijad osalevad vaatluspraktilal külalismajanduse ettevõttes või vaatlevad sektoriga seotud tegevusi. Juhendi alusel koostatakse kas: 1. digitaalne õpimapp, kus analüüsitakse vaatluspraktika kogemusi, seostatakse neid õpiväljunditega ning vastatakse hindamiskriteeriumidele, või 2. rühmaarutelu, kus jagatakse vaatluspraktika kogemusi ja tuuakse esile tähelepanekud sektori toimimisest, arvestades õpiväljundeid.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete tulemused. Ülesanne 4 (ÕV1-ÕV3): Vaatluspraktika ja refleksioon. Õppijad osalevad vaatluspraktilal külalismajanduse ettevõttes või vaatlevad sektoriga seotud tegevusi. Juhendi alusel koostatakse kas: 1. digitaalne õpimapp, kus analüüsitakse vaatluspraktika kogemusi, seostatakse neid õpiväljunditega ning vastatakse hindamiskriteeriumidele, või 2. rühmaarutelu, kus jagatakse vaatluspraktika kogemusi ja tuuakse esile tähelepanekud sektori toimimisest, arvestades õpiväljundeid	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija osaleb vaatluspraktilal ning koostab juhendi alusel digitaalse õpimapi või osaleb arutelus. Reflekteerib oma vaatluspraktika kogemusi ja seob need õpiväljunditega. Analüüsib, kuidas nähtud praktika on seotud külalismajanduse sektori põhitegevustega ja jätkusuutlikkusega. “4” saamise tingimus: Õppija osaleb vaatluspraktilal aktiivselt ja koostab korraliku, loogilise struktuuriga digitaalse õpimapi või võtab sisuliselt osa arutelust. Refleksioon on seotud konkreetsete õpiväljunditega ning toob esile olulised seosed nähtud tegevuste ja külalismajanduse põhitegevuste vahel (nt teenindus, kliendisuhetus, majutuse korraldus). Jätkusuutlikkuse käsitlemine on asjakohane ja näitab arusaamist keskkonna- või sotsiaalsest mõjust. “5” saamise tingimus: Õppija analüüsib vaatluspraktika kogemusi süvitsi, seob need loovalt ja kriitiliselt õpiväljunditega ning külalismajanduse sektori toimimisega. Õpimapp (või arutelupanus) on sisukas, hästi vormistatud ning näitab iseseisvat mõtlemist. Refleksioonis tuuakse esile nii praktika tugevused kui ka arengukohad ning käsitletakse jätkusuutlikkust mitmekülgselt – nt keskkondlik, sotsiaalne, majanduslik mõõde.	
Vaatluspraktika mentorlus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppijate vaatluspraktika kogemuste jagamine ja arutelu. Õpitu rakendamine grupitööde ja arutelude kaudu. Õppekäigud külalislahkuse sektori ettevõtetesse.	Seos õpiväljundiga eristab külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid kirjeldab kultuuride

		erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismimajanduses
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: selgitab rühmatööna külalismajanduse sektori sisu ja tähtsust, arvestades valdkonna olulisemaid trende Eestis; toob rühmatööna esile erinevate külalismajanduse sektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid, lähtudes juhendis antud kriteeriumitest ning rakendades kriitilist mõtlemist; kirjeldab külalismajanduse sektori ametikohti ning töötajate teadmiste ja oskustele esitatavaid nõudeid, selgitab maailma kultuuriloo mõistet, seostades seda õpitava erialaga; toob näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest, on nende suhtes salliv; on eneseväljenduses avatud ja austava suhtumisega kultuurilise väljenduse mitmekesisuse osas; on teadlik erinevate piirkondade kultuuridest ja nende väljendustest, selgitab kestliku arengu olemust ja tähtsust külalismajanduse valdkonnas; annab juhendi alusel hinnangu külalismajanduse valdkonna ettevõtte tegevuse jätkusuutlikkusele	
Vastutustundlik ja jätkusuutlik ettevõtlus külalismajanduses Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad KESTLIKKUSE JA KESTLIKU ARENGU MÕISTE Kestlikkuse ja kestliku arengu määratlus. Säästva arengu globaalsed eesmärgid (ÜRO säästva arengu eesmärgid); Kestliku arengu põhimõtted ja nende rakendamine majanduses. KESTLIK ARENG KÜLALISMAJANDUSE JA TURISMISEKTORIS Kestliku arengu olulisus külalismajanduses; Kuidas külalismajandus mõjutab keskkonda, majandust ja ühiskonda; Jätkusuutlikud ärimudelid ja praktikad külalismajanduses. KÜLALISMAJANDUSE ETTEVÕTETE JÄTKUSUUTLIKKUS Kestlikkuse hindamine ettevõtluses: millised tegurid on olulised?; Praktiline analüüs: ettevõtte tegevuse hindamine juhendi alusel; Kuidas muuta külalismajanduse ettevõtte kestlikumaks? (hea tava näited ja lahendused). Kohtumine ettevõtete esindajatega. Õppekäik.	Seos õpiväljundiga selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismimajanduses
Iseseisev töö	Õpetaja poolt antud õppematerjalide läbi töötamine.	
Hindamisülesanded	Ülesanne 3 (ÕV3): Rühmatöö ja arutelu – Säästva arengu eesmärgid külalismajanduses. Õppijad analüüsivad säästva arengu globaalsete eesmärkide (ÜRO 17 eesmärki) mõju külalismajanduse sektorile. Toovad välja, milliseid samme on juba kasutusele võetud kestlikkuse edendamiseks külalismajanduses.	

	Arutlevad võimalike uute meetmete üle, mida sektoris saaks rakendada jätkusuutlikkuse suurendamiseks. Tulemused esitatakse rühmaaruteluna või kirjaliku kokkuvõttena.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ülesanne 3 (ÕV3): Rühmatöö ja arutelu – Säästva arengu eesmärgid külaliskeskkonnas. Õppijad analüüsivad säästva arengu globaalsete eesmärkide (ÜRO 17 eesmärki) mõju külaliskeskkonnasektoriga. Toovad välja, milliseid samme on juba kasutusele võetud kestlikkuse edendamiseks külaliskeskkonnas. Arutlevad võimalike uute meetmete üle, mida sektoris saaks rakendada jätkusuutlikkuse suurendamiseks. Tulemused esitatakse rühmaaruteluna või kirjaliku kokkuvõttena.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt rühmatöös ja aruteludes. Esitab rühmatöö tulemused loogiliselt ja arusaadavalt. Kasutab asjakohast terminoloogiat ja seob oma vastused külaliskeskkonnasektoriga. Näitab üles kriitilist mõtlemist ja analüüsivõimet. Järgib rühmatöö ja esitluse juhiseid. Õppija selgitab säästva arengu globaalsete eesmärkide tähtsust külaliskeskkonnasektoris. Toob välja juba rakendatud jätkusuutlikkuse meetmed sektoris. Analüüsib võimalikke uusi lahendusi kestlikkuse parandamiseks. “4” saamise tingimus: Õppija panustab sisukalt rühmatöösse, arvestab kaaslaste arvamusega ja toetab meeskonnatööd. Esitab rühmatöö tulemused selgelt, kasutades sihipärast ja asjakohast terminoloogiat. Vastused on seotud külaliskeskkonnasektoriga tegevusvaldkondadega (nt toitlustus, majutus, transporditeenused). Selgitab säästva arengu eesmärgid kontekstipõhiselt ning toob välja mitu praktilist näidet rakendatud jätkusuutlikkuse meetmetest. Analüüsib mõjusid ja pakub realistlikke, läbimõeldud uusi lahendusi kestlikkuse suurendamiseks. “5” saamise tingimus: Õppija osaleb aktiivselt, eestvedavalt ja koostöiselt rühmatöös ja aruteludes. Rühmatöö tulemused on professionaalselt ja loovalt esitatud, koos selgelt struktureeritud sisuga ja täpse terminikasutusega. Seosed külaliskeskkonnasektoriga on mitmekesised ja näitavad sügavat valdkonnatunnetust. Õppija selgitab säästva arengu eesmärgid süsteemselt ning analüüsib nende mõju nii globaalsel kui kohaliku tasandil külaliskeskkonnas. Toob välja erinevaid juba rakendatud jätkusuutlikkuse praktikaid (nt ringmajandus, rohetechnoloogiad, energiasääst) ja esitab loovaid, uuenduslikke ettepanekuid kestlikkuse edendamiseks. Analüüs on kriitiline, põhjendatud ja seostatud tegeliku sektoripraktikaga.

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud läveni tasemel.

sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel. �lesanne 1 (�V1): Rühmatöö ja suuline esitus – Turismi kui majandusharu analüüs. �lesanne 2 (�V2): Rühmatöö ja suuline esitus – Kultuuride ja usundite võrdlus. �lesanne 3 (�V3): Rühmatöö ja arutelu – S�astva arengu eesmärgid külalismajanduses. �lesanne 4 (�V1-�V3): Vaatluspraktika ja refleksioon.
�ppematerjalid	U.Preeden, A.Roosipõld. Turismimajanduse alused. J.S�rgava (Eesti Maaülikool). Kestlik turism ja külalislahkus. �.Valk. Kultuuridevaheline kommunikatsioon Eesti Turismiarenduskeskuse raportid ja juhendmaterjalid ülemaailmsed s�astva arengu eesmärgid: https://www.riigikantselei.ee/valitsuse-too-planeerimine-ja-korraldamine/valitsuse-too-toetamine/saastev-areng Maailma koo. Kestliku arengu eesmärgid: https://maailmakool.ee/materjalid/9727/sdg/ ÜRO tegevuskava 2030 ja ülemaailmsed s�astva arengu eesmärgid. https://www.kysk.ee/failid/Upload/files/S%C3%A4%C3%A4stva%20arengu%20eesm%C3%A4rgid%20Kogemusp%C3%A4eval(1).pdf Jätkusuutlik areng - läbi isikliku suhestuse ja kohat�nnetuse. Rea Raus. TEDxTallinn. https://www.youtube.com/watch?v=Xhv70BbLyZQ&t=173s (14min) Terveilm.ee https://www.terveilm.ee/leht/teabekeskuse-teemad/kestliku-arengu-eesmargid/ ülevaade ÜRO tegevuskava elluviimisest 2030 Eestis https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/documents/2020-09/ulevaade_uro_tegevuskava_2030_elluviimisest_eestis_juuni_2020.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Sündmuse korraldamise projekti haldamine	10	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskused ja teadmised sündmuste planeerimisest, korraldamisest, tagasisidestamisest, koostöösuhete loomisest ja kestlikkuse põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		20 tundi	200 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab sündmuse korraldamiseks tegevusplaani, jaotades ülesanded ja vastutuse ajakava järgi	koostab struktureeritud tegevusplaani, jaotades selgelt ülesanded ja vastutusalad; selgitab tegevusplaani võimalikud ohukohad, kavandades asendustegevused; kasutab ajaplaneerimiseks sobivaid meetodeid, digitaalseid vahendeid ja tarkvara, tagades ajakava järgimise	Eristav hindamine
2. tagab kontaktide ja heade suhete püsimise klientidega, esinejate, partnerite ja sponsoritega, arendades oma esinemis- ja suhtlemisoskust	valmistab ette esitluse kohandades esinemisstiili vastavalt kuulajaskonna vajadustele; esineb erinevate sihtrühmade ees enesekindlalt ja selgelt, kasutades tõhusaid kommunikatsiooni võtteid ja kaasates esinemise käigus publikut ning vastates küsimustele; valib esinejaid, koostööpartnereid ja sponsoreid sündmuse eesmärgist lähtuvalt	Eristav hindamine
3. koostab sündmuse eelarve, planeerides ressursse säästlikult tagades sündmuse jätkusuutlikkuse	loob jätkusuutlikud koostöö suhteid partnerite ja sponsoritega, pakkudes vastastikku kasulikke lahendusi; koostab realistliku ja detailse eelarve, kasutades digitaalseid vahendeid; kavandab ressursid arvestades sündmuse eripära ja prioriteete; selgitab meeskonnas ja juhendi alusel koostöö- ja sponsorlussuhete mõju sündmuse korraldamisel; kirjeldab sündmuse planeerimisel jätkusuutlikke lahendusi vähendamaks keskkonnamõjusid	Eristav hindamine

4. korraldab sündmuse meeskonnatööna vastavalt tegevusplaanile	korraldab sündmuse vastavalt tegevusplaanile nii, et kõik ülesanded on ellu viidud planeeritud aja- ja ressursiraamistikus; töötab meeskonnas tõhusalt, jälgides et osalejate rollid on täidetud ning koostööprotsess on sujuv; jälgib sündmuse edenemist, lahendades vajadusel ettenägematuid olukordi või rakendades asendusplaani	Eristav hindamine
5. analüüsib meeskonnas sündmuse korraldamise tulemuslikkust, tõlgendades projekti tulemusi meeskonnas	analüüsib sündmuse lõppedes tegevusplaani täitmist ning ressursside tõhusat kasutamist, esitades järeldused põhinedes kogutud andmetele ja tagasisidele; teeb sündmusest kokkuvõtte meeskonnas, kasutades tulemuslikkuse hindamise mudeleid; selgitab meeskonnas jätkusuutlikkuse meetmete rakendamise tulemusi	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Sündmuse korraldamise projekti haldamine Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 20 Praktiline töö 200	Alateemad Sündmuse planeerimine ja tegevusplaani. Kuidas koostada tegevusplaani ja jaotada ülesandeid? Miks on oluline määrata vastutajad ja tähtsajad? Riskide hindamine ja sündmuse ohutus. Kuidas ennetada võimalikke probleeme sündmuse korraldamisel? Millised on peamised riskid ja nende lahendused? Partnerite ja sponsorite kaasamine. Miks on oluline kaasata koostööpartnereid?; Kuidas veenda sponsoreid ja koostööpartnereid sündmust toetama? Sündmuse eelarve ja rahastamine. Kuidas koostada sündmuse eelarvet? Kust leida sündmuse korraldamiseks rahastust? Keskkonnasõbralikud ja jätkusuutlikud sündmused. Kuidas korraldada sündmus võimalikult väikese keskkonnamõjuga? Millised praktilised sammud aitavad sündmuse ökoloogilist jalajälge vähendada? Meeskonnatöö ja rollid sündmuse korraldamisel. Millised rollid on olulised sündmuse korraldamisel? Kuidas töötada tõhusalt meeskonnas? Osalejate registreerimine ja logistika (Kuidas korraldada osalejate registreerimist ja andmehaldust? Millised digitaalsed tööriistad aitavad sündmuse korraldamisel? Tagasiside kogumine ja analüüs. Miks on tagasiside kogumine oluline? Kuidas analüüsida osalejate arvamusi ja kasutada neid parenduste tegemiseks?	Seos õpiväljundiga koostab sündmuse korraldamiseks tegevusplaani, jaotades ülesanded ja vastutuse ajakava järgi tagab kontaktide ja heade suhete püsimise klientidega, esinejate, partnerite ja sponsoritega, arendades oma esinemis- ja suhtlemisoskust koostab sündmuse eelarve, planeerides ressursse säästlikult tagades sündmuse jätkusuutlikkuse korraldab sündmuse meeskonnatööna vastavalt tegevusplaanile

	Sündmuse edukuse mõõtmine jaarendusettepanekud. Milliseid näitajaid saab kasutada sündmuse edukuse hindamiseks? Kuidas teha sündmuse korraldamisest kokkuvõtteid ja õppida vigadest? Kokkuvõte ja refleksioon: mida järgmisel korral paremini teha? Millised olid suurimad õnnestumised ja mida saaks paremini teha? Kuidas rakendada õpitut järgmiste sündmuste korraldamisel?	analüüsib meeskonnas sündmuse korraldamise tulemuslikkust, tõlgendades projekti tulemusi meeskonnas
Iseseisev töö	Sündmuse tegevusplaani koostamine. Võimalike sponsorite kaasamine ja põhjendamine. Sponsorkirja koostamine ja ettepanek sponsori kaasamiseks. Keskkonnamõjude vähendamine sündmuse korraldamisel. Sündmuse tulemuslikkuse hindamine.	
Praktiline töö	Riskide hindamine ja ennetusmeetmete kavandamine. Sündmuse eelarve koostamine. Meeskonnatöö ja rollijaotus sündmuse korraldamisel. Osalejate registreerimise süsteemi loomine. Tagasiside kogumine sündmuse kohta. Sündmuse kokkuvõte ja õppetunnid tulevikuks.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: koostab struktureeritud tegevusplaani, jaotades selgelt ülesanded ja vastutusalad; selgitab tegevusplaani võimalikud ohukohad, kavandades asendustegevused; kasutab ajaplaneerimiseks sobivaid meetodeid, digitaalseid vahendeid ja tarkvara, tagades ajakava järgimise, valmistab ette esitluse kohandades esinemisstiili vastavalt kuulajaskonna vajadustele; esineb erinevate sihtrühmade ees enesekindlalt ja selgelt, kasutades tõhusaid kommunikatsiooni võtteid ja kaasates esinemise käigus publikut ning vastates küsimustele; valib esinejaid, koostööpartnereid ja sponsoreid sündmuse eesmärgist lähtuvalt, loob jätkusuutlikud koostöö suhteid partnerite ja sponsoritega, pakkudes vastastikku kasulikke lahendusi; koostab realistliku ja detailse eelarve, kasutades digitaalseid vahendeid; kavandab ressursid arvestades sündmuse eripära ja prioriteete; selgitab meeskonnas ja juhendi alusel koostöö- ja sponsoralussuhete mõju sündmuse korraldamisel; kirjeldab sündmuse planeerimisel jätkusuutlikke lahendusi vähendamaks keskkonnamõjusid, korraldab sündmuse vastavalt tegevusplaanile nii, et kõik ülesanded on ellu viidud planeeritud aja- ja ressursiraamistikus; töötab meeskonnas tõhusalt, jälgides et osalejate rollid on täidetud ning koostööprotsess on sujuv; jälgib sündmuse edenemist, lahendades vajadusel ettenägematu olukordi või rakendades asendusplaani, analüüsib sündmuse lõppedes tegevusplaani täitmist ning ressursside tõhusat kasutamist, esitades järeldused põhinedes kogutud andmetele ja	

	tagasisidele; teeb sündmusest kokkuvõtte meeskonnas, kasutades tulemuslikkuse hindamise mudeleid; selgitab meeskonnas jätkusuutlikkuse meetmete rakendamise tulemusi “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
--	--

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: IT 1 Sündmuse tegevusplaani koostamine – õpilane koostab tegevusplaani, määrates sündmuse olulised etapid ja vastutavad isikud. Õpilane koostab ülevaatliku tegevusplaani, kus on selgelt määratletud vähemalt kolm sündmuse korraldamise etappi ja nende vastutajad. Praktiline töö Riskide hindamine ja ennetusmeetmete kavandamine – õpilane analüüsib sündmusega seotud võimalikke riske ja pakub välja lahendused nende vältimiseks. Õpilane tuvastab vähemalt kaks potentsiaalset riski ja pakub vähemalt kaks lahendust nende ennetamiseks. Iseseisev töö Võimalike sponsorite kaasamine ja põhjendamine – õpilane koostab nimekirja vähemalt kolmest võimalikust sponsorist, kes võiksid sündmust toetada, ning põhjendab, miks need ettevõtted või organisatsioonid on sobivad ja kuidas oleks koostöö mõlemale osapoolle kasulik. ”3” Õpilane koostab loetelu vähemalt kolmest sobivast sponsorist ja põhjendab igäihte valikut (nt seos sündmuse temaatikaga, sihtrühm, võimalikud eelised mõlemale poolele) ning koostöö kasulikkust. Iseseisev töö Sponsorkirja koostamine ja ettepanek sponsori

	kaasamiseks – õpilane koostab ametliku sponsorkirja, milles tutvustab sündmust ja pakub välja koostöövõimalusi. ”3” Õpilane koostab viisakalt vormistatud sponsorkirja, milles selgitab sündmuse eesmärgi, sponsori võimalikku kasu ja järgmist sammu koostöös. Praktiline töö Sündmuse eelarve koostamine – õpilane koostab eelarve, mis sisaldab peamisi kulusid ja võimalikke tulusid (nt piletimüük, sponsorite toetus). ”3” Õpilane esitab selgelt struktureeritud eelarve, kus on peamised kuluartiklid ja vähemalt üks võimalik tuluallikas. Iseseisev töö Keskkonnamõjude vähendamine sündmuse korraldamisel – õpilane mõtleb välja vähemalt kolm viisi, kuidas sündmust korraldada jätkusuutlikult ja keskkonnasõbralikult. ”3” Õpilane nimetab vähemalt kolm praktilist keskkonnasäästlikku lahendust sündmuse korraldamiseks. Praktiline töö Meeskonnatöö ja rollijaotus sündmuse korraldamisel – õpilane osaleb sündmuse korraldamises, kus täidab ühte sündmuse korraldamise rolli (nt turundus, registreerimine, tehniline tugi). ”3” Hinne 3: Õpilane täidab aktiivselt oma rolli sündmuse korraldamisel, täites vähemalt kaks määratud ülesannet ja järgides tegevusplaani. Praktiline töö Osalejate registreerimise süsteemi loomine – õpilane koostab registreerimisvormi või lihtsa andmebaasi, kuhu osalejad saavad end registreerida. ”3” Õpilane loob registreerimisvormi, mis sisaldab vähemalt kahte olulist andmevälja (nt osaleja nimi ja osalemise kinnitus). Praktiline töö Tagasiside kogumine sündmuse kohta – õpilane
--	---

	viib läbi küsitluse või intervjuu, et koguda osalejatelt tagasisidet sündmuse kohta. ”3” Õpilane kogub vähemalt kaks tagasiside punkti, analüüsib neid ning teeb vähemalt ühe ettepaneku sündmuse parendamiseks. Iseseisev töö Sündmuse tulemuslikkuse hindamine – õpilane koostab ettekande sündmuse edukuse kohta, kasutades kogutud andmeid ja osalejate tagasisidet. ”3” Õpilane esitab vähemalt kaks mõõdikut, mille abil hinnata sündmuse edukust, ja põhjendab oma järeldusi. Praktiline töö Sündmuse kokkuvõtte ja õppetunnid tulevikuks – õpilane analüüsib meeskonnaga toimunud sündmust ning teeb ettepanekuid, kuidas järgmisi sündmusi paremini korraldada. ”3” Õpilane osaleb arutelus ja pakub vähemalt kaks ettepanekut sündmuse korraldamise parendamiseks tulevikus “4” saamise tingimus: Sündmuse tegevusplaani koostamine – õpilane koostab tegevusplaani, määrates sündmuse olulised etapid ja vastutavad isikud. Õpilane koostab selge ja loogilise tegevusplaani, kus on esitatud rohkem kui kolm sündmuse korraldamise etappi. Iga etapi juures on määratud vastutaja(d) ning etapid on seotud ajakava või vajalike ressurssidega. Plaan toetab töö sujuvat kulgu ja rollijaotus on läbimõeldud. Praktiline töö Riskide hindamine ja ennetusmeetmete kavandamine – õpilane analüüsib sündmusega seotud võimalikke riske ja pakub välja lahendused nende vältimiseks. Õpilane tuvastab kaks või enam asjakohast riski, mis on seotud konkreetse sündmuse olemuse, asukoha või sihtrühmaga. Ta pakub iga riski jaoks läbimõeldud ja realistliku ennetuslahenduse ning selgitab lühidalt, miks see lahendus sobib. Iseseisev töö Võimalike sponsorite kaasamine ja põhjendamine – õpilane koostab nimekirja vähemalt kolmest võimalikust sponsorist, kes võiksid sündmust toetada, ning põhjendab, miks need ettevõtted või organisatsioonid on sobivad ja kuidas oleks koostöö mõlemale osapoolele kasulik.
--	--

	”4” Õpilane esitab vähemalt kolm sobivat sponsorit koos sisukate põhjendustega, kuidas igaüks seostub sündmuse temaatika ja sihtrühmaga. Ta kirjeldab realistlikult, kuidas koostöö tooks kasu nii sponsorile kui ka korraldajale (nt nähtavus, maine, sihtrühmani jõudmine). Iseseisev töö Sponsorkirja koostamine ja ettepanek sponsori kaasamiseks – õpilane koostab ametliku sponsorkirja, milles tutvustab sündmust ja pakub välja koostöövõimalusi. ”4” Õpilane koostab selge, viisaka ja korrektselt vormistatud sponsorkirja, kus sündmuse eesmärk ja sponsori võimalik kasu on hästi sõnastatud. Kirjas sisaldub konkreetne ettepanek järgmiseks sammuks (nt kohtumine, lisainfo saatmine). Keel on korrektne, toon on professionaalne. Praktiline töö Sündmuse eelarve koostamine – õpilane koostab eelarve, mis sisaldab peamisi kulusid ja võimalikke tulusid (nt piletimüük, sponsorite toetus). ”4” Õpilane koostab loogilise ja tasakaalustatud eelarve, kus on selgelt eristatud mitmed kuluartiklid ja vähemalt kaks realistlikku tuluallikat (nt piletitulu, sponsor, müük). Eelarve on arusaadavalt struktureeritud ja kajastab sündmuse tegelikke vajadusi. Iseseisev töö Keskkonnamõjude vähendamine sündmuse korraldamisel – õpilane mõtleb välja vähemalt kolm viisi, kuidas sündmust korraldada jätkusuutlikult ja keskkonnasõbralikult. ”4” Õpilane nimetab kolm või enam keskkonnasäästlikku lahendust ja selgitab lühidalt, kuidas need aitavad vähendada sündmuse keskkonnamõju (nt jäätmetekke vähendamine, korduvkasutatavad materjalid, digilahendused). Lahendused on realistlikud ja sobivad sündmuse konteksti. Praktiline töö Meeskonnatöö ja rollijaotus sündmuse korraldamisel – õpilane osaleb sündmuse korraldamises, kus täidab ühte sündmuse korraldamise rolli (nt turundus, registreerimine, tehniline tugi). ”4” Õpilane täidab oma rolli vastutustundlikult, täites enam kui kaks määratud ülesannet õigeaegselt ja tegevusplaanist kinni
--	---

pidades. Ta teeb koostööd meeskonnaga, jagab vajadusel infot ja toetab sündmuse sujuvat kulgu.

Praktiline töö

Osalejate registreerimise süsteemi loomine – õpilane koostab registreerimisvormi või lihtsa andmebaasi, kuhu osalejad saavad end registreerida.

”4” Õpilane koostab selgelt struktureeritud registreerimisvormi, mis sisaldab mitut asjakohast andmevälja (nt nimi, kontakt, osalemise kuupäev, erivajadused). Vorm on arusaadav, kasutajasõbralik ja sobib konkreetse sündmuse iseloomuga.

Praktiline töö

Tagasiside kogumine sündmuse kohta – õpilane viib läbi küsitluse või intervjuu, et koguda osalejatelt tagasisidet sündmuse kohta.

”4” Õpilane kogub mitmekesist tagasisidet vähemalt kahest allikast (nt osalejad, meeskond) ning analüüsib seda sisuliselt – toob välja korduvad teemad või kriitilised kohad. Parendusettepanek on konkreetne, teostatav ja põhineb saadud tagasisidel.

Sündmuse tulemuslikkuse hindamine – õpilane koostab ettekande sündmuse edukuse kohta, kasutades kogutud andmeid ja osalejate tagasisidet.

”4” Õpilane nimetab vähemalt kaks asjakohast mõõdikut (nt osalejate arv, rahulolu tagasiside põhjal, eelarve täitmine) ja seob need konkreetse sündmuse eesmärkidega.

Järeldused on loogilised ning näitavad arusaamist, kuidas mõõdikud peegeldavad sündmuse tulemust.

Praktiline töö

Sündmuse kokkuvõtte ja õppetunnid tulevikuks – õpilane analüüsib meeskonnaga toimunud sündmust ning teeb ettepanekuid, kuidas järgmisi sündmusi paremini korraldada.

”4” Õpilane osaleb aktiivselt arutelus, kuulab teisi ja arendab vestlust edasi. Ta esitab vähemalt kaks asjalikku ja teostatavat

	ettepanekut, mis põhinevad kogemusel ning aitaksid järgmisi sündmusi tõhusamalt korraldada. “5” saamise tingimus: Sündmuse tegevusplaani koostamine – õpilane koostab tegevusplaani, määrates sündmuse olulised etapid ja vastutavad isikud. Õpilane koostab põhjaliku ja hästi struktureeritud tegevusplaani, mis sisaldab mitut etappi koos selgelt määratletud vastutajate, tähtaegade ja vajalike tegevustega. Plaan näitab süsteemset mõtlemist, head ajajuhtimist ning arvestab võimalike takistuste ja alternatiividega. Vastutuse jaotus toetab meeskonnatööd ning tõstab sündmuse õnnestumise tõenäosust. Praktiline töö Riskide hindamine ja ennetusmeetmete kavandamine – õpilane analüüsib sündmusega seotud võimalikke riske ja pakub välja lahendused nende vältimiseks. Õpilane analüüsib sündmusega seotud riske põhjalikult, tuues välja mitmeid erinevat tüüpi riske (nt ohutus, tehnika, ilm, personali puudumine jms). Ta pakub igale riskile praktilised, süsteemsed ja vajadusel loovad ennetusmeetmed ning põhjendab, kuidas need aitavad tagada sündmuse sujuva ja turvalise kulgemise. Iseseisev töö Võimalike sponsorite kaasamine ja põhjendamine – õpilane koostab nimekirja vähemalt kolmest võimalikust sponsorist, kes võiksid sündmust toetada, ning põhjendab, miks need ettevõtted või organisatsioonid on sobivad ja kuidas oleks koostöö mõlemale osapoolle kasulik. ”5” Õpilane pakub välja mitmekesise ja sihipärase sponsorite loetelu (vähemalt kolm), tuues igaühe puhul välja täpse seose sündmuse, sihtrühma ja võimalike koostöövormidega. Põhjendused on loovad ja strateegilised, arvestades ka sponsori huvisid, turunduslikke eeliseid ja võimalikke pikaajalisi koostöökontakte. Koostöö kasulikkus on põhjalikult lahti kirjutatud ja näitab ärilist mõtlemist. Iseseisev töö Sponsorkirja koostamine ja ettepanek sponsori kaasamiseks – õpilane koostab ametliku sponsorkirja, milles tutvustab sündmust ja pakub välja koostöövõimalusi.
--	---

	”5” Õpilane koostab sisuka, professionaalse ja veenva sponsorkirja, mis on keeleliselt ladus ja stiililt sponsorile suunatud. Kirjas on läbimõeldud sündmuse kirjeldus, selgelt nähtav kasu sponsorile (nt sihtrühma jõudmine, nähtavus, imagokasu) ning loov, konkreetne ja sõbralik üleskutse koostöö alustamiseks. Kirja vormistus järgib ärikirja standardeid ja jätab tugeva esmamulje. Praktiline töö Sündmuse eelarve koostamine – õpilane koostab eelarve, mis sisaldab peamisi kulusid ja võimalikke tulusid (nt piletimüük, sponsorite toetus). ”5” Õpilane esitab professionaalse ja detailselt läbimõeldud eelarve, kus on mitmekesised kulu- ja tuluallikad ning hinnangulised summad. Eelarve näitab head rahaplaneerimise oskust, arvestab võimalike muutujatega (nt hinnakõikumised) ja sisaldab selgitusi suuremate kulude või tulude kohta. Esitus on visuaalselt puhas ja selge (nt tabel, kategooriad, vahekokkuvõtted). Iseseisev töö Keskkonnamõjude vähendamine sündmuse korraldamisel – õpilane mõtleb välja vähemalt kolm viisi, kuidas sündmust korraldada jätkusuutlikult ja keskkonnasõbralikult. ”5” Õpilane esitab mitmekesised, läbimõeldud ja innovaatilised keskkonnasäästlikud lahendused, mille rakendamine vähendab sündmuse ökoloogilist jalajälge. Ta põhjendab iga lahenduse mõju ja seost sündmuse tegevustega (nt transport, toitlustus, materjalide valik). Lahendused näitavad keskkonnateadlikkust, loovust ja vastutustundlikkust. Praktiline töö Meeskonnatöö ja rollijaotus sündmuse korraldamisel – õpilane osaleb sündmuse korraldamises, kus täidab ühte sündmuse korraldamise rolli (nt turundus, registreerimine, tehniline tugi). ”5” Õpilane on väga aktiivne ja initsiatiivikas oma rollis. Ta täidab ülesanded põhjalikult, vajadusel pakub abi ka teistele ja aitab leida lahendusi probleemide korral. Järgib tegevusplaani, vajadusel kohandab seda paindlikult ja panustab sündmuse õnnestumisse kogu protsessi vältel. Näitab tugevat meeskonnavaimu ja isiklikku
--	--

	vastutustunnet. Praktiline töö Osalejate registreerimise süsteemi loomine – õpilane koostab registreerimisvormi või lihtsa andmebaasi, kuhu osalejad saavad end registreerida. ”5” Õpilane loob põhjaliku ja läbimõeldud registreerimisvormi, mis sisaldab mitmeid asjakohaseid andmevälju ning võimalikke lisavälju vastavalt sündmuse vajadustele (nt osalejate rühmitamine, lisateenused, märkused). Vorm on visuaalselt korrastatud, lihtsalt täidetav ja arvestab ka andmekaitse või kinnituste (nt nõusolek pildistamiseks) vajadust. Praktiline töö Tagasiside kogumine sündmuse kohta – õpilane viib läbi küsitluse või intervjuu, et koguda osalejatelt tagasisidet sündmuse kohta. ”5” Õpilane kogub struktureeritult ja teadlikult tagasisidet mitmelt osapoolelt, kasutades sobivaid meetodeid (nt küsitlus, vestlus, digivorm). Ta analüüsib tulemusi põhjalikult, tuues välja tugevused ja kitsaskohad, ning teeb selgelt põhjendatud ja loova ettepaneku sündmuse kvaliteedi tõstmiseks. Sündmuse tulemuslikkuse hindamine – õpilane koostab ettekande sündmuse edukuse kohta, kasutades kogutud andmeid ja osalejate tagasisidet. ”5” Õpilane valib hästi läbimõeldud ja mitmekesised mõõdikud (sh kvalitatiivsed ja kvantitatiivsed, nt osalejate kaasatus, sotsiaalmeedia levik, partnerite tagasiside). Ta analüüsib tulemusi põhjalikult ning teeb selged ja põhjendatud järeldused sündmuse edukuse kohta. Mõõdikud on seotud sündmuse eesmärkide, sihtrühma ja võimaliku arengupotentsiaaliga. Praktiline töö Sündmuse kokkuvõte ja õppetunnid tulevikuks –
--	--

	õpilane analüüsib meeskonnaga toimunud sündmust ning teeb ettepanekuid, kuidas järgmisi sündmusi paremini korraldada. ”5” Õpilane panustab sisukalt ja kaasavalt arutelluse, seob oma ettepanekud varasema tagasiside, sündmuse eesmärkide ja sihtrühma vajadustega. Tema vähemalt kaks ettepanekut on loovad, praktilised ning aitaksid selgelt tõsta tulevaste sündmuste kvaliteeti. Näitab analüüsivõimet ja meeskonnatööoskust.
Õppematerjalid	Kes kõik on kaasatud sündmustesse agentuuri näitel: https://turundajateliit.ee/kogemusagentuurid-uritusturundus/ Parimad projektijuhtimise programmid: https://www.guru99.com/et/project-management-tools.html

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Tehnilised lahendused sündmuste korraldamisel	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab ürituste planeerimisel, korraldamisel ja läbiviimisel kaasaegseid tehnilisi lahendusi ja digitaalseid tööriistu, muutes ürituse meeldejäävamaks ja selle korralduse sujuvaks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		6 tundi	104 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab sobivaid digitaalseid tööriistu ürituse planeerimisel ja meeskonnatöö korraldamisel	valib planeerimiseks sobivad digitaalsed tööriistad vastavalt ürituse nõuetele ja meeskonna vajadustele; kasutab ürituste planeerimiseks ja korraldamiseks digitaalset tarkvara vastavalt vajadusele ja töö lihtsustamiseks; töötab meeskonnas kasutades erinevaid digitaalseid tööriistu, tagades nende ühtlase ja tõhusa kasutuse	Eristav hindamine
2. tagab sujuva suhtluse ja koostöö, hallates osalejate andmebaase ning hoides osapooli kursis ürituse kulgemisest selle erinevates etappides	kasutab osalejate andmebaasi, tagades andmete asjakohasuse ja täpsuse; kasutab erinevaid suhtluskanaleid, hõlbustades sujuvat infovahetust kõigi osapoolte vahel; võtab vastutuse meeskonnas, olles kursis ürituse korraldamise seisust ja oma rollidest; kogub tagasisidet osapooltelt sündmuse protsesside edenemise kohta, andes saadud infot edasi korraldajale	Eristav hindamine
3. kasutab tehnilisi lahendusi ürituse logistika ja korralduse haldamiseks	rakendab tehnilisi lahendusi, mis võimaldavad asukoha broneerimist ja ettevalmistamist vastavalt ürituse vajadustele; selgitab, kuidas seadistada ja hallata piletimüügisüsteemi, hõlbustades sujuvat piletite ostu ja registreerimist; planeerib meeskonnas heli- ja valgustehnika seadistamise ja kasutamise ürituse ajal;	Eristav hindamine

	teavitab ürituse korraldajaid tehnilistest probleemidest operatiivselt, leides kiiresti lahendusi lihtsamatele probleemidele	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Tehnilised lahendused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 104	Alateemad Digitaalsed tööriistad ürituste planeerimiseks. Milliseid digitaalseid tööriistu saab kasutada ürituste planeerimisel? Kuidas valida õige tööriist vastavalt sündmuse vajadustele? Osalejate andmebaasi loomine ja haldamine. Miks on oluline pidada osalejate nimekirja? Kuidas korraldada osalejate registreerumist ja andmete haldamist? Suhtlus ja info jagamine ürituse ajal. Milliseid suhtlusmeetodeid saab kasutada ürituse ajal? Kuidas tagada osalejatele kiire ja selge info liikumine? Registreerimine ja piletimüük üritustel. Millised on erinevad registreerimis- ja piletimüügisüsteemid? Kuidas luua lihtne registreerimisvorm või piletisüsteem? Ürituse tehniline planeerimine ja seadmed. Milliseid tehnilisi lahendusi vajab edukas üritus? Kuidas koostada ürituse tehniline plaan (heli, valgus, projektorid, ekraanid)?	Seos õpiväljundiga kasutab sobivaid digitaalseid tööriistu ürituse planeerimisel ja meeskonnatöö korraldamisel tagab sujuva suhtluse ja koostöö, hallates osalejate andmebaase ning hoides osapooli kursis ürituse kulgemisest selle erinevates etappides kasutab tehnilisi lahendusi ürituse logistika ja korralduse haldamiseks
Iseseisev töö	Sobivate digitaalse tööriistade valimine ürituse korraldamiseks. Ürituse tehnilise plaani koostamine.	
Praktiline töö	Osalejate andmebaasi loomine ja haldamine. Kommunikatsioonimeetodite kasutamine ürituse ajal. Sündmuse registreerimise ja piletimüügi süsteemi loomine.	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö Sobivate digitaalse tööriistade valimine ürituse korraldamiseks – Õpilane analüüsib lihtsustatud juhtumit (nt kooliüritus) ning valib vähemalt kaks digitaalse tööriista, mis aitaksid sündmuse planeerimisel või meeskonnatöös. Näiteks kalendrarakendus, ülesannete jagamise tööriist, piletimüügiplatvorm vms. Hinne 3: Õpilane nimetab vähemalt kaks sobivat digitaalset tööriista ja põhjendab nende kasulikkust ürituse planeerimisel või meeskonnatöös.	

Hinne 4:

Õpilane nimetab kaks või enam asjakohast digitaalset tööriista (nt Google Calendar, Trello, Padlet, Miro) ning põhjendab selgelt, kuidas need toetavad konkreetseid tegevusi ürituse planeerimisel või meeskonnatöös (nt ajakava koostamine, ülesannete jaotus, ideede kogumine).

Hinne 5:

Õpilane kirjeldab mitmekülgselt ja teadlikult vähemalt kahte (või rohkem) digitaalset tööriista kasutusvõimalusi. Ta toob välja konkreetseid näiteid, kuidas need tööriistad parandavad meeskonnatööd, tõstavad tõhusust, lihtsustavad suhtlust või aitavad hoida kogu sündmuse korraldust selgena ja struktureerituna. Põhjendused on sisukad, praktilised ja näitavad digitaalset pädevust.

Praktiline töö

Osalejate andmebaasi loomine ja haldamine –

Õpilane loob lihtsa osalejate nimekirja, mis sisaldab näiteks osalejate nimesid, registreerumisinfort ja vajalikke kontaktandmeid.

Hinne 3:

Õpilane koostab korrektselt vormistatud osalejate nimekirja, milles on vähemalt kolm olulist andmevälja (nt nimi, osalemise kinnitus, kontaktandmed).

Hinne 4:

Õpilane koostab selgelt struktureeritud ja loetava nimekirja, milles on vähemalt kolm asjakohast andmevälja. Andmed on korrektselt vormistatud (nt tabeli kujul), vajadusel sorteeritud või rühmitatud (nt päevade, osalejatüüpide järgi). Vorm toetab sündmuse korraldamise sujuvust.

Hinne 5:

Õpilane koostab professionaalse ja hästi läbimõeldud osalejate nimekirja, mis sisaldab mitut olulist andmevälja (nt nimi, kontakt, registreerimise aeg, erivajadused, osalemise kinnitus). Vormistus on korrektne, ülevaatlik ja vajadusel privaatsusnõuetega arvestav. Nimekiri on kasutusvalmis töövahend sündmuse korraldamiseks ja koordineerimiseks.

Praktiline töö

Kommunikatsioonimeetodite kasutamine ürituse ajal – Õpilane osaleb rollimängus, kus ta vastutab ürituse ajal info jagamise eest (nt

	kuulutab välja olulise info, annab juhiseid osalejatele või vastab küsimustele). Hinne 3: Õpilane jagab selgelt ja arusaadavalt infot, vastab vähemalt ühele osaleja küsimusele ning kasutab sobivat suhtlusviisi (nt suuline juhendamine, teadetetahvel või digitaalsed teated). Hinne 4: Õpilane jagab infot selgelt ja sihipäraselt, arvestades olukorda ja osalejate vajadusi. Ta vastab asjakohaselt mitmele küsimusele, kasutab sobivat suhtluskanalit (nt selge suuline juhendamine, hästi nähtav silt, arusaadav digitaalne teade) ning aitab osalejatel orienteeruda või tegutseda kindlustundega. Hinne 5: Õpilane suhtleb enesekindlalt, rahulikult ja professionaalselt. Ta jagab olulist infot ennetavalt, jälgib osalejate arusaamist ning kohandab suhtlusviisi vastavalt sihtrühmale (nt lapsed, eakad, rahvusvahelised külalised). Ta vastab mitmele küsimusele täpselt ja abivalmilt ning loob sõbraliku ja informeeritud õhkkonna sündmusel. Praktiline töö Sündmuse registreerimise ja piletimüügi süsteemi loomine – Õpilane kujundab lihtsa registreerimisvormi või piletisüsteemi, kus inimesed saavad end üritusele kirja panna või pileti lunastada (võib olla paberil või digitaalselt). Hinne 3: Õpilane loob registreerimisvormi või piletisüsteemi, mis sisaldab vähemalt kahte olulist väljavälja (nt osaleja nimi ja registreerimise kinnitus). Hinne 4: Õpilane loob toimiva ja kasutajasõbraliku registreerimisvormi või piletisüsteemi, kus on vähemalt kolm olulist väljavälja (nt nimi, osalemise kinnitus, kontaktandmed). Vorm on loogilise ülesehitusega, lihtsalt täidetav ning arvestab sündmuse vajadusi. Hinne 5: Õpilane koostab professionaalse ja visuaalselt korrastatud registreerimisvormi või piletisüsteemi, mis sisaldab mitut asjakohast väljavälja (nt makseviis, osalejate rühmad, erivajadused, osalemise kuupäevad). Süsteem on kohandatud sündmuse tüübile, toetab sujuvat andmete kogumist ja
--	--

	näitab väga head kasutajakogemuse mõistmist. Iseseisev töö Ürituse tehnilise plaani koostamine – Õpilane koostab lihtsa tehnilise plaani, kus määratleb sündmuse asukoha, vajalikud seadmed (nt heli, valgus, projektor) ja vastutavad isikud. Hinne 3: Õpilane koostab visuaalselt arusaadava plaani või skeemi, mis sisaldab vähemalt kolme olulist tehnilist elementi sündmuse edukaks läbiviimiseks. Hinne 4: Õpilane koostab selge ja ülevaatliku plaani või skeemi, kus on kujutatud vähemalt kolm kuni neli olulist tehnilist elementi (nt helitehnika, valgus, projektor, juhtmestik, voolupunktid). Skeem arvestab ruumi loogikat ning aitab mõista, kuidas tehnika sündmuse toimumist toetab. Hinne 5: Õpilane loob professionaalse, täpse ja visuaalselt hästi organiseeritud plaani või skeemi, mis sisaldab mitut olulist tehnilist elementi ja nende asukohta ruumis (nt heli, valgus, visuaaltehnika, vooluallikad, varuseadmed). Plaan arvestab nii tehniliste vajaduste, ohutuse kui ka publiku liikumise ja nähtavusega. Skeem aitab sündmuse tehnilist sujuvust ette planeerida ja vajadusel ka teistele meeskonnaliikmetele edasi anda.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: valib planeerimiseks sobivad digitaalsed tööriistad vastavalt ürituse nõuetele ja meeskonna vajadustele; kasutab ürituste planeerimiseks ja korraldamiseks digitaalset tarkvara vastavalt vajadusele ja töö lihtsustamiseks; töötab meeskonnas kasutades erinevaid digitaalseid tööriistu, tagades nende ühtlase ja tõhusa kasutuse, kasutab osalejate andmebaasi, tagades andmete asjakohasuse ja täpsuse; kasutab erinevaid suhtluskanaleid, hõlbustades sujuvat infovahetust kõigi osapoolte vahel; võtab vastutuse meeskonnas, olles kursis ürituse korraldamise seisust ja oma rollidest; kogub tagasisidet osapooltelt sündmuse protsesside edenemise kohta, andes saadud infot edasi korraldajale, rakendab tehnilisi lahendusi, mis võimaldavad asukoha broneerimist ja ettevalmistamist vastavalt ürituse vajadustele; selgitab, kuidas seadistada ja hallata piletimüügisüsteemi, hõlbustades sujuvat piletite ostu ja registreerimist; planeerib meeskonnas heli- ja valgustehnika seadistamise ja kasutamise ürituse ajal; teavitab ürituse korraldajaid tehnilistest probleemidest operatiivselt, leides kiiresti lahendusi lihtsamatele probleemidele

	“4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamisülesande lahtris. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud hindamisülesande lahtris.
--	--

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Iseseisev töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Toiduturism ja jätkusuutlikkus	8	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane õpib tundma kohalikku turismi- ja toidupiirkonda ja on valmis igakülgselt koostööks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
70 tundi		22 tundi	116 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab toitlustuse olulisust Eesti turismimajanduses	selgitab toiduturismi mõistet ja toitlustuse olulisust Eesti turismis, kasutades esitluse loomisel digivahendeid; kirjeldab toiduturismi mõju turismisektorile, tuues esitluses välja konkreetseid näiteid Eesti regiooni põhjal	Eristav hindamine
2. on teadlik piirkondlike katusorganisatsioonide rollist kohaliku turismi vahendamisel sihtgruppidele	selgitab juhendamisel piirkondlike katusorganisatsioonide rolle, eesmärgi, strateegiaid turismi arendamisel ja sihtgruppidele turundamisel; toob näiteid märgikandja toodetest, selgitades nende rolli ja mõju turismisektoris	Eristav hindamine
3. tutvustab piirkonna elamusturismi liike, selgitades nende tähtsust ja mõju külastatavuse tõstmisel ning jätkusuutlikkuse tagamisel	leiab lähteülesande põhjal informatsiooni kohalike kogemusturismi pakkuvate ettevõtete kohta, kasutades selleks digivahendeid; kirjeldab juhendi alusel elamusturismi mõju Eesti piirkondade tuntusele ja atraktiivsusele ning jätkusuutlikkusele tänapäeval	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Elamusturism Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 26	Alateemad Elamusturism (kogemusturism) ja selle näited (palverännakud, lossipäev, ajalooliste lahingute läbimängimine, viikingiküla, ellujäämine looduses, pimesöököide pakkumine jne), eesmärk, tähtsus. Jätkusuutlikkus turismis (kohaliku kogukonna ja ressursside kaasamine, säästlikkus).	Seos õpiväljundiga selgitab toitlustuse olulisust Eesti turismimajanduses on teadlik piirkondlike katusorganisatsioonide rollist kohaliku turismi

		vahendamisel sihtgruppidele tutvustab piirkonna elamusturismi liike, selgitades nende tähtsust ja mõju külastatavuse tõstmisel ning jätkusuutlikkuse tagamisel
Hindamisülesanded	Õppija leiab lähteülesande põhjal informatsiooni kohalike kogemusturismi pakkuvate ettevõtete kohta, kasutades selleks digivahendeid; kirjeldab juhendi alusel elamusturismi mõju Eesti piirkondade tuntusele ja atraktiivsusele ning jätkusuutlikkusele tänapäeval.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete tulemused.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: selgitab toiduturismi mõistet ja toitlustuse olulisust Eesti turismis, kasutades esitluse loomisel digivahendeid; kirjeldab toiduturismi mõju turismisektorile, tuues esitluses välja konkreetseid näiteid Eesti regiooni põhjal, selgitab juhendamisel piirkondlike katusorganisatsioonide rolle, eesmäärke, strateegiaid turismi arendamisel ja sihtgruppidele turundamisel; toob näiteid märgikandja toodetest, selgitades nende rolli ja mõju turismisektoris, leiab lähteülesande põhjal informatsiooni kohalike kogemusturismi pakkuvate ettevõtete kohta, kasutades selleks digivahendeid; kirjeldab juhendi alusel elamusturismi mõju Eesti piirkondade tuntusele ja atraktiivsusele ning jätkusuutlikkusele tänapäeval “4” saamise tingimus: Rühmatöö vastab üldiselt juhendile, idee on asjakohane ja piirkonnaga seotud. Eesmärk on arusaadavalt sõnastatud, tooted ja teenused on olemas ja üldjoontes sobivad. Riskide hindamine on tehtud, kuid võib olla veidi pealiskaudne või üldine. Hinnastamine on tehtud, mõnes kohas võib eelarve olla ebatäpne või vähe põhjendatud. Toiduelamus on korraldatud, kuid esineb mõningaid puudujääke praktilises teostuses. Meeskonnatöö on toimiv, kuid rollide jaotuses on ebaselgust või ebaühtlust. Sihtturg on määratletud, kuigi põhjendus lühike või üldine. Turundus on olemas, kuid puudub loovus või ei ole selgelt suunatud sihtkliendile. Tagasiside on küsitud, analüüs on olemas, kuid pigem kirjeldav kui analüütiline. “5” saamise tingimus: Rühmatöö vastab täielikult juhendile, idee on asjakohane ja piirkonnaga seotud. Sündmuse idee on piirkonnale sobiv, uuenduslik ja sihtkliendile atraktiivne. Eesmärk on täpselt ja sihipäraselt sõnastatud, tooted ja teenused on kooskõlas sündmuse sisuga.	

	Riskide hindamine on põhjalik ja sisuline, võimalikud probleemid on ennetavalt lahendatud. Eelarvestus on realistlik, hinnad on põhjendatud ja sihtturule sobivad. Toiduelamuse praktiline korraldus on korraldatud sujuvalt ja professionaalselt. Meeskonnatöö on hästi korraldatud, rollid ja vastutused on jaotatud võrdselt ja läbipaistvalt. Sihtturg on täpselt määratletud ja põhjendatud, turundustegevused on loominguks ja sihitud. Tagasiside küsimine on süsteemne, analüüs on sisuline ja annab ideid edasiseks arenduseks.	
Sihtkoha arendus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 26	Alateemad SIHTKOHA ARENDUS Sihtkoha mõiste. Sihtkoha juhtimine, DMO-d (destination management). Sihtkoha turundus, peamised sihtrühmad, olulisemad turunduskanalid. Külastajateekonna juhtimine. Piirkonnale omased kvaliteetsed toidutooted- kohalikud märgikandjad.	Seos õpiväljundiga selgitab toitlustuse olulisust Eesti turismimajanduses on teadlik piirkondlike katusorganisatsioonide rollist kohaliku turismi vahendamisel sihtgruppidele tutvustab piirkonna elamusturismi liike, selgitades nende tähtsust ja mõju külastatavuse tõstmisel ning jätkusuutlikkuse tagamisel
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Selgitab juhendamisel piirkondlike katusorganisatsioonide rolle, eesmärgid, strateegiaid turismi arendamisel ja sihtgruppidele turundamisel; toob näiteid märgikandja toodetest, selgitades nende rolli ja mõju turismisektoris.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: selgitab toiduturismi mõistet ja toitlustuse olulisust Eesti turismis, kasutades esitluse loomisel digivahendeid; kirjeldab toiduturismi mõju turismisektorile, tuues esitluses välja konkreetseid näiteid Eesti regiooni põhjal, selgitab juhendamisel piirkondlike katusorganisatsioonide rolle, eesmärgid, strateegiaid turismi arendamisel ja sihtgruppidele turundamisel; toob näiteid märgikandja toodetest, selgitades nende rolli ja mõju turismisektoris, leiab lähteülesande põhjal informatsiooni kohalike kogemusturismi pakkuvate ettevõtete kohta, kasutades selleks digivahendeid; kirjeldab juhendi alusel elamusturismi mõju Eesti piirkondade tuntusele ja atraktiivsusele ning jätkusuutlikkusele tänapäeval “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	

Toiduturism Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 64	Alateemad TOIDUTURISM Toiduturismi mõiste, eesmärgid, tähtsus. Rahvus- ja kohalikud toidud ja joogid. Aeglane toit Eesti Toidutee . Eesti Veinitee. mõiste. Toiduturism kui sihtkoha tutvustaja. Toidu lood. Koostöö toidu väiketootjate ja pakkujate vahel.Talupoed. Suveniiri väärtusega toidutooted. HÜ Iseseisev töö: Ühe Eesti toiduturismi sihtkoha tutvustus esitlusena, sh rahvus- ja kohalike toitute, sündmuste, töötubade jms esitlus.	Seos õpiväljundiga selgitab toitlustuse olulisust Eesti turismimajanduses on teadlik piirkondlike katusorganisatsioonide rollist kohaliku turismi vahendamisel sihtgruppidele tutvustab piirkonna elamusturismi liike, selgitades nende tähtsust ja mõju külastatavuse tõstmisel ning jätkusuutlikkuse tagamisel
Iseseisev töö	Ühe Eesti toiduturismi sihtkoha tutvustus esitlusena, sh rahvus- ja kohalike toitute, sündmuste, töötubade jms esitlus.	
Praktiline töö	Vastavalt juhendile oma piirkonnale sobiva toiduturismi sündmuse idee väljatöötamine ja võimalusel korraldamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	·	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: selgitab toiduturismi mõistet ja toitlustuse olulisust Eesti turismis, kasutades esitluse loomisel digivahendeid; kirjeldab toiduturismi mõju turismisektorile, tuues esitluses välja konkreetseid näiteid Eesti regiooni põhjal, selgitab juhendamisel piirkondlike katusorganisatsioonide rolle, eesmäärke, strateegiaid turismi arendamisel ja sihtgruppidele turundamisel; toob näiteid märgikandja toodetest, selgitades nende rolli ja mõju turismisektoris, leiab lähteülesande põhjal informatsiooni kohalike kogemusturismi pakkuvate ettevõtete kohta, kasutades selleks digivahendeid; kirjeldab juhendi alusel elamusturismi mõju Eesti piirkondade tuntusele ja atraktiivsusele ning jätkusuutlikkusele tänapäeval “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	
Hindamise meetodid	Probleemülesanne. Praktiline töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete tulemused.

hinde kujunemine	Hindamisülesanne rühmatööna (ÕV1-3): vastavalt juhendile oma piirkonnale sobiva toiduturismi sündmuse idee väljamõtlemine, eesmärgi sõnastamine, sobilike toodete ja teenuste loomine, riskide hindamine, hinnastamine vastavalt eelarvestamisele ning toiduelamuse praktiline korraldamine. Meeskonna rollijaotus ja vastutus. Sihtturu (siht)kliendi leidmine, sündmuse turundamine, tagasiside küsimine ja analüüs.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Rühmatöö osaliselt vastab juhendile, idee on olemas, kuid piirkondlik sobivus on nõrk või üldsõnaline. Eesmärk on esitatud, kuid liiga üldine või segaselt sõnastatud. Tooted ja teenused on nimetatud, kuid ei ole sihtkliendi jaoks piisavalt läbi mõeldud. Riskide hindamine on puudulik või väga pinnapealne. Eelarvestamine ja hinnastamine on ebaühtlane või osaliselt puudulik. Praktiline korraldus on toimunud, kuid organiseerimatus või detailide puudumine segas kogemust. Meeskonnatöö toimis, kuid rollijaotus oli ebaselge või suuresti ebavõrdne. Sihtturu määratlus on puudulik või valik on juhuslik, põhjendust ei ole. Turundustegevus on minimaalne või pealiskaudne. Tagasisidet on küsitud vähesel määral, analüüs on üldine ja pealiskaudne. “4” saamise tingimus: Rühmatöö vastab üldiselt juhendile, idee on asjakohane ja piirkonnaga seotud. Eesmärk on arusaadavalt sõnastatud, tooted ja teenused on olemas ja üldjoontes sobivad. Riskide hindamine on tehtud, kuid võib olla veidi pealiskaudne või üldine. Hinnastamine on tehtud, mõnes kohas võib eelarve olla ebatäpne või vähe põhjendatud. Toiduelamus on korraldatud, kuid esineb mõningaid puudujääke praktilises teostuses. Meeskonnatöö on toimiv, kuid rollide jaotuses on ebaselgust või ebaühtlust. Sihtturg on määratletud, kuigi põhjendus lühike või üldine. Turundus on olemas, kuid puudub loovus või ei ole selgelt suunatud sihtkliendile. Tagasiside on küsitud, analüüs on olemas, kuid pigem kirjeldav kui analüütiline. “5” saamise tingimus: Rühmatöö vastab täielikult juhendile, idee on asjakohane ja piirkonnaga seotud. Sündmuse idee on piirkonnale sobiv, uuenduslik ja sihtkliendile atraktiivne. Eesmärk on täpselt ja sihipäraselt sõnastatud, tooted ja teenused on kooskõlas sündmuse sisuga. Riskide hindamine on põhjalik ja sisuline, võimalikud probleemid on ennetavalt lahendatud. Eelarvestus on realistlik, hinnad on põhjendatud ja sihtturule sobivad. Toiduelamuse praktiline korraldus on korraldatud sujuvalt ja professionaalselt. Meeskonnatöö on hästi korraldatud, rollid ja vastutused on jaotatud võrdselt ja läbipaistvalt. Sihtturg on täpselt määratletud ja põhjendatud, turundustegevused on loomingulised ja sihitud.

	Tagasiside küsimine on süsteemne, analüüs on sisuline ja annab ideid edasiseks arenduseks.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Toitude valmistamine	30	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib toite ja jooke nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradest, töötades säästlikult, järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid ning külaliste soove ja vajadusi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
80 tundi		29 tundi	671 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eeltöötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid	planeerib oma tööd arvestades töökeskkonna ohutusnõudeid; korraldab endale ergonoomilise töökoha järgides töötamisel ohutusjuhiseid; töötab meeskonnaliikmena jälgides tööaega; võtab vastu toiduaineid paigutades need vastavalt etteantud säilitustingimustele; eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vältides raiskamist, hinnates nende kvaliteeti ning selgitades vajadusel toiduaine päritolu; kasutab eeltöötlemisel toiduainele ja töömahule sobivaid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid	Eristav hindamine
2. valmistab toite ja jooke erinevate tehnoloogiliste võtetega	valmistab erinevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja tellimusele; valmistab vastavalt juhendile eritoitumisvajadustega külalistele sobivaid toite ja jooke; valdab toitude ja jookide valmistamiseks kasutatavaid tehnoloogilisi võtteid kasutades sobilikke töövahendeid ja seadmeid; selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi; järgib toiduohutuse nõuetest tulenevalt valmistatavate toitude ja jookide külm- ja kuumtöötlemise temperatuure	Eristav hindamine

3. teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist	teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja nõudepesus järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid	Eristav hindamine
4. järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmäärke	peab kinni kestliku arenguga kooskõlas olevatest tegevusmeetoditest; kasutab töötamisel vett, elektrienergiat ja teisi materiaalseid ressursse säästvaid meetodeid; kasutab töötamisel ergonoomilisi töövõtteid	Eristav hindamine
5. töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest	suhtleb efektiivselt teiste meeskonnaliikmetega; annab hinnangu enda tegutsemisele meeskonnaliikmena; vastutab oma töö tulemuslikkuse eest viidates võimalikele parendusvõimalustele	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Toitade valmistamine II Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 156	Alateemad TÖÖKESKKONNA OHUTUS JA ERGONOOMIKA Töö planeerimine ohutuse ja ergonoomika põhimõtetel; ergonoomilise töökoha loomine; ohutusjuhiste järgimine igapäevatoos. MEESKONNATÖÖ JA TÖÖAJA JUHTIMINE Meeskonnatöö oskused köögis ja toiduvalmistamisprotsessis; tööaja planeerimine ja jälgimine meeskonnana. TOIDUAINETE VASTUVÕTMINE JA LADUSTAMINE Toiduainete vastuvõtmise protseduurid; toiduainete säilitustingimused ja ladustamine. TOIDUAINETE TÖÖTLUSVÕTTED JA TÖÖVAHENDID Toiduainete töötamise ja valmistamise tehnoloogiad; sobivate töövahendite ja seadmete valik ja kasutamine. TOIDUAINETE EELTÖÖTLEMINE JA TÖÖTLEMINE Erinevad toiduainete eeltöötlemise tehnoloogilised võtted, toiduainete töötlemine ja kvaliteedi hindamine; toiduainete töötlemine vastavalt toiduaine omadustele (töötamise meetodite valik); raiskamise vältimine toiduainete töötlemise käigus. PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD KÖÖGIS Köögi ja töövahendite puhastusprotsessid; hügieeni tagamine köögis. JÄÄTMETE KÄITLEMINE JA KESKKONNASÄÄSTLIK TEGEVUS Jäätmete sorteerimine ja käitlemine köögis; Jätkusuutlik toidu valmistamine ja ressursside	Seos õpiväljundiga eeltöötlemise toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid valmistab toite ja jookse erinevate tehnoloogiliste võtetega teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmäärke töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest

	säästmine. KESTLIK ARENG JA MEESKONNATÖÖ EESMÄRGID Kestliku arengu põhimõtete rakendamine igapäevaselt ja meeskonnatöös; optimaalne ressursikasutus ja keskkonnamõju minimeerimine. TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE TEHNOLOOGILISTE VÕTETEGA Erinevad toiduvalmistamise tehnoloogilised võtted ja meetodid; toidu valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja tellimusele; erilised ettevalmistused eritoitumisega külalistele; toidu ja joogi valmistamine vastavalt keemilistele ja füüsikalistele muutustele. TOIDUAINETE MUUTUMINE KULINAARSEL TÖÖTLEMISEL , KUTSEALANE KEEMIA Toiduainete keemilised ja füüsikalised muutused toidu töötlemisel; toidu valmistamise mõju toidu kvaliteedile ja struktuurile; kutsealase keemia põhimõtete rakendamine toidu valmistamise protsessis. TOIDU VALMISTAMINE VASTAVALT TEHNOLOOGILISELE KAARDILE , TOIDUOHUTUS Toiduohutuse põhimõtted ja rakendamine; Suppide valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile; Kastmete valmistamine (sh põhikastmetest tuletatud kastmed); köögiviljadest ja teraviljadest lisandite ja toitute valmistamine; metsaandidest toitute valmistamine.; külmade ja soojade võileibade, suupistete ja salatite valmistamine; munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest toitute valmistamine; külmade, külmutatud ja kuumade magustoitude valmistamine; pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast toodete valmistamine; külmade ja kuumade jookide valmistamine; enamlevinud Eesti rahvustoitude valmistamine; enamlevinud rahvusköövide toitute valmistamine; tänavatoit. ERITOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDE TOITLUSTAMINE Eritoitumisnõuete määramine ja järgimine toidu valmistamisel; toitute valmistamine eritoitumisvajadustega klientidele. TOIDUAINETE ERINEVAD SÄILITAMISMEETODID Toidu säilitamise meetodid: soolamine, fermenteerimine, marineerimine, dehüdreerimine. TOIDUPORTSJONITE JA VAAGNATE VORMISTAMINE Toiduportsjonite ja vaagnate koostamine ja esitlemine vastavalt tehnoloogilisele kaardile; värvusõpetus ja kompositsioon.	
--	---	--

	TÖÖVAHENDITE KASUTAMINE JA SEADMETE KASUTAMINE JA PUHASTAMINE ENESEKONTROLLIPLAAN JA TOIDUOHUTUS Enesekontrolliplaan; tehnoloogilised skeemid; toiduohutusprotseduuride järgimine. KORISTUSTÖÖD KÖÖGIS JA PUHASTUSPLAAN Koristus- ja puhastustööd köögis; puhastusplaan. PUHASTUSVAHENDID JA -TARVIKUD Erinevad puhastusvahendid ja -tarvikud köögis, nende ladustamine; erinevate puhastusvahendite kasutamine erinevatel pindadel köögis; puhastuslahuste doseerimine ja kasutamine vastavalt vajadusele; ohutuskaart; desinfitseerimine PAKENDI, TAARA JA PRÜGI KÄITLEMINE Pakendite ja taara sorteerimine ning ladustamine; prügi käitlemine ja sorteerimine vastavalt ettevõtte keskkonnanõuetele; erinevate jäätmete liigiti kogumine ja töötlemine. JÄÄTMEKÄITLUS KÖÖGIS Köögis tekkivate toidujäätmete kogumine, sorteerimine ja kõrvaldamine; jäätmekäitlus vastavalt ettevõtte sisemistele juhistele ja keskkonnanõuetele. KESTLIKU ARENGU PÕHIMÕTTED TOITLUSTUSVALDKONNAS Eesti kestliku arengu eesmärgid ja nende rakendamine; ringmajandus ja ressursitõhusus toitlustuses; jätkusuutliku toiduvalmistamise ja tarbimise põhimõtted. KESKKONNASÄÄSTLIKUS TOITLUSTUSES Vee, elektrienergia ja muude ressursside säästlik kasutamine; toidujäätmete vähendamine ja 0-kulu toidu valmistamine; keskkonnasõbralikud puhastusvahendid ja meetodid TÖÖKESKKONNA ERGONOOMIKA JA EFEKTIIVSUS Ergonoomiliste töövõtete kasutamine köögitöös; füüsilise ja vaimse heaolu toetamine tööprotsessides; ohutu ja mugav töökoht – seadmete ja töövahendite õigesti kasutamine JÄTKUSUUTLIK TOIT JA VASTUTUSTUNDLIK TARBIMINE Kohalik ja hooajaline toit kui kestliku arengu osa; taimse ja loomse tooraine tasakaalustatud kasutamine; keskkonnamõju hindamine ja vähendamine menüü koostamisel. MEESKONNATÖÖ JA SELLE OLULISUS TOITLUSTUSVALDKONNAS Meeskonnatöö põhimõtted ja koostöö olulisus köögis; efektiivne suhtlemine ja konfliktide lahendamine meeskonnas; vastutuse ja tööjaotuse mõistmine meeskonnas. MEESKONNATÖÖ PROTSESSID JA ROLLID KÖÖGIKESKKONNAS Meeskonnaks kujunemine: etapid ja väljakutsed; rollide jaotus köögis ning nende tähtsus	
--	--	--

	töökorralduses; tõhus koostöö erinevate osapooltega (kliendid, tarnijad, kolleegid). ENDA ROLL JA VASTUTUSE MÕISTMINE MEESKONNAS Eneseanalüüs meeskonnaliikmena: tugevused ja arengukohad; isiklik vastutus töö tulemuslikkuse eest; tagasiside vastuvõtmine ja selle rakendamine töö parendamiseks. ISIKLIK JA PROFESSIONAALNE ARENG Erialase arengu ja õppimise olulisus; karjäärivõimalused ja enesearendamise võimalused tootlustuses; uuendused ja trendid tootlustusvaldkonnas	
Hindamisülesanded	Praktiline töö meeskonnas 2.aasta kompleksülesanne (ÕV 1-5): Õppija valmistab kolmekäigulise menüü vastavalt juhisele ja etteantud ajapiirangule. Hindamise käigus hinnatakse planeerimist, töökorraldust, toiduvalmistamise tehnilisi oskusi, hügieeni ja ohutuse järgimist, koostööd meeskonnas, esitlemisoskust ning eneseanalüüsi võimet.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö meeskonnas 2.aasta kompleksülesanne (ÕV 1-5): Õppija valmistab kolmekäigulise menüü vastavalt juhisele ja etteantud ajapiirangule. Hindamise käigus hinnatakse planeerimist, töökorraldust, toiduvalmistamise tehnilisi oskusi, hügieeni ja ohutuse järgimist, koostööd meeskonnas, esitlemisoskust ning eneseanalüüsi võimet.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Koostab tööplaani juhendamisel; töökoht on üldiselt korras, kuid võib esineda ebaefektiivsust. Kasutab tooraineid ja ressursse (vesi, elekter, seadmed) üldiselt säästlikult, kuid võib teha väiksemaid vigu. Järgib üldiseid hügieeni- ja ohutusnõudeid, kuid võib vajada meeldetuletusi. Säilitab ja ladustab toiduaineid enamasti õigesti, kuid võib vajada juhendamist. Valmistab toite menüü järgi vastavalt juhenditele, kuid võib esineda tehnoloogilisi ebatäpsusi. Esitleb oma toite, kuid võib vajada täiendavaid selgitusi toiduvalmistamise keemiliste ja füüsikaliste protsesside kohta. Teeb puhastus- ja korrastustöid, kuid võib vajada juhendamist; jäätmekäitlus vastab osaliselt nõuetele. Suhtleb ja teeb koostööd, kuid võib vajada suunamist. Reflekteerib oma tööd juhendamisel, analüüs on üldine. “4” saamise tingimus: Õigeaegselt esitatud töö. Planeerib töö iseseisvalt ja loogiliselt, töökoht on korras ja ergonoomiline. Kasutab ressursse tõhusalt, valides õiged töövõtted ja seadmed. Järgib hügieeni- ja ohutusreegleid korrektselt ning järjepidevalt. Säilitab ja ladustab toorained ja valmistoitade korrektselt vastavalt nõuetele. Kasutab tehnikaid oskuslikult, toidud on õigesti valmistatud ja serveeritud. Esitleb toite selgelt ja põhjendab oma valikuid. Teeb puhastus- ja korrastustöid, kuid võib vajada juhendamist; jäätmekäitlus vastab osaliselt nõuetele. Toetab meeskonnatööd, suhtleb selgelt ja lahendab probleeme. Hindab oma töö tulemuslikkust ja toob välja mõningaid parendusvõimalusi.	

	“5” saamise tingimus: Õigeaegselt esitatud töö. Planeerib töö väga hästi, arvestades aega ja töövoogu; töökoht on organiseeritud ja ergonoomiline. Kasutab ressursse säästlikult ja oskuslikult, rakendades uuenduslikke tehnikaid. Järgib hügieeni- ja ohutusreegleid eeskujulikult ning suudab vajadusel juhendada teisi. Säilitab ja ladustab toiduaineid täpselt ning selgitab oma valikuid professionaalselt. Näitab loovust ja tehnilist meisterlikkust, tulemused on suurepärase kvaliteediga. Esitleb toite veenvalt ja professionaalselt, tuues esile keemilised ja füüsilised muutused ning eritoitumise aspektid. Puhastab ja korrastab oskuslikult, rakendades parimaid praktikaid ka jäätmekäitluses. Tegutseb meeskonnas aktiivselt ja initsiatiivikalt, soodustades head koostööd. Analüüsib oma tööd põhjalikult, võtab vastutuse tulemuste eest ja pakub konstruktiivseid lahendusi.	
Toitude valmistamine III Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 220	Alateemad TÖÖKESKKONNA OHUTUS JA ERGONOMIKA Töö planeerimine ohutuse ja ergonoomika põhimõtetel; ergonoomilise töökoha loomine; ohutusjuhiste järgimine igapäevatoos. MEESKONNATÖÖ JA TÖÖAJA JUHTIMINE Meeskonnatöö oskused köögis ja toiduvalmistamisprotsessis; tööaja planeerimine ja jälgimine meeskonnana. TOIDUAINETE VASTUVÕTMINE JA LADUSTAMINE Toiduainete vastuvõtmise protseduurid; toiduainete säilitustingimused ja ladustamine. TOIDUAINETE TÖÖTLUSVÕTTED JA TÖÖVAHENDID Toiduainete töötamise ja valmistamise tehnoloogiad; sobivate töövahendite ja seadmete valik ja kasutamine. TOIDUAINETE EELTÖÖTLEMINE JA TÖÖTLEMINE Erinevad toiduainete eeltöötlemise tehnoloogilised võtted, toiduainete töötlemine ja kvaliteedi hindamine; toiduainete töötlemine vastavalt toiduaine omadustele (töötamise meetodite valik); raiskamise vältimine toiduainete töötlemise käigus. PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD KÖÖGIS Köögi ja töövahendite puhastusprotsessid; hügieeni tagamine köögis. JÄÄTMETE KÄITLEMINE JA KESKKONNASÄÄSTLIK TEGEVUS Jäätmete sorteerimine ja käitlemine köögis; Jätkusuutlik toidu valmistamine ja ressursside säästmine. KESTLIK ARENG JA MEESKONNATÖÖ EESMÄRGID Kestliku arengu põhimõtete rakendamine igapäevaselt ja meeskonnatöös; optimaalne ressursikasutus ja keskkonnamõju minimeerimine.	Seos õpiväljundiga eeltötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid valmistab toite ja jookse erinevate tehnoloogiliste võtetega teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmäärke töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest

	TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE TEHNOLOOGILISTE VÕTETEGA Erinevad toiduvalmistamise tehnoloogilised võtted ja meetodid; toidu valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja tellimusele; erilised ettevalmistused eritoitumisega külalistele; toidu ja joogi valmistamine vastavalt keemilistele ja füüsikalistele muutustele. TOIDUAINETE MUUTUMINE KULINAARSEL TÖÖTLEMISEL , KUTSEALANE KEEMIA Toiduainete keemilised ja füüsikalised muutused toidu töötlemisel; toidu valmistamise mõju toidu kvaliteedile ja struktuurile; kutsealase keemia põhimõtete rakendamine toidu valmistamise protsessis. TOIDU VALMISTAMINE VASTAVALT TEHNOLOOGILISELE KAARDILE , TOIDUOHUTUS Toiduohutuse põhimõtted ja rakendamine; Suppide valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile; Kastmete valmistamine (sh põhikastmetest tuletatud kastmed); köögiviljadest ja teraviljadest lisandite ja toitute valmistamine; metsaandidest toitute valmistamine.; külmade ja soojade võileibade, suupistete ja salatite valmistamine; munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest toitute valmistamine; külmade, külmutatud ja kuumade magustoitude valmistamine; pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast toodete valmistamine; külmade ja kuumade jookide valmistamine; enamlevinud Eesti rahvustoitude valmistamine; enamlevinud rahvuskööride toitute valmistamine; tänavatoit. ERITOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDE TOITLUSTAMINE Eritoitumisnõuete määramine ja järgimine toidu valmistamisel; toitute valmistamine eritoitumisvajadustega klientidele. TOIDUAINETE ERINEVAD SÄILITAMISMEETODID Toidu säilitamise meetodid: soolamine, fermenteerimine, marineerimine, dehüdreerimine. TOIDUPORTSJONITE JA VAAGNATE VORMISTAMINE Toiduportsjonite ja vaagnate koostamine ja esitlemine vastavalt tehnoloogilisele kaardile; värvusõpetus ja kompositsioon. TÖÖVAHENDITE KASUTAMINE JA SEADMETE KASUTAMINE JA PUHASTAMINE ENESEKONTROLLIPLAAN JA TOIDUOHUTUS Enesekontrolliplaan; tehnoloogilised skeemid; toiduohutusprotseduuride järgimine. KORISTUSTÖÖD KÖÖGIS JA PUHASTUSPLAAN Koristus- ja puhastustööd köögis; puhastusplaan.	
--	--	--

	PUHASTUSVAHENDID JA -TARVIKUD Erinevad puhastusvahendid ja -tarvikud köögis, nende ladustamine; erinevate puhastusvahendite kasutamine erinevatel pindadel köögis; puhastuslahuste doseerimine ja kasutamine vastavalt vajadusele; ohutuskaart; desinfitseerimine PAKENDI, TAARA JA PRÜGI KÄITLEMINE Pakendite ja taara sorteerimine ning ladustamine; prügi käitlemine ja sorteerimine vastavalt ettevõtte keskkonnanõuetele; erinevate jäätmete liigiti kogumine ja töötlemine. JÄÄTMEKÄITLUS KÖÖGIS Köögis tekkivate toidujäätmete kogumine, sorteerimine ja kõrvaldamine; jäätmekäitlus vastavalt ettevõtte sisemistele juhiste ja keskkonnanõuetele. KESTLIKU ARENGU PÕHIMÕTTED TOITLUSTUSVALDKONNAS Eesti kestliku arengu eesmärgid ja nende rakendamine; ringmajandus ja ressursitõhusus toitlustuses; jätkusuutliku toiduvalmistamise ja tarbimise põhimõtted. KESKKONNASÄÄSTLIKUS TOITLUSTUSES Vee, elektrienergia ja muude ressursside säästlik kasutamine; toidujäätmete vähendamine ja 0-kulu toidu valmistamine; keskkonnasõbralikud puhastusvahendid ja meetodid TÖÖKESKKONNA ERGONOMIKA JA EFEKTIIVSUS Ergonoomiliste tövõtete kasutamine köögitöös; füüsilise ja vaimse heaolu toetamine tööprotsessides; ohutu ja mugav töökoht – seadmete ja töövahendite õigesti kasutamine JÄTKUSUUTLIK TOIT JA VASTUTUSTUNDLIK TARBIMINE Kohalik ja hooajaline toit kui kestliku arengu osa; taimse ja loomse tooraine tasakaalustatud kasutamine; keskkonnamõju hindamine ja vähendamine menüü koostamisel. MEESKONNATÖÖ JA SELLE OLULISUS TOITLUSTUSVALDKONNAS Meeskonnatöö põhimõtted ja koostöö olulisus köögis; efektiivne suhtlemine ja konfliktide lahendamine meeskonnas; vastutuse ja tööjaotuse mõistmine meeskonnas. MEESKONNATÖÖ PROTSESSID JA ROLLID KÖÖGIKESKKONNAS Meeskonnaks kujunemine: etapid ja väljakutsed; rollide jaotus köögis ning nende tähtsus töökorralduses; tõhus koostöö erinevate osapooltega (kliendid, tarnijad, kolleegid). ENDA ROLL JA VASTUTUSE MÕISTMINE MEESKONNAS Eneseanalüüs meeskonnaliikmena: tugevused ja arengukohad; isiklik vastutus töö tulemuslikkuse eest; tagasiside vastuvõtmine ja selle rakendamine töö parendamiseks.	
--	---	--

	ISIKLIK JA PROFESSIONAALNE ARENG Erialase arengu ja õppimise olulisus; karjäärivõimalused ja enesearendamise võimalused toitlustuses; uuendused ja trendid toitlustusvaldkonnas	
Hindamisülesanded	Piduliku einekorra planeerimine ja teostamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Piduliku einekorra toitute valmistamine ja serveerimine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Koostab individuaalse tööplaani juhendamisel, lähtudes etteantud juhendist ja meeskonna tööplaanist. Planeerib juhendamisel oma tööde järjekorra, kestvuse ning korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena, kuid töötab pigem üksi. Annab üldise hinnangu oma panusele meeskonnatöösse. Kirjeldab juhendamisel portsjoniliste toitute ja jookide valmistamise viise lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab juhendamisel asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ning puhastab neid vastavalt kasutusjuhendile. Käitleb toitu hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtteid järgides. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh eritoitumisega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke, järgides värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab juhendamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab juhendamise abil orgaaniliste ühendite mõju organismile. On passiivne meeskonnaliige. “4” saamise tingimus: Õigeaegselt esitatud töö. Koostab individuaalse tööplaani etteantud juhendi ja meeskonna tööplaani põhjal. Planeerib juhendi abil oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt tööplaanile. Järgib tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panusele meeskonnatöös. Kirjeldab portsjoniliste toitute ja jookide valmistamise viise ja võtteid tehnoloogilise kaardi põhjal. Kasutab asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid iseseisvalt. Käitleb toitu iseseisvalt hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtete järgi. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh eritoitumisega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke, arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab juhendamise abil orgaaniliste ühendite mõju organismile. Suhtleb efektiivselt meeskonnaliikmetega. “5” saamise tingimus: Õigeaegselt esitatud töö. Koostab individuaalse tööplaani iseseisvalt etteantud juhendi ja meeskonna tööplaani alusel.	

	Planeerib juhendi abil iseseisvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt tööplaanile. Järgib tööohutust ja hügieeninõudeid ning puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile omaalgatuslikult. Arvestab teistega ja töötab meeskonna aktiivse liikmena. Annab hinnangu oma panusele meeskonnatöösse. Kirjeldab põhjalikult portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid tehnoloogilise kaardi põhjal. Kasutab seadmeid ja töövahendeid iseseisvalt ja omaalgatuslikult. Käitleb toitu hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtete järgi iseseisvalt. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh eritoitumisega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke loovalt, järgides värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Vastutab oma kohustuste täitmise eest. Kasutab teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist toiduvalmistamisel. Iseloomustab ja analüüsib orgaaniliste ühendite mõju organismile. Suhtleb efektiivselt meeskonnaliikmetega ja vastutab oma kohustuste täitmise eest.	
Toitude valmistamine IV Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 295	Alateemad TÖÖKESKKONNA OHUTUS JA ERGONOOMIKA Töö planeerimine ohutuse ja ergonoomika põhimõtetele; ergonoomilise töökoha loomine; ohutusjuhiste järgimine igapäevatoos. MEESKONNATÖÖ JA TÖÖAJA JUHTIMINE Meeskonnatöö oskused köögis ja toiduvalmistamisprotsessis; tööaja planeerimine ja jälgimine meeskonnana. TOIDUAINETE VASTUVÕTMINE JA LADUSTAMINE Toiduainete vastuvõtmise protseduurid; toiduainete säilitustingimused ja ladustamine. TOIDUAINETE TÖÖTLUSVÕTTED JA TÖÖVAHENDID Toiduainete töötamise ja valmistamise tehnoloogiad; sobivate töövahendite ja seadmete valik ja kasutamine. TOIDUAINETE EELTÖÖTLEMINE JA TÖÖTLEMINE Erinevad toiduainete eeltöötlemise tehnoloogilised võtted, toiduainete töötlemine ja kvaliteedi hindamine; toiduainete töötlemine vastavalt toiduaine omadustele (töötamise meetodite valik); raiskamise vältimine toiduainete töötlemise käigus. PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD KÖÖGIS Köögi ja töövahendite puhastusprotsessid; hügieeni tagamine köögis. JÄÄTMETE KÄITLEMINE JA KESKKONNASÄÄSTLIK TEGEVUS Jäätmete sorteerimine ja käitlemine köögis; Jätkusuutlik toidu valmistamine ja ressursside säästmine. KESTLIK ARENG JA MEESKONNATÖÖ EESMÄRGID	Seos õpiväljundiga eeltöötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid valmistab toite ja jooke erinevate tehnoloogiliste võtetega teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmärke töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest

	Kestliku arengu põhimõtete rakendamine igapäevaselt ja meeskonnatöös; optimaalne ressursikasutus ja keskkonnamõju minimeerimine. TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE TEHNOLOOGILISTE VÕTETEGA Erinevad toiduvalmistamise tehnoloogilised võtted ja meetodid; toidu valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja tellimusele; erilised ettevalmistused eritoitumisega külalistele; toidu ja joogi valmistamine vastavalt keemilistele ja füüsikalistele muutustele. TOIDUAINETE MUUTUMINE KULINAARSEL TÖÖTLEMISEL , KUTSEALANE KEEMIA Toiduainete keemilised ja füüsikalised muutused toidu töötlemisel; toidu valmistamise mõju toidu kvaliteedile ja struktuurile; kutsealase keemia põhimõtete rakendamine toidu valmistamise protsessis. TOIDU VALMISTAMINE VASTAVALT TEHNOLOOGILISELE KAARDILE , TOIDUOHUTUS Toiduohutuse põhimõtted ja rakendamine; Suppide valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile; Kastmete valmistamine (sh põhikastmetest tuletatud kastmed); köögiviljadest ja teraviljadest lisandite ja toitude valmistamine; metsaandidest toitude valmistamine.; külmade ja soojade võileibade, suupistete ja salatite valmistamine; munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest toitude valmistamine; külmade, külmutatud ja kuumade magustoitude valmistamine; pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast toodete valmistamine; külmade ja kuumade jookide valmistamine; enamlevinud Eesti rahvustoitude valmistamine; enamlevinud rahvusköövide toitude valmistamine; tänavatoit. ERITOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDE TOITLUSTAMINE Eritoitumisnõuete määramine ja järgimine toidu valmistamisel; toitude valmistamine eritoitumisvajadustega klientidele. TOIDUAINETE ERINEVAD SÄILITAMISMEETODID Toidu säilitamise meetodid: soolamine, fermenteerimine, marineerimine, dehüdreerimine. TOIDUPORTSJONITE JA VAAGNATE VORMISTAMINE Toiduportsjonite ja vaagnate koostamine ja esitlemine vastavalt tehnoloogilisele kaardile; värvusõpetus ja kompositsioon. TÖÖVAHENDITE KASUTAMINE JA SEADMETE KASUTAMINE JA PUHASTAMINE ENESEKONTROLLIPLAAN JA TOIDUOHUTUS	
--	--	--

	Enesekontrolliplaan; tehnoloogilised skeemid; toiduohutusprotseduuride järgimine. KORISTUSTÖÖD KÖÖGIS JA PUHASTUSPLAAN Koristus- ja puhastustööd köögis; puhastusplaan. PUHASTUSVAHENDID JA -TARVIKUD Erinevad puhastusvahendid ja -tarvikud köögis, nende ladustamine; erinevate puhastusvahendite kasutamine erinevatel pindadel köögis; puhastuslahuste doseerimine ja kasutamine vastavalt vajadusele; ohutuskart; desinfitseerimine PAKENDI, TAARA JA PRÜGI KÄITLEMINE Pakendite ja taara sorteerimine ning ladustamine; prügi käitlemine ja sorteerimine vastavalt ettevõtte keskkonnanõuetele; erinevate jäätmete liigiti kogumine ja töötlemine. JÄÄTMEKÄITLUS KÖÖGIS Köögis tekkivate toidujäätmete kogumine, sorteerimine ja kõrvaldamine; jäätmekäitlus vastavalt ettevõtte sisemistele juhistele ja keskkonnanõuetele. KESTLIKU ARENGU PÕHIMÕTTED TOITLUSTUSVALDKONNAS Eesti kestliku arengu eesmärgid ja nende rakendamine; ringmajandus ja ressursitõhusus toitlustuses; jätkusuutliku toiduvalmistamise ja tarbimise põhimõtted. KESKKONNASÄÄSTLIKUS TOITLUSTUSES Vee, elektrienergia ja muude ressursside säästlik kasutamine; toidujäätmete vähendamine ja 0-kulu toidu valmistamine; keskkonnasõbralikud puhastusvahendid ja meetodid TÖÖKESKKONNA ERGONOOMIKA JA EFEKTIIVSUS Ergonoomiliste tövõtete kasutamine köögitöös; füüsilise ja vaimse heaolu toetamine tööprotsessides; ohutu ja mugav töökoht – seadmete ja töövahendite õigesti kasutamine JÄTKUSUUTLIK TOIT JA VASTUTUSTUNDLIK TARBIMINE Kohalik ja hooajaline toit kui kestliku arengu osa; taimse ja loomse tooraine tasakaalustatud kasutamine; keskkonnamõju hindamine ja vähendamine menüü koostamisel. MEESKONNATÖÖ JA SELLE OLULISUS TOITLUSTUSVALDKONNAS Meeskonnatöö põhimõtted ja koostöö olulisus köögis; efektiivne suhtlemine ja konfliktide lahendamine meeskonnas; vastutuse ja tööjaotuse mõistmine meeskonnas. MEESKONNATÖÖ PROTSESSID JA ROLLID KÖÖGIKESKKONNAS Meeskonnaks kujunemine: etapid ja väljakutsed; rollide jaotus köögis ning nende tähtsus töökorralduses; tõhus koostöö erinevate osapooltega (kliendid, tarnijad, kolleegid). ENDA ROLL JA VASTUTUSE MÕISTMINE MEESKONNAS	
--	---	--

	Eneseanalüüs meeskonnaliikmena: tugevused ja arengukohad; isiklik vastutus töö tulemuslikkuse eest; tagasiside vastuvõtmine ja selle rakendamine töö parendamiseks. ISIKLIK JA PROFESSIONAALNE ARENG Erialase arengu ja õppimise olulisus; karjäärivõimalused ja enesearendamise võimalused tootlustuses; uuendused ja trendid tootlustusvaldkonnas	
Hindamisülesanded	4.aasta kompleksülesanne (ÕV 1-5): Tootlustussündmuse planeerimine ja teostamine meeskonnaga vastavalt juhiste ja etteantud ajapiirangule. Hindamise käigus hinnatakse planeerimist, töökorraldust, toiduvalmistamise tehnilisi oskusi, hügieeni ja ohutuse järgimist, koostööd meeskonnas, esitlemisoskust ning eneseanalüüsi võimet.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Tootlustussündmuse planeerimine ja teostamine meeskonnaga vastavalt juhiste ja etteantud ajapiirangule. Hindamise käigus hinnatakse planeerimist, töökorraldust, toiduvalmistamise tehnilisi oskusi, hügieeni ja ohutuse järgimist, koostööd meeskonnas, esitlemisoskust ning eneseanalüüsi võimet.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Koostab individuaalse tööplaani juhendamisel, lähtudes etteantud juhendist ja meeskonna tööplaanist. Planeerib juhendamisel oma tööde järjekorra, kestvuse ning korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena, kuid töötab pigem üksi. Annab üldise hinnangu oma panusele meeskonnatöösse. Kirjeldab juhendamisel portsjoniliste toitade ja jookide valmistamise viise lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab juhendamisel asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ning puhastab neid vastavalt kasutusjuhendile. Käitleb toitu hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtteid järgides. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh eritoitumisega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke, järgides värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab juhendamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab juhendamise abil orgaaniliste ühendite mõju organismile. On passiivne meeskonnaliige. “4” saamise tingimus: Õigeaegselt esitatud töö. Koostab individuaalse tööplaani etteantud juhendi ja meeskonna tööplaani põhjal. Planeerib juhendi abil oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt tööplaanile. Järgib tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panusele meeskonnatöös. Kirjeldab portsjoniliste toitade ja jookide valmistamise viise ja võtteid tehnoloogilise kaardi põhjal. Kasutab asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid iseseisvalt. Käitleb toitu iseseisvalt hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtete järgi.	

	Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh eritoitumisega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke, arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab juhendamise abil orgaaniliste ühendite mõju organismile. Suhtleb efektiivselt meeskonnaliikmetega. “5” saamise tingimus: Õigeaegselt esitatud töö. Koostab individuaalse tööplaani iseseisvalt etteantud juhendi ja meeskonna tööplaani alusel. Planeerib juhendi abil iseseisvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt tööplaanile. Järgib tööohutust ja hügieeninõudeid ning puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile omaalgatuslikult. Arvestab teistega ja töötab meeskonna aktiivse liikmena. Annab hinnangu oma panusele meeskonnatöösse. Kirjeldab põhjalikult portsjoniliste toitade ja jookide valmistamise viise ja võtteid tehnoloogilise kaardi põhjal. Kasutab seadmeid ja töövahendeid iseseisvalt ja omaalgatuslikult. Käitleb toitu hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtete järgi iseseisvalt. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh eritoitumisega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke loovalt, järgides värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Vastutab oma kohustuste täitmise eest. Kasutab teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist toiduvalmistamisel. Iseloomustab ja analüüsib orgaaniliste ühendite mõju organismile. Suhtleb efektiivselt meeskonnaliikmetega ja vastutab oma kohustuste täitmise eest.
--	--

Õppemeetodid	Probleemõpe, praktiline töö, projektõpe, arutelu.
Hindamise meetodid	Praktiline töö, testid.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud: (ÕV12345) moodulis käsitletud teemade kohta tehtud vahehindamised (teadmiste kontroll erinevate roagruppide valmistamisviisidest ning eriotstarbelistest seadmetest sh toitainete keemiline muutumine) (ÕV12345) praktilised tööd õppeköögis (ÕV12345) kompleksülesanded 2. ja 4. aastal. Koostatud iseseisev töö ning sooritatud selle praktiline demonstratsioon vähemalt rahuldaval/ lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid on kirjeldatud praktiliste tööde hindamismudelid. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid on kirjeldatud praktiliste tööde hindamismudelid.

Õppematerjalid	Nutikas õppimine koka erialal https://e-kokk.weebly.com/ Kartuliroad- ja -lisandid https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/34367-Kartuliroad-ja-lisandid-oppematerjal-ja-toolehed#347553-Oppematerjal-Kartuliroad-ja-lisandid Magustoidud https://sites.google.com/hariduskeskus.ee/magustoidud/sissejuhatus Õpik “Kulinaaria” S.Rekkor jt; Kirjastus Argo 2013 Õpik “Toiduvalmistamine suursöögis”; Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits, Sirje Rekkor; kirjastus Rahva Raamat. S. Rekkor Kulinaaria, Argo 2011 S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013 S. Rekkor jt Toiduvalmistamine suursöögis, Argo, 2010 https://e-kokk.weebly.com/ https://tarbitoitutargalt.ee/portfolio/toiduainete-taaskasutamine/ https://www.europarl.europa.eu/topics/et/article/20240318STO19401/toidujaatmete-vahendamine-eli-meetmed https://www.riigiteataja.ee/akt/404102017002 https://maailmakool.ee/materjalid/9727/sdg/ https://www.riigikantselei.ee/valitsuse-too-planeerimine-ja-korraldamine/valitsuse-too-toetamine/saastev-areng https://estermagi.weebly.com/uploads/6/0/7/3/60732573/puhastus%C3%B5petus_suurk%C3%B6%C3%B6gi_tootmisruumide_puhastusplaan_ester_m%C3%A4gi.docx Koristamise käsiraamat. Puhastusekspert 2022 https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/ergonoomia/?%26nbsp%3BT%C3%B6%C3%B6viisid
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Turismiteenuste valdkonna baasoskused	23	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused ja hoiakud, et tegutseda ennastjuhtivalt, kliendikeskselt ja koostöövalmilt õpitavas valdkonnas ning mõistab oma võimalusi ja rolli töömaailmas.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
153 tundi		65 tundi	380 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb Eesti turismipiirkondi	kirjeldab erinevate turismipiirkondade kultuuripärandit; loetleb erinevate turismipiirkondade olulisemaid kultuurilisi ja ajaloolisi vaatamisväärsusi, loodusobjekte; toitlustus-, majutus- ja tegevusteenuste võimalusi (-ettevõtteid)	Mitteeristav hindamine
2. mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes	selgitab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende olulisust ettevõtte edukuses; kirjeldab teenindaja põhifunktsioone ja vastutusalasid ettevõttes, seostades neid ettevõtte eesmärkidega; analüüsib teenindaja rolli ja kliendikeskse teeninduse mõju konkreetsetes teenindussituatsioonides, tuues välja võimalikud lahendused ja parendusettepanekud; rakendab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid praktilises ülesandes järgides ettevõtte teenindusstandardeid ja külaliste vajadusi	Mitteeristav hindamine
3. valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid	kirjeldab lihtsamate toitade põhitehnoloogiaid; planeerib oma tööd ja töökohta juhendamisel; valmistab lihtsamaid toite etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi kasutades asjakohaseid töövahendeid ning järgides toiduhügieeninõudeid; kasutab energiat ja loodusressursse säästlikult arendades oma kehtlikkuse alaseid pädevusi	Mitteeristav hindamine

4. kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi	teab peast tervisliku toitumise põhimõtteid; eristab menüüde tüüpe; annab hinnangu menüüle, lähtudes menüü koostamise alustest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- või gluteenitalumatusega külaliste toiduvalikute võimalusi; kohandab lihtsama menüü eritoitumisvajadustega külalistele, arvestades menüü koostamise aluseid ning külaliste soove ja vajadusi	Mitteeristav hindamine
5. puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist	määratleb töö- ja teeninduskeskkonna puhastusvajaduse; kasutab sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle; kasutab puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted; kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid	Mitteeristav hindamine
6. planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest	selgitab sündmuse olemust ja läbiviimiseks vajalikke toiminguid, tuginedes osapooltelt kogutud sisendile; seab sündmusele eesmärgid, lähtudes konkreetsest ajaraamist ja mõõdetavatest tulemustest; koostab sündmusele tegevuskava, arvestades sündmuse eesmärgi ja ressursse; hindab juhendi alusel sündmusega seotud riske; teeb realistlikke ettepanekuid riskide maandamiseks, arvestades sündmuse eripärasid	Mitteeristav hindamine
7. koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele	koostab meeskonnas sündmuse eelarve, tuginedes sündmuse tegevuskavale ja eesmärkidele; selgitab sündmuse kulusid, võrreldes erinevaid võimalusi; jagab ressursse prioriteetide alusel, planeerides kulutusi vastavalt sündmuse vajadustele ja eesmärkidele	Mitteeristav hindamine
8. mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust	valib sündmuse korraldamiseks vajalikud tehnilised vahendid juhendi alusel;	Mitteeristav hindamine

	koostab meeskonnas ja juhendi alusel sündmuse logistilise plaani, mis sisaldab transpordi, majutuse, varustuse ja toitlustuse korraldust	
9. valmistab ja serveerib juhendi alusel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke	teab lihtsamate külmade ja kuumade mittealkohoolsete jookide liigitust; valmistab juhendi alusel etteantud lihtsa mittealkohoolse joogi, järgides juhendit ja säilitades toiduainete kvaliteedi; serveerib valmistatud joogi, järgides juhendit; järgib jookide valmistamise ja serveerimise käigus toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid	Mitteeristav hindamine
10. teeb ettevalmistused külaliste teenindamiseks iseteeninduslikes laudades	seab valmis serveerimiseks vajalikud vahendid, lauanõud ja söögiriistad; teeb laudadele eelkatte vastavalt etteantud juhendile; serveerib iseteeninduslaua toidud ja joogid vastavalt juhendile; kasutab õigeid töövõtteid	Mitteeristav hindamine
11. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, seoses õpinguteks valitud valdkonnaga; sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid; koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti turismipiirkonnad Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 44	Alateemad Eesti turismipiirkonnad halduskaardil (Põhja- Eesti ja Tallinn; Lõuna- Eesti; Lääne- Eesti; Saared). Looduslik ja kultuuriline eripära. Maakonnad ja keskused. Kultuurilised- ja ajaloolised vaatamisväärsused. Tuntud inimesed. Turismisihtkohad. Aktiivse tegevuse võimalused. Traditsioonilised sündmused ja kultuuriüritused. Kultuuripärand (seto leelo, Võrumaa suitsusaun, Kihnu saar, Soomaa, laulu- ja tantsupeod,	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti turismipiirkondi

	vanausulised, Muhu tikand, Haapsalu sall jne). Majutus- ja toitlustusettevõtted. Muuseumid. Spaad. Õppekäigud. Kohtumine turismiettevõtete esindajatega.	
Iseseisev töö	Õpetaja poolt antud õppematerjalide läbi töötamine. Õpimapi koostamine Eesti turismipiirkondade turismiinfost.	
Praktiline töö	Õpimapp/portfoolio. Õpimapp Eesti turismipiirkondade turismiinfost.	
Hindamisülesanded	Kirjeldab erinevate turismipiirkondade kultuuripärandit; loetleb erinevate turismipiirkondade olulisemaid kultuurilisi ja ajaloolisi vaatamisväärsusi, loodusobjekte.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapi esitamine. Kirjeldab erinevate turismipiirkondade kultuuripärandit; loetleb erinevate turismipiirkondade olulisemaid kultuurilisi ja ajaloolisi vaatamisväärsusi, loodusobjekte.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kirjeldab erinevate turismipiirkondade kultuuripärandit; loetleb erinevate turismipiirkondade olulisemaid kultuurilisi ja ajaloolisi vaatamisväärsusi, loodusobjekte; toitlustus-, majutus- ja tegevusteenuste võimalusi (-ettevõtteid). Õpimapp sisaldab tööjuhendis kirjeldatud osasid. “4” saamise tingimus: Õpilane järgib tööjuhendi nõudeid, esitab kõik vajalikud osad ning täidab ülesandeid korrektselt. Töö on loogiliselt üles ehitatud ja kõik olulised komponendid on olemas. Tööjuhendi nõuded on täidetud, kuid võib esineda väikesi puudujääke või täpsustusi, mis ei mõjuta oluliselt tulemuse kvaliteeti. “5” saamise tingimus: Õpilane täidab tööjuhendis kirjeldatud ülesanded täpselt ja täielikult. Töö on professionaalselt koostatud, kõik osad on vastavalt juhendile paigutatud ja korrektselt vormistatud. Õpilane on tähelepanelikult järginud kõiki juhendi nõudeid, tuues välja kõik detailid ja täpsustused, mida on nõutud. Töö on hästi struktureeritud ja igal komponendil on oma paik.	
Eneseanalüüs ja õpitee Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad ENESEANALÜÜS JA ÕPITEE Õpitav valdkond ja õpitav eriala. Seotus teiste valdkondadega, minu võimalikud rollid tööturul, töövõimaluste kaardistamine; Elukestev õpe; Eesmärkide seadmine ja eneseanalüüs; Individuaalse õpitee kujundamine (VÕTA-süsteem, õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad, õppetegevust toetavad võimalused).	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti turismipiirkondi mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid

		ettevõttes valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist planeerib sündmuse, lähtudes projekti haldamise põhimõtetest koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust
Iseseisev töö	Juhendi alusel õpilepingu koostamine.	
Hindamisülesanded	Õppija esitab kokku lepitud kujul portfoolio, mis sisaldab õpilepingut, juhendi järgi koostatud eneseanalüüsi ja muid kokku lepitud kohustuslikke töid, mis tõendavad väljundi saavutamist. Õppija esitleb portfooliot (meeskonnas või individuaalselt) ja annab ülevaate portfoolio koostamisest ja kujunemisest, sõnastab tulemused, milleni jõudis; õppija sõnastab koostöövestluse käigus oma isiklikud edasised eesmärgid ja tulevikuplaanid ning selgitab neid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija annab hinnangu oma õpiteele, kinnitades oma suunavalikut õppekava II kursusel. Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi lähtudes õpinguteks valitud valdkonnast; sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid, põhjendades neid; koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija esitab kokku lepitud kujul portfoolio, mis sisaldab õpilepingut, juhendi järgi koostatud eneseanalüüsi ja muid kokku lepitud kohustuslikke töid, mis tõendavad väljundi saavutamist.	

	Õppija esitleb portfooliot (meeskonnas või individuaalselt) ja annab ülevaate portfoolio koostamisest ja kujunemisest, sõnastab tulemused, milleni jõudis; õppija sõnastab koostöövestluse käigus oma isiklikud edasised eesmärgid ja tulevikuplaanid ning selgitab neid.	
Külastajate teenindus I Praktiline töö 50	Alateemad Teenindusprotsess. Praktiline teenindamine. ERINEVAD TÖÖVAHENDI JA SEADMED TEENINDAJA TÖÖS lauanõud; vahendid; söögiriistad; klaasid ja pokaalid; kohvivalmistamise seadmed ja masinad; blenderid jms; auapesu ja muud serveerimisvahendid saalis. LAUDADE EELKATTED eelkatete liigid; esitluse esteetika; eelkatte teostamine, korrektne paigutus ja hügieeninõuded; toitude ja jookide paigutus, loogiline ja funktsionaalne asetamine, lihtne ligipääs külalistele. ISETEENINDUSLIKUD LAUAD teeninduse põhimõtted; iseteeninduslaua eesmärk; kasutusvõimalused ja korraldus LAUANÕUD JA TARVIKUD ettevalmistus; vajalike nõude, söögiriistade ja serveerimistarvikute valik ja paigutus. TEENINDUSSTANDARDID järgimine; puhtuse ja korrashoiu tagamine; täienduste tegemine vastavalt vajadusele. TÖÖVÕTTED JA PÕHITEHNIKAD TEENINDUSES. ERINEVAD TÖÖVAHENDI JA SEADMED TEENINDAJA TÖÖS lauanõud; vahendid; söögiriistad; klaasid ja pokaalid; kohvivalmistamise seadmed ja masinad; blenderid jms; auapesu ja muud serveerimisvahendid saalis. LAUDADE EELKATTED eelkatete liigid; esitluse esteetika; eelkatte teostamine, korrektne paigutus ja hügieeninõuded; toitude ja jookide paigutus, loogiline ja funktsionaalne asetamine, lihtne ligipääs külalistele. ISETEENINDUSLIKUD LAUAD teeninduse põhimõtted; iseteeninduslaua eesmärk; kasutusvõimalused ja korraldus. LAUANÕUD JA TARVIKUD ettevalmistus; vajalike nõude, söögiriistade ja serveerimistarvikute valik ja paigutus. TEENINDUSSTANDARDID järgimine; puhtuse ja korrashoiu tagamine; täienduste tegemine	Seos õpiväljundiga mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust

	vastavalt vajadusele. TÖÖVÕTTED JA PÕHITEHNIKAD TEENINDUSES. Õppekäigud. Kohtumine teeninduse spetsialistidega.	
Hindamisülesanded	Iseteeninduslaua ettevalmistamine ja teenindamine. Õppija valmistab ette rühmatööna iseteenindusliku laua, teostab sealhulgas vajalike lauanõude ja serveerimisvahendite ettevalmistused, paigutamise, eelkatte tegemise ning toidu ja jookide asetamise vastavalt juhendile. Tagab, et laud vastab esteetika-, hügieeni- ja ohutusnõuetele. Arvestuse saamiseks peab õppija täitma kõik ülesande osad korrektselt, järgides eelnevalt õppetundides õpitud kliendikeskse teeninduse, teeninduse võtete, hügieeni- ja ohutusnõudeid. Õppija järgib teenindusstandardit. Puuduste korral on võimalik ülesannet parandada vastavalt hindamisjuhendile.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseteeninduslaua ettevalmistamine ja teenindamine. Õppija valmistab ette rühmatööna iseteenindusliku laua, teostab sealhulgas vajalike lauanõude ja serveerimisvahendite ettevalmistused, paigutamise, eelkatte tegemise ning toidu ja jookide asetamise vastavalt juhendile. Tagab, et laud vastab esteetika-, hügieeni- ja ohutusnõuetele.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: -, selgitab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende olulisust ettevõtte edukuses; kirjeldab teenindaja põhifunktsioone ja vastutusalasid ettevõttes, seostades neid ettevõtte eesmärkidega; analüüsib teenindaja rolli ja kliendikeskse teeninduse mõju konkreetsetes teenindussituatsioonides, tuues välja võimalikud lahendused ja parendusettepanekud; rakendab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid praktilises ülesandes järgides ettevõtte teenindusstandardeid ja külaliste vajadusi, kirjeldab lihtsamate toitade põhitehnoloogiaid; planeerib oma tööd ja töökohta juhendamisel; valmistab lihtsamaid toite etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi kasutades asjakohaseid töövahendeid ning järgides toiduhügieeninõudeid; kasutab energiat ja loodusressursse säästlikult arendades oma kestlikkuse alaseid pädevusi, teab peast tervisliku toitumise põhimõtteid; eristab menüüde tüüpe; annab hinnangu menüüle, lähtudes menüü koostamise alustest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- või gluteenitalumatusega külaliste toiduvalikute võimalusi; kohandab lihtsama menüü eritoitumisvajadustega külalistele, arvestades menüü koostamise aluseid ning külaliste soove ja vajadusi, määratleb töö- ja teeninduskeskkonna puhastusvajaduse;	

	kasutab sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle; kasutab puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted; kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid, selgitab sündmuse olemust ja läbiviimiseks vajalikke toiminguid, tuginedes osapooltelt kogutud sisendile; seab sündmusele eesmärgid, lähtudes konkreetsest ajaraamist ja mõõdetavatest tulemustest; koostab sündmusele tegevuskava, arvestades sündmuse eesmärgi ja ressursse; hindab juhendi alusel sündmusega seotud riske; teeb realistlikke ettepanekuid riskide maandamiseks, arvestades sündmuse eripärasid, koostab meeskonnas sündmuse eelarve, tuginedes sündmuse tegevuskavale ja eesmärkidele; selgitab sündmuse kulusid, võrreldes erinevaid võimalusi; jagab ressursse prioriteetide alusel, planeerides kulutusi vastavalt sündmuse vajadustele ja eesmärkidele, valib sündmuse korraldamiseks vajalikud tehnilised vahendid juhendi alusel; koostab meeskonnas ja juhendi alusel sündmuse logistilise plaani, mis sisaldab transpordi, majutuse, varustuse ja toitlustuse korraldust “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Külastajate teenindus II Praktiline töö 84	Alateemad Teeninduse alused. Teenindaja kuvand. Teenindusprotsess. Praktiline teenindamine. ERINEVAD TÖÖVAHENDI JA SEADMED TEENINDAJA TÖÖS lauanõud; vahendid; söögiriistad; klaasid ja pokaalid; kohvivalmistamise seadmed ja masinad; blenderid jms; auapesu ja muud serveerimisvahendid saalis. LAUDADE EELKATTED eelkatete liigid; esitluse esteetika; eelkatte teostamine, korrektne paigutus ja hügieeninõuded; toitute ja jookide paigutus, loogiline ja funktsionaalne asetamine, lihtne ligipääs külalistele. ISETEENINDUSLIKUD LAUAD teeninduse põhimõtted; iseteeninduslaua eesmärk; kasutusvõimalused ja korraldus LAUANÕUD JA TARVIKUD ettevalmistus; vajalike nõude, söögiriistade ja serveerimistarvikute valik ja paigutus. TEENINDUSSTANDARDID järgimine; puhtuse ja korrashoiu tagamine; täienduste tegemine	Seos õpiväljundiga mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist planeerib sündmuse,

	vastavalt vajadusele. TÖÖVÕTTED JA PÕHITEHNIKAD TEENINDUSES. ERINEVAD TÖÖVAHENDI JA SEADMED TEENINDAJA TÖÖS lauanõud; vahendid; söögiriistad; klaasid ja pokaalid; kohvivalmistamise seadmed ja masinad; blenderid jms; auapesu ja muud serveerimisvahendid saalis. LAUDADE EELKATTED eelkatete liigid; esitluse esteetika; eelkatte teostamine, korrektne paigutus ja hügieeninõuded; toitute ja jookide paigutus, loogiline ja funktsionaalne asetamine, lihtne ligipääs külalistele. ISETEENINDUSLIKUD LAUAD teeninduse põhimõtted; iseteeninduslaua eesmärk; kasutusvõimalused ja korraldus. LAUANÕUD JA TARVIKUD ettevalmistus; vajalike nõude, söögiriistade ja serveerimistarvikute valik ja paigutus. TEENINDUSSTANDARDID järgimine; puhtuse ja korrashoiu tagamine; täienduste tegemine vastavalt vajadusele. TÖÖVÕTTED JA PÕHITEHNIKAD TEENINDUSES. Õppekäigud. Kohtumine teeninduse spetsialistidega.	lähledes projekti haldamise põhimõtetest koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust
Hindamisülesanded	Õppija selgitab kliendikeskse teeninduse olulisust ning kirjeldab teenindaja rolli ja vastutust ettevõttes. Annab omapoolseid hinnanguid erinevatele teenindussituatsioonidele ning pakub välja võimalikke lahendusi kliendikogemuse parandamiseks.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseteeninduslaua ettevalmistamine ja teenindamine. Õppija valmistab ette rühmatööna iseteenindusliku laua, teostab sealhulgas vajalike lauanõude ja serveerimisvahendite ettevalmistused, paigutamise, eelkatte tegemise ning toidu ja jookide asetamise vastavalt juhendile. Tagab, et laud vastab esteetika-, hügieeni- ja ohutusnõuetele. Arvestuse saamiseks peab õppija täitma kõik ülesande osad korrektselt, järgides eelnevalt õppetundides õpitud kliendikeskse teeninduse, teeninduse võtete, hügieeni- ja ohutusnõudeid. Õppija järgib teenindusstandardit. Puuduste korral on võimalik ülesannet parandada vastavalt hindamisjuhendile.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Arvestuse saamiseks peab õppija täitma kõik ülesande osad korrektselt, järgides eelnevalt õppetundides õpitud kliendikeskse teeninduse, teeninduse võtete, hügieeni- ja ohutusnõudeid. Õppija järgib teenindusstandardit.	

	Õppija valmistab juhendi alusel kaks erinevat mittealkohoolset jooki (üks külm ja üks kuum jook). Joogid peavad vastama kvaliteedi- ja hügieeninõuetele ning olema serveeritud korrektselt ja esteetiliselt. Õppija valmistab ette rühmatööna iseteenindusliku laua, teostab sealhulgas vajalike lauanõude ja serveerimisvahendite ettevalmistused, paigutamise, eelkatte tegemise ning toidu ja jookide asetamise vastavalt juhendile. Tagab, et laud vastab esteetika-, hügieeni- ja ohutusnõuetele. “4” saamise tingimus: Õppija järgib kõiki teenindusstandardeid, sealhulgas kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, teeninduse võtete, hügieeni- ja ohutusnõudeid. Valmistab kaks erinevat mittealkohoolset jooki, mis vastavad kvaliteedi- ja hügieeninõuetele, ning on korrektselt serveeritud. Joogid on visuaalselt atraktiivsed ja sobivad teeninduse konteksti. Rühmatöös valmib esteetiline ja hästi organiseeritud iseteeninduslaud, kus toidu ja jookide paigutus on loogiline ja esteetiline. Õppija tagab laua puhtuse ja vastavuse hügieeni- ning ohutusnõuetele. “5” saamise tingimus: Õppija täidab ülesandeid professionaalselt, järgides kõikide teenindusstandardite ja protseduuride täpset järgimist. Valmistatud joogid on suurepärase kvaliteedi ja hügieeniga, esteetiliselt kaunilt serveeritud ja sobivad teenindusürituse eesmärgiga. Rühmatööna ettevalmistatud iseteeninduslaud on suurepäraselt organiseeritud ja esteetiline. Kõik vajalikud lauanõud, serveerimisvahendid, toidud ja joogid on paigutatud korrektselt ning laua puhastus ja toidu serveerimise korraldus on optimaalne. Õppija tagab, et laud vastab kõigile hügieeni-, esteetika- ja ohutusnõuetele, luues professionaalse teeninduskogemuse.	
Mittealkohoolsed joogid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad MITTEALKOHOOLSED JOOGID liigitus ja omadused; külmad ja kuumad joogid; populaarsed joogitüübid. JOOKIDE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIAD toorainete valik; valmistusmeetodid; maitsete tasakaal. HÜGIEENI- JA OHUTUSNÕUDED toidu- ja joogihügieeni põhimõtted; töövahendite korrektne kasutamine. JOOKIDE SERVEERIMINE erinevad sobivad serveerimisnõud; jookide esitlus ja visuaalne esteetika. KLIENDIKESKNE TEENINDUS JOOKIDE PAKKUMISEL suhtlemine külalistega; soovitude andmine; vajaduste arvestamine.	Seos õpiväljundiga mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid kohandab menüüd juhendi

		alusel, arvestades külaliste vajadusi puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust
Praktiline töö	Jookide valmistamine ja serveerimine õppijate poolt planeeritud toitlustussündmusel.	
Hindamisülesanded	Õppija valmistab juhendi alusel kaks erinevat mittealkohoolset jooki (üks külm ja üks kuum jook). Joogid peavad vastama kvaliteedi- ja hügieeninõuetele ning olema serveeritud korrektselt ja esteetiliselt (valib loosi teel omale joogid).	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teab lihtsamate külmade ja kuumade mittealkohoolsete jookide liigitust; valmistab juhendi alusel etteantud lihtsa mittealkohoolse joogi, järgides juhendit ja säilitades toiduainete kvaliteedi; serveerib valmistatud joogi, järgides juhendit; järgib jookide valmistamise ja serveerimise käigus toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid, kasutades kogu tööprotsessi vältel õigeid töövõtteid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teab lihtsamate külmade ja kuumade mittealkohoolsete jookide liigitust; valmistab juhendi alusel etteantud lihtsa mittealkohoolse joogi, järgides juhendit ja säilitades toiduainete kvaliteedi; serveerib valmistatud joogi, järgides juhendit; järgib jookide valmistamise ja serveerimise käigus toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid, kasutades kogu tööprotsessi vältel õigeid töövõtteid.	
Puhastustööd Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 26	Alateemad PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖDE OLULISUS NING PÕHIMÕTTED Töökeskonna korrashoid ja selle mõju ohutusele; Puhastusplaani koostamine ja järgimine; Puhastustööde sagedus ja õiged töövõtted. KORISTUSMEETODID, -TARVIKUD JA PUHASTUSAINED Märg- ja kuivpuhastuse meetodid. Puhastustarvikud ja nende kasutamine; Puhastusainete valik ja doseerimine; Ohutuskaartide lugemine ja kasutamine. TÖÖVAHENDITE JA SEADMETE PUHASTAMINE Töövahendite ja pindade puhastamine	Seos õpiväljundiga valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid puhastab töö- ja teeninduskeskkonda,

	ning desinfitseerimine. Puhastusvahendite kasutamine ja ladustamine. Töökorraldus ja puhastushügieen. JÄÄTMEKÄITLUS JA KESKKONNATEADLIKKUS Jäätmete liigid ja sorteerimise põhimõtted; Jäätmete vähendamine ja taaskasutusvõimalused; (Köögi) keskkonnamõju ja selle vähendamine.	lähtudes etteantud juhendist
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist.	
Sündmuse planeerimise alused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 22	Alateemad Projektitöö. Projektihaldamine. Sündmuse planeerimise alused; Mis on sündmus ja miks see on oluline?; Kuidas määrata sündmuse eesmärgid ja sihtrühm; Sündmuse etapid: planeerimine, läbiviimine, hindamine; Sündmuse tegevuskava ja riskianalüüs; Kuidas koostada tegevuskava; Riskide tuvastamine ja maandamine. Sündmuse eelarve koostamine; Kulude ja tulude planeerimine; Sponsorluse ja toetuste kaasamine. Ressursside jaotus vastavalt prioriteetidele. Tehnilised ja logistilised lahendused sündmuse korraldamisel; Tehnilised vahendid: heli, valgustus, esitlusseadmed. Logistika: transport, majutus, toitlustus; Juhendi koostamine sündmuse läbiviimiseks.	Seos õpiväljundiga planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust
Hindamisülesanded	Õppija planeerib sündmuse meeskonnatööna, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestuse saamiseks korraldab õppija rühmatööna toitlustussündmuse vastavalt juhendile, millega tõendab kõik õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija on läbinud enesehindamise ning esitanud õpimapi.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane määratleb sündmuse eesmärgi ja sihtrühma ning kirjeldab lühidalt sündmuse põhisisu. Õpilane esitab loogilise tegevuskava, kus on vähemalt kolm etappi, ajaraamid ja vastutajad. Õpilane nimetab vähemalt kaks võimalikku riski ja selgitab, kuidas neid ennetada või vähendada. Õpilane koostab tabeli vähemalt kolme kulukategooriaga ja toob välja ühe võimaliku alternatiivse lahenduse kulude optimeerimiseks Õpilane koostab nimekirja vähemalt kolme olulise tehnilise või logistilise vajadusega ja põhjendab nende valikut. Õpilane loob visuaalselt atraktiivse ja selge sõnumiga reklaami või plakati, mis sisaldab sündmuse põhiandmeid ja kutsub osalema. Õpilane täidab oma rolli sündmuse korraldamisel ja dokumenteerib sündmuse peamised hetked (nt fotode, raporti või märkmete abil).	

	Õpilane kogub vähemalt kahte tüüpi tagasisidet (nt osalejatelt ja korraldajatelt) ning teeb vähemalt ühe ettepaneku tulevikus sündmuse parandamiseks. “4” saamise tingimus: Õppija korraldab rühmatööna toitlustussündmuse, järgides juhendi nõudeid ja tõestades kõik õpiväljundid hästi. Sündmus on hästi planeeritud ja korraldatud, kõik vajalikud ülesanded on täidetud vastavalt ajakavale ja kvaliteedinõuetele. Õppija on läbinud enesehindamise ja esitanud õpimapi, mis sisaldab kõiki olulisi dokumente ja järeldusi. Enesehindamine on siiras ja realistlik. Õpilane määratleb selgelt sündmuse eesmärgi ja sihtrühma ning toob välja sündmuse põhisisu. Tegevuskava on loogiline ja sisaldab vähemalt kolme etappi, ajaraame ja vastutajaid, tagades sündmuse sujuva kulgemise. Õpilane tuvastab vähemalt kaks võimalikku riski ja pakub realistlikke meetmeid nende ennetamiseks või vähendamiseks. Kulukategooriate tabel on korrektne ja sisaldab vähemalt kolme olulist kategooriat. Õpilane pakub välja vähemalt ühe alternatiivse lahenduse kulude optimeerimiseks. Õpilane koostab nimekirja vähemalt kolmest tehnilisest või logistilisest vajadusest, põhjendades valikut. Reklaam või plakat on visuaalselt atraktiivne, sisaldab kõiki põhiteavet ja kutsub osalema. Õpilane täidab oma rolli korraldustiimis ning dokumenteerib sündmuse hetki. Tagasiside on kogutud vähemalt kahest allikast ja õpilane pakub välja mõistliku ettepaneku sündmuse parandamiseks. “5” saamise tingimus: Õppija korraldab rühmatööna toitlustussündmuse suure professionaalsusega, järgides juhendi nõudeid ja ületades õpiväljundi ootused. Sündmus on väga hästi organiseeritud, kõik detailid on läbi mõeldud, ja sündmuse teostus on kvaliteetne. Õppija on läbinud põhjaliku enesehindamise, mis sisaldab analüüsi oma panusest ja arenguvõimalustest. Õpimapp on täielikult vormistatud, hästi struktureeritud ja sisaldab kõiki vajalikud dokumente, tagasisidet ja järeldusi sündmuse kohta. Õpilane määratleb sündmuse eesmärgi ja sihtrühma väga selgelt ning seob need sündmuse põhisisuga, näidates põhjalikku arusaamist. Tegevuskava on detailne, sisaldab vähemalt kolme etappi, ajaraame ja vastutajaid ning tagab täpselt ajastatud ja sujuva sündmuse läbiviimise. Õpilane tuvastab ja analüüsib rohkem kui kaks riski, pakkudes välja mitmekesiseid, hästi läbimõeldud ennetusmeetmeid või lahendusi, et neid vähendada. Kulukategooriate tabel on selgelt struktureeritud, sisaldab vähemalt kolme kategooriat ja annab aru ka alternatiivsete lahenduste kohta kulude optimeerimiseks. Õpilane toob välja vähemalt kolm olulist tehnilist või logistilist vajadust ja põhjendab iga valiku põhjalikult. Reklaam või plakat on professionaalselt kujundatud, sisaldab kõiki sündmuse põhiteavet ja on suunatud sihtrühmale, kutsub osalema ning on visuaalselt silmapaistev. Õpilane täidab oma rolli korraldustiimis suurepäraselt ja dokumenteerib sündmuse hetki (nt fotode, märkmete või raportite abil) tõhusalt.
--	--

	Tagasiside kogumine on läbimõeldud, õpilane teeb põhjalikke ettepanekuid sündmuse täiustamiseks ning toob välja konkreetseid muudatusi või täiendusi.	
Toiduhügieen Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad TOIDUOHUTUS JA TOIDUHÜGIEEN Toiduseadus ja toidukäitleja ettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid. Toiduhügieeninõuded ja enesekontrollisüsteemid. Ristsaastumise vältimine ja isiklik hügieen. Ristsaastumise ennetamine ja puhastuse roll selles. Puhastuse ja desinfitseerimise eripärad toidukäitlemises.	Seos õpiväljundiga mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist
Hindamisülesanded	Toiduhügieeni test.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija kirjeldab toiduseadusest tulenevaid riskitegureid toidu ohutusele. Õppija tunneb toidukäitleja tööd reguleerivaid õigusakte. Toiduhügieeni test on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid testi hindamismudel. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid testi hindamismudel. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid testi hindamismudel.	
Toiduvalmistamise baasoskused I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 52	Alateemad TOIDUAINETE KULINAARSE TÖÖTLEMISE PÕHIVIISID JA TOIDUAINETE ÕPETUS Tooraine liigid ja omadused; Töötlemismeetodid ja nende mõju toidu kvaliteedile; Toiduohutus ja säilitustingimused. TOITUDE MAITSESTAMISE PÕHIALUSED Põhilised maitsekooslused ja nende tasakaalustamine; Maitsetaimede ja vürtside kasutamine; Soolamise, hapendamise ja marineerimise põhimõtted. ERINEVAD ROAGRUPID JA NENDE VALMISTAMINE Puljongid ja supid; Põhikastmed ja nende kasutamine; Salatid ja võileivad; Köögiviljatoidud; Tangainetest, riisist ja pastast valmistatud road;	Seos õpiväljundiga valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid

	Munatoidud; Kalatoidud; Lihatoidud; Magustoidud; Eesti rahvusköögi toidud. TEHNOLOOGILISE KAARDI MÕISTMINE JA KASUTAMINE Tehnoloogilise kaardi struktuur ja tähendus; Retsepti järgimine ja koguste arvestamine; Valmistamisjuhiste lugemine ja rakendamine. ÜHIKUTE TEISENDAMINE JA KALKULEERIMISE PÕHIMÕTTED Massi- ja mahumõõtmete teisendamine; Tooraine koguste ja portsjonite arvestamine; Koguste ja hindade kalkuleerimine TÖÖKORRALDUSE PÕHIMÕTTED Töökoha planeerimine ja ettevalmistamine; Töötappide järjestamine ja ajastamine; Efektiivne töökorraldus köögis TÖÖVAHENDID JA NENDE KASUTAMINE Noad, lõikekettad, hakkimisseadmed jms; Küpsetusvahendid ja segamisseadmed; Erispetsialistidele mõeldud tööriistad; köögiseadmed ja nende kasutamine; Küpsetus-, keedu- ja praadimisseadmed; Jahutus- ja sügavkülmutusseadmed; Muud köögiseadmed ja nende hooldamine. OHUTUSNÕUDED TOIDU VALMISTAMISEL Isiklik kaitsevarustus ja selle kasutamine. Tuleohutus ja seadmete kasutamise ohutus; Ohuolukordade ennetamine ja käitumine õnnetusjuhtumite korral TOIDUHÜGIEEN JA SÄILITAMINE Tooraine ja valmistoidu ladustamine; Ristsaastumise vältimine. Säilitustemperatuurid ja kõlblikkusaeg. JÄTKUSUUTLIK TÖÖTAMINE KÖÖGIS Tooraine säästlik kasutamine ja toidujäätmete vähendamine. Elektri, vee ja muude ressursside teadlik kasutamine; Keskkonnasõbralikud alternatiivid ja lahendused köögis. Õppekäigud. Kohtumised tootlustusettevõtete esindajatega.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kirjeldab lihtsamate toitude põhitehnoloogiaid; planeerib oma tööd ja töökohta juhendamisel; valmistab lihtsamaid toite etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning järgides toiduhügieeninõudeid; kasutab energiat ja loodusressursse säästlikult, arendades oma kestlikkuse alaseid pädevusi.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kirjeldab lihtsamate toitude põhitehnoloogiaid; planeerib oma tööd ja töökohta juhendamisel; valmistab lihtsamaid toite etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi kasutades asjakohaseid töövahendeid ning järgides toiduhügieeninõudeid; kasutab energiat ja loodusressursse säästlikult arendades oma kestlikkuse alaseid pädevusi “4” saamise tingimus: -	

	“5” saamise tingimus: -	
Toiduvalmistamise baasoskused II Praktiline töö 52	Alateemad Toitlustussündmuse toitlustamine iseteeninduslauast. TOIDUAINETE KULINAARSE TÖÖTLEMISE PÕHIVIISID JA TOIDUAINETE ÕPETUS Tooraine liigid ja omadused; Töötlemismeetodid ja nende mõju toidu kvaliteedile; Toiduohutus ja säilitustingimused. TOITUDE MAITSESTAMISE PÕHIALUSED Põhilised maitsekooslused ja nende tasakaalustamine; Maitsetaimede ja vürtside kasutamine; Soolamise, hapendamise ja marineerimise põhimõtted. ERINEVAD ROAGRUPID JA NENDE VALMISTAMINE Puljongid ja supid; Põhikastmed ja nende kasutamine; Salatid ja võileivad; Köögiviljatoidud; Tangainetest, riisist ja pastast valmistatud road; Munatoidud; Kalatoidud; Lihatoidud; Magustoidud; Eesti rahvusköögi toidud. TEHNOLOOGILISE KAARDI MÕISTMINE JA KASUTAMINE Tehnoloogilise kaardi struktuur ja tähendus; Retsepti järgimine ja koguste arvestamine; Valmistamisjuhiste lugemine ja rakendamine. ÜHIKUTE TEISENDAMINE JA KALKULEERIMISE PÕHIMÕTTED Massi- ja mahumõõtmete teisendamine; Tooraine koguste ja portsjonite arvestamine; Koguste ja hindade kalkuleerimine TÖÖKORRALDUSE PÕHIMÕTTED Töökoha planeerimine ja ettevalmistamine; Tööetappide järjestamine ja ajastamine; Efektiivne töökorraldus köögis TÖÖVAHENDID JA NENDE KASUTAMINE Noad, lõikekettad, hakkimisseadmed jms; Küpsetusvahendid ja segamisseadmed; Erispetsialistidele mõeldud tööriistad; köögiseadmed ja nende kasutamine; Küpsetus-, keedu- ja praadimisseadmed; Jahutus- ja sügavkülmutusseadmed; Muud köögiseadmed ja nende hooldamine. OHUTUSNÕUDED TOIDU VALMISTAMISEL Isiklik kaitsevarustus ja selle kasutamine. Tuleohutus ja seadmete kasutamise ohutus; Ohuolukordade ennetamine ja käitumine õnnetusjuhtumite korral TOIDUHÜGIEEN JA SÄILITAMINE Tooraine ja valmistoidu ladustamine; Ristsaastumise vältimine. Säilitustemperatuurid ja kõlblikkusaeg. JÄTKUSUUTLIK TÖÖTAMINE KÖÖGIS Tooraine säästlik kasutamine ja toidujäätmete vähendamine. Elektri, vee ja muude ressursside teadlik kasutamine; Keskkonnasõbralikud alternatiivid ja lahendused köögis.	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti turismipiirkondi mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust

	Õppekäigud. Kohtumised toitlustusettevõtete esindajatega.	
Hindamisülesanded	Toitlustussündmuse toitlustamine iseteeninduslauast.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Toitlustussündmuse toitlustamine iseteeninduslauast.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kirjeldab erinevate turismipiirkondade kultuuripärandit; loetleb erinevate turismipiirkondade olulisemaid kultuurilisi ja ajaloolisi vaatamisväärsusi, loodusobjekte; toitlustus-, majutus- ja tegevusteenuste võimalusi (-ettevõtteid), selgitab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende olulisust ettevõtte edukuses; kirjeldab teenindaja põhifunktsioone ja vastutusalasid ettevõttes, seostades neid ettevõtte eesmärkidega; analüüsib teenindaja rolli ja kliendikeskse teeninduse mõju konkreetsetes teenindussituatsioonides, tuues välja võimalikud lahendused ja parendusettepanekud; rakendab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid praktilises ülesandes järgides ettevõtte teenindusstandardeid ja külaliste vajadusi, kirjeldab lihtsamate toitade põhitehnoloogiaid; planeerib oma tööd ja töökohta juhendamisel; valmistab lihtsamaid toite etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi kasutades asjakohaseid töövahendeid ning järgides toiduhügieeninõudeid; kasutab energiat ja loodusressursse säästlikult arendades oma kestlikkuse alaseid pädevusi, teab peast tervisliku toitumise põhimõtteid; eristab menüüde tüüpe; annab hinnangu menüüle, lähtudes menüü koostamise alustest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- või gluteenitalumatusega külaliste toiduvalikute võimalusi; kohandab lihtsama menüü eritoitumisvajadustega külalistele, arvestades menüü koostamise aluseid ning külaliste soove ja vajadusi, määratleb töö- ja teeninduskeskkonna puhastusvajaduse; kasutab sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle; kasutab puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted; kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid, selgitab sündmuse olemust ja läbiviimiseks vajalikke toiminguid, tuginedes osapooltelt kogutud sisendile; seab sündmusele eesmärgid, lähtudes konkreetsest ajaraamist ja mõõdetavatest tulemustest; koostab sündmusele tegevuskava, arvestades sündmuse eesmärke ja ressursse; hindab juhendi alusel sündmusega seotud riske; teeb realistlikke ettepanekuid riskide maandamiseks, arvestades sündmuse eripärasid, koostab meeskonnas sündmuse eelarve, tuginedes sündmuse tegevuskavale ja eesmärkidele; selgitab sündmuse kulusid, võrreldes erinevaid võimalusi; jagab ressursse prioriteetide alusel, planeerides kulutusi vastavalt sündmuse vajadustele ja eesmärkidele, valib sündmuse	

	korraldamiseks vajalikud tehnilised vahendid juhendi alusel; koostab meeskonnas ja juhendi alusel sündmuse logistilise plaani, mis sisaldab transpordi, majutuse, varustuse ja toitlustuse korraldust “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Toitumise alused ja menüü koostamine Auditoorne õpe 28 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 40	Alateemad TERVISLIKU TOITUMISE PÕHIMÕTTED Tasakaalustatud toitumine. Toidu koguste ja energiavajaduse arvestamine; Toitumise vastavus vanusele, aktiivsusele ja tervislikule seisundile. Toidu mitmekesisus ja toidugruppide roll. TOITUMISE JUHISED JA MUDELID Toidupüramiid ja selle rakendamine menüü planeerimisel. Taldrikumudel ja portsjonite tasakaalustamine; Eesti toitumissoovitused ja nende kasutamine menüü koostamisel. MENÜÜDE TÜÜBID JA KOOSTAMISE ALUSED Erinevad menüükategooriad (päevamenüü, nädalamenüü, a la carte, erimenüüd jms). Menüü koostamise põhimõtted ja toidukomponentide tasakaalustamine. Tooraine ja hooajalisuse arvestamine menüü koostamisel. ERITOITUMINE JA ERIDIEEDID oiduallergiad ja talumatused. Peamised allergeenid ja nende asendamise võimalused. Laktoositalumatus – toiduvalikud ja asendusvõimalused. Gluteenitalumatus –gluteenivabad tooted ja nende kasutamine. Diabeedi eritoitumine – süsivesikute tasakaal ja glükeemiline koormus. Taimetoitlus ja selle variatsioonid (veganlus, lakto-ovo taimetoitlus jne). MENÜÜDE KOHANDAMINE ERITOITUMISVAJADUSTEGA KÜLALISTELE Kuidas analüüsida ja hinnata menüüd, lähtudes menüü koostamise alustest; Kuidas koostada alternatiivseid toiduvalikuid allergia- ja talumatusega külalistele. Kuidas pakkuda mitmekesiseid taimseid alternatiive traditsioonilistele toitudele. Kuidas arvestada külaliste erisoove ja kultuurilisi eripärasid menüü kohandamisel.	Seos õpiväljundiga kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi
Praktiline töö	Menüü planeerimine. Toidu toiteväärtuse arvutamine. Praktiline töö õppekõõgis- eritoitumisvajadustega külaliste toidud.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid; eristab menüüde tüüpe, seostades neid toitlustusettevõtte äriideega; annab hinnangu menüüle, lähtudes menüü koostamise alustest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- või gluteenitalumatusega külaliste toiduvalikute võimalusi;	

	kohandab lihtsama menüü eritoitumisvajadustega külalistele, arvestades menüü koostamise aluseid ning külaliste soove ja vajadusi;	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teab peast tervisliku toitumise põhimõtteid; eristab menüüde tüüpe; annab hinnangu menüüle, lähtudes menüü koostamise alustest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- või gluteenitalumatusega külaliste toiduvalikute võimalusi; kohandab lihtsama menüü eritoitumisvajadustega külalistele, arvestades menüü koostamise aluseid ning külaliste soove ja vajadusi.	
Töövahendid ja seadmed Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad TÖÖVAHENDID JA NENDE KASUTAMINE Noad, lõikekettad, hakkimisseadmed jms; Küpsetusvahendid ja segamisseadmed; Erispetsialistidele mõeldud tööriistad; köögiseadmed ja nende kasutamine; Küpsetus-, keedu- ja praadimisseadmed; Jahutus- ja sügavkülmutusseadmed. Muud köögiseadmed ja nende hooldamine. Töövahendite ja seadmete hoiustamine.	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti turismipiirkondi mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust, teadvustades teenindaja rolli ning ülesandeid ettevõttes valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele mõistab sündmuse tehnilist ja logistilist korraldust

		valmistab ja serverib juhendi alusel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke teeb ettevalmistused külaliste teenindamiseks iseteeninduslikes laudades kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	
Hindamise meetodid	Arvestuse saamiseks korraldab õppija rühmatööna toitlustussündmuse vastavalt juhendile, millega tõendab kõik õpiväljundid lävendi tasemel. Õppija on läbinud enesehindamise ning esitanud õpimapi.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Vahehindamised õppeprotsessi käigus: Test teoreetiliste teadmiste kohta, sh tervisliku toitumise põhimõtted ja menüü koostamise alused. Toiduhügieenitest, mille käigus õppija tõendab teadmisi ja oskusi hügieeninõuete järgimisel. Isiklike toitumisharjumuste analüüs, võrreldes neid Eesti Toitumis- ja Liikumissoovitustega ning esitades kirjaliku analüüsi. Menüü kohandamine eritoitumisvajadusega kliendile, arvestades toitumissoovitusi ja külalise vajadusi. Uurimistöö valitud turismi piirkonna kohta, keskendudes piirkonna toidukultuurile ja eritoitumise võimalustele. ÕV1-11 Toitlustussündmuse planeerimine ja korraldamine meeskonnaga vastavalt juhendile Õppija tõendab teoreetilised teadmised vahehindamiste sooritamise ja kogub need oma õpimappi. Praktilised oskused tõendab õppija toitlustusürituse planeerimise ja teostamisega meeskonnaliikmena, sh sündmusejärgne analüüs. Positiivse hinde saamiseks peavad kõik õpiväljundid olema tõendatud vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne ÕV 1 Õpimapp: sisaldab turismiinfot turismi piirkondadest, uurimistöö endale sobivama või kodupiirkonna või kooli piirkonna kohta. HÜ (ÕV 2, 9 ja 10): Õppija teostab rühmatööna praktilise ülesande, mis koosneb kolmest kohustuslikust osast:

	Kliendikeskse teeninduse põhimõtted – õppija selgitab kliendikeskse teeninduse olulisust ning kirjeldab teenindaja rolli ja vastutust ettevõttes. Annab omapoolseid hinnanguid erinevatele teenindussituatsioonidele ning pakub välja võimalikke lahendusi kliendikogemuse parandamiseks. Mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine – õppija valmistab juhendi alusel kaks erinevat mittealkohoolset jooki (üks külm ja üks kuum jook). Joogid peavad vastama kvaliteedi- ja hügieeninõuetele ning olema serveeritud korrektselt ja esteetiliselt. (valib loosi teel omale joogid). Iseteeninduslaua ettevalmistamine ja teenindamine – Õppija valmistab ette rühmatööna iseteenindusliku laua, teostab sealhulgas vajalike lauanõude ja serveerimisvahendite ettevalmistused, paigutamise, eelkatte tegemise ning toidu ja jookide asetamise vastavalt juhendile. Tagab, et laud vastab esteetika-, hügieeni- ja ohutusnõuetele. Mitteeristav hindamine. Lävend: Arvestuse saamiseks peab õppija täitma kõik ülesande osad korrektselt, järgides eelnevalt õppetundides õpitud kliendikeskse teeninduse, teeninduse võtete, hügieeni- ja ohutusnõudeid. Õppija järgib teenindusstandardit. Puuduste korral on võimalik ülesannet parandada vastavalt hindamisjuhendile.
Õppematerjalid	Eesti Rahvakultuuri Keskus. https://rahvakultuur.ee/kultuurikorralduse-mustrid/kultuuriparand-ja-traditsioonid/ Pärandturism Eestis. https://www.etag.ee/wp-content/uploads/2021/03/Paranditurism-Eestis.pdf Külalislahke teenindus. https://varamu.visitsouthestonia.com/kursus/kulalislahke-teeninduse-pohioskused/ Külalislahke restoraniteeninduse põhioskused. https://ehrl.ee/restoraniteenindus/ Sündmuste korraldamine. https://www.youtube.com/playlist?list=PLbKRDoekgcFPazeew9dq7BWO6yxh3cTty Keskkonnahoidlike sündmuste korraldamise juhend. https://tartu2024.ee/keskkonnajuhend/ Sündmus- ja koosolekukorraldus. Müristaja. H.; Tarmula. K. 2011. Argo Kirjastus. Puhka Eestis.Turismiprofessionaalile Puhka Eestis Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Tooman. H. 2010. Argo Kirjastus Kuidas tunned Eestimaad. Eesti turismigeograafia õpik. Toots. K. 2009. Argo Kirjastus Toitlustuse alused. Klienditeekond. https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.html@9._Laua_katmine,_toitude_ja_jookide_serveerimine%253AKlienditeekond.html Klienditeekond. https://varamu.visitsouthestonia.com/peatykk/naide-majutus-ja-toitlustaja-klient/ TMK podcast Kuidas jätkusuutlikult sündmusi korraldada? https://youtu.be/BS_weT2rHhw?feature=shared Jolos jätkusuutlikkus sündmuste korraldamisel: https://jolos.eu/wp-content/uploads/2024/04/Jolos_sustainable-event-guide_compressed.pdf Parimad 2024 sise- kui ka väliskommunikatsiooni üritused ning üritusturunduse näited eesti tegijatelt: https://defolio.com/kuldmuna/2024/finalists Sissejuhatus keskkonnahoidlikku ürituskorraldusse, materjalid ja ostud: https://www.youtube.com/watch?v=Ov1_szdr600 Agentuuride kaasamine sündmuste korraldusse: https://turundajателиit.ee/juhised/agentuuri-briifimine/

	Keskkonnaministeeriumi juhised keskkonnateadlike ja jätkusuutlike ürituste korraldamiseks: https://kliimaministeerium.ee/media/9111/download https://argokirjastus.ee/toode/kuidas-tunned-eestimaad-eesti-turismigeograafia-opik/
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Turundamine ja kommunikatsioon ürituste korraldamisel	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskused ja teadmised, mis võimaldavad tal planeerida ja teostada turundus- ja kommunikatsioonitegevusi, et saavutada sihtrühma kaasatus ja korraldatava ürituse õnnestumine.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
60 tundi		18 tundi	52 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. rakendab turundusstrateegiaid, valides ja kasutades sihtrühmale sobivaid turunduskanaleid	määratleb sihtrühmi täpselt, kirjeldades nende vajadusi ja eelistusi; valib sihtrühma harjumustele ja käitumisele vastavad turunduskanalid, suurendades sõnumi levikut ja mõju; kasutab loovaid kampaania tõhusust ja konkurentidest eristavaid uuenduslikke strateegiaid, täites bränditeadlikkuse ja müügi suurendamise eesmärgi	Eristav hindamine
2. viib läbi kommunikatsiooni kampaaniaid, luues huvi tekitavaid sõnumeid ja materjale ning levitades neid valitud kanalites	koostab sihtrühma kõnetavaid ja kaasatust ning teadlikkust suurendavaid sõnumeid; valmistab professionaalsed, visuaalselt köitvad ja sihtrühmale suunatud turundusmaterjale; kasutab turunduskanaleid, mis tagavad optimaalse materjalide leviku sihtrühma seas; viib turunduskampaania läbi õigeaegselt, pidades kinni tähtaegadest	Eristav hindamine
3. kommunikeerib tõhusalt ürituse kestel, tagades osalejate kaasatuse ja sujuva infovahetuse korraldajatega	jagab vajalikku teavet ja muudatuste infot reaajas, hoides osalejaid kursis ürituse ajakava ja oluliste detailidega; vastab kiiresti ja professionaalselt osalejate küsimustele, arvestades tagasisidega ja tagades positiivse osalemiskogemuse; kasutab kommunikatsioonikanaleid, mis aitavad hoida osalejate huvi ja tähelepanu kogu ürituse jooksul;	Eristav hindamine

	hoiab aktiivselt ühendust korraldustiimiga, lahendades oma vastutusalala piires kiiresti kõik võimalikud probleemid ning tagades sujuva ürituse kulgemise	
4. hindab turunduse ja kommunikatsiooni tulemuslikkust, kasutades erinevaid mõõdikuid ning tehes järeldusi tulevaste kampaaniate parendamiseks	kasutab eesmärgile vastavaid mõõdikuid, jälgides neid järjepidevalt; teeb kampaania tõhusust näitavate andmete põhjal kokkuvõtte, andes hinnangu oma tegevusele; teeb andmete põhjal praktilisi ja põhjendatud soovitusi tulevaste kampaaniate jaoks; hindab kampaania edukust eesmärkide alusel, andes ülevaate selle mõjust	Eristav hindamine
5. loob partnerlussuhteid, leppides kokku koostööd soodustavad tingimused partnerite ja sponsoritega	selgitab, kuidas luua ja säilitada pikaajalisi ja vastastikku kasulikke partnerlussuhteid; demonstreerib oma läbirääkimisoskust, saavutades mõlema poole väärtusi ja eesmärke arvestavad koostöötingimused; demonstreerib ürituste korraldamisel ette tulevate kriisiolukordade lahendamise ja maandamise oskust; toob näiteid aktiivselt kaasatud ja kampaania eesmärke toetavatest partner- ja sponsorsuhetest veebiotsingu alusel leitud sündmuste näitel	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Turundamine ja kommunikatsioon ürituse korraldamisel Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 52	Alateemad Sihtrühma määramine ja turunduskanalite valik. Mis on sihtrühm ja miks on oluline see määratleda? Milliseid turunduskanaleid saab kasutada erinevate sihtrühmade jaoks? Turunduskampaania loomine. Kuidas luua mõjuv ja visuaalselt atraktiivne reklaamsõnum? Millised on tõhusad viisid ürituse turundamiseks koolis või kogukonnas? Efektne suhtlus ürituse ajal. Kuidas anda sündmuse ajal infot osalejatele? Kuidas suhelda osalejatega viisakalt ja professionaalselt? Turundustegevuse analüüs ja tulemuslikkus. Kuidas mõõta turunduskampaania edukust? Mis aitab parandada tulevaste sündmuste turundust? Koostöö partnerite ja sponsoritega. Kuidas leida üritusele sponsoreid ja koostööpartnereid? Miks	Seos õpiväljundiga rakendab turundusstrateegiaid, valides ja kasutades sihtrühmale sobivaid turunduskanaleid viib läbi kommunikatsiooni kampaaniaid, luues huvi tekitavaid sõnumeid ja materjale ning levitades neid valitud kanalites kommunikeerib tõhusalt

	on koostöö ettevõtetega kasulik ja kuidas see toimib?	ürituse kestel, tagades osalejate kaasatuse ja sujuva infovahetuse korraldajatega hindab turunduse ja kommunikatsiooni tulemuslikkust, kasutades erinevaid mõõdikuid ning tehes järeldusi tulevaste kampaaniate parendamiseks loob partnerlussuhteid, leppides kokku koostööd soodustavad tingimused partnerite ja sponsoritega
Iseseisev töö	Sihtrühma määramine ja sobivate turunduskanalite valik. Õpilane analüüsib lihtsustatud juhtumianalüüsi (nt kooliüritus) ning määrab sihtrühma (nt õpilased, õpetajad, lapsevanemad) ja valib vähemalt kaks turunduskanalit, mis aitavad kõige paremini sündmuse infot levitada. Turundustegevuse tulemuslikkuse hindamine. Õpilane analüüsib ühte koolis toimunud sündmust ja hindab selle turunduse efektiivsust, näiteks: kas info jõudis sihtrühmani, kui palju inimesi osales. Koostab lihtsa ülevaate. Koostööpartnerite ja sponsorite kaasamine. Õpilane koostab ettepaneku, kuidas kaasata koolis toimuvasse sündmusesse koostööpartner või sponsor (nt kohalik ettevõtte, kes kingib auhindu). Ettepanekus tuleb kirjeldada, kuidas sponsor võiks sündmusest kasu saada.	
Praktiline töö	Turunduskampaania sõnumi loomine – Õpilane koostab turunduskampaania reklaamsõnumi või plakati, mis tutvustab üritust. Sõnum peab olema lühike, selge ja visuaalselt atraktiivne. Kommunikatsioon ürituse ajal – Õpilased mängivad rollimängu, kus üks õpilane on sündmuse korraldaja ja teised külastajad. Korraldaja peab andma infot ürituse kohta ning vastama osalejate küsimustele viisakalt ja professionaalselt.	
Hindamisülesanded	Iseseisvad tööd. Praktiline töö.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: määratleb sihtrühmi täpselt, kirjeldades nende vajadusi ja eelistusi;	

	valib sihtrühma harjumustele ja käitumisele vastavad turunduskanalid, suurendades sõnumi levikut ja mõju; kasutab loovaid kampaania tõhusust ja konkurentidest eristavaid uuenduslikke strateegiaid, täites bränditeadlikkuse ja müügi suurendamise eesmärgi, koostab sihtrühma kõnetavaid ja kaasatust ning teadlikkust suurendavaid sõnumeid; valmistab professionaalsed, visuaalselt köitvad ja sihtrühmale suunatud turundusmaterjale; kasutab turunduskanaleid, mis tagavad optimaalse materjalide leviku sihtrühma seas; viib turunduskampaania läbi õigeaegselt, pidades kinni tähtaegadest, jagab vajalikku teavet ja muudatuste infot reaalajas, hoides osalejaid kursis ürituse ajakava ja oluliste detailidega; vastab kiiresti ja professionaalselt osalejate küsimustele, arvestades tagasisidega ja tagades positiivse osalemiskogemuse; kasutab kommunikatsioonikanaleid, mis aitavad hoida osalejate huvi ja tähelepanu kogu ürituse jooksul; hoiab aktiivselt ühendust korraldustiimiga, lahendades oma vastutusala piires kiiresti kõik võimalikud probleemid ning tagades sujuva ürituse kulgemise, kasutab eesmärgile vastavaid mõõdikuid, jälgides neid järjepidevalt; teeb kampaania tõhusust näitavate andmete põhjal kokkuvõtte, andes hinnangu oma tegevusele; teeb andmete põhjal praktilisi ja põhjendatud soovitusi tulevaste kampaaniate jaoks; hindab kampaania edukust eesmärkide alusel, andes ülevaate selle mõjust, selgitab, kuidas luua ja säilitada pikaajalisi ja vastastikku kasulikke partnerlussuhteid; demonstreerib oma läbirääkimisoskust, saavutades mõlema poole väärtusi ja eesmärgi arvestavad koostöötingimused; demonstreerib ürituste korraldamisel ette tulevate kriisiolukordade lahendamise ja maandamise oskust; toob näiteid aktiivselt kaasatud ja kampaania eesmärgi toetavatest partner- ja sponsorsuhetest veebiotsingu alusel leitud sündmuste näitel “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
--	--

Õppemeetodid	
Hindamise meetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. Iseseisvad ning praktilised tööd olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane määratleb sihtrühma ja põhjendab selle valikut. Valib vähemalt kaks sobivat turunduskanalit ning selgitab, miks need on efektiivsed. Õpilane loob visuaalselt atraktiivse ja selge sõnumiga reklaami või plakati, mis sisaldab ürituse peamisi detaile ning kutsub sihtrühma osalema. Õpilane suudab selgelt ja sõbralikult suhelda, jagada olulist teavet ning vastata vähemalt kahele sündmusega seotud küsimusele. Õpilane analüüsib vähemalt kahte turundusmeetodit, mida sündmuse jaoks kasutati, ja hindab, kas need olid edukad või vajaksid parandamist. Õpilane kirjeldab vähemalt üht võimalikku sponsorit, selgitab, kuidas koostöö võiks toimida, ja kuidas see kasu tooks mõlemale

	osapoolle. “4” saamise tingimus: Õpilane määratleb sihtrühma selgelt (nt vanus, huvid, elustiil, asukoht) ja põhjendab valikut sündmuse iseloomust lähtudes. Ta valib kaks kuni kolm sihtrühmale sobivat turunduskanalit (nt Instagram, plakatid, kooli koduleht) ja selgitab, miks need kanalid jõuavad tõhusalt õige publikuni. Õpilase loodud reklaam või plakat on visuaalselt läbimõeldud ja ühtse stiiliga. See sisaldab kõik olulised sündmuse detailid (nt nimi, aeg, koht, sisu) ja selget üleskutset osalemiseks. Kujundus arvestab sihtrühma eelistusi ja on hästi loetav. Õpilane suhtleb enesekindlalt ja abivalmilt, jagab asjakohast infot õigel ajal ja arusaadavalt. Ta oskab vastata mitmele sündmusega seotud küsimusele ning arvestab kuulajate vajadustega (nt räägib selgelt, kohandab tooni ja stiili). Õpilane analüüsib sisuliselt kahte või enam turundusmeetodit (nt sotsiaalmeedia, plakatid, suusõnaline reklaam), tuues välja nende tugevused ja võimalikud nõrkused. Ta hindab, kas need meetodid olid sihtrühma jaoks tõhusad ning pakub lühikesi, praktilisi parendusettepanekuid. Õpilane esitab läbimõeldud sponsori valiku, põhjendades selle sobivust sündmuse temaatika ja sihtrühmaga. Ta selgitab koostöö võimalikku ülesehitust (nt toetus vs nähtavus) ning toob välja konkreetseid eeliseid mõlemale poolele. “5” saamise tingimus: Õpilane esitab põhjaliku ja läbimõeldud sihtrühma kirjelduse, toetudes sündmuse eesmärgile ja võimalikele osalejate vajadustele. Ta valib sihtrühmale väga sobivad ja mitmekesised turunduskanalid (nt sotsiaalmeedia + otseturundus + koostööpartnerid) ning põhjendab nende tõhusust nii sihtrühma harjumuste, ulatuse kui ka kuluefektiivsuse kaudu. Lahendus näitab turunduslikku mõtlemist ja loovust. Reklaam või plakat on väga atraktiivne, professionaalse ilmega ja loovalt teostatud. Sõnum on sihtrühmale suunatud, kutsuv ja meelde jääv. Kõik sündmuse üksikasjad on selgelt esitatud ning visuaalne kujundus (värvid, font, paigutus, pildid) toetab sündmuse olemust. Töö näitab nii esteetilist kui ka kommunikatiivset oskust. Õpilane suhtleb väga professionaalselt ja soojalt, luues külalistele või osalejatele meeldiva kogemuse. Ta jagab olulist infot ennetavalt ja struktureeritult, vastab mitmele küsimusele põhjalikult ning oskab selgitada ka keerulisemaid olukordi rahulikult ja selgelt. Suhtlusstiil on sihtrühmale sobiv, viisakas ja usaldust tekitav. Õpilane analüüsib turundusmeetodeid põhjalikult ja kriitiliselt, kasutades vajadusel ka osalejate tagasisidet või osalusstatistikat. Ta hindab iga meetodi sobivust sihtrühmale, visuaalset ja sisulist mõju ning toob välja põhjendatud, loovad ettepanekud, kuidas turundust järgmisel korral tõhusamalt korraldada. Õpilane pakub välja sobiva ja strateegiliselt läbimõeldud sponsori, seob selle loogiliselt sündmuse eesmärgi ja sihtrühmaga. Ta kirjeldab detailselt koostöövormi (nt toetus, reklaam, kaasüritused) ning analüüsib selgelt, kuidas see loob väärtust mõlemale osapoolle – nt nähtavus, mainekasv, kliendisuhed, kogukonna panus.
--	--

Õppematerjalid	Kuidas mõõta sündmuse tulemuslikkust? https://www.bizzabo.com/blog/event-roi-marketing-attribution-guide
----------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Turvalisuse tagamine sündmuste korraldamisel	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane õpib hindama riske ja vähendama ohte et tagada ohutus ning turvalisus sündmuste korraldamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		20 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab vajalike lubade taotlemise, järgides võimalikke ohutegureid ja kehtivat seadusandlust	kaardistab sündmusega seotud peamised riskid, arvestades sündmuse tüüpi ja eripärasid; valib õiged load ja litsentsid vastavalt sündmuse iseloomule; selgitab ürituste korraldamisel lubade ja litsentside vajadust, lähtudes ürituse sihtgrupist ja tüübist; täidab vajalike lubade taotlused korrektselt, arvestades kehtivaid õigusnõudeid	Eristav hindamine
2. planeerib esmaabi ja turvalisuse vastavalt sündmuse riskidele	koostab turvaplaani, mis sisaldab selget jaotust turvapersonali ülesannete ja vastutuste kohta; selgitab meeskonnas konkreetseid turvameetmeid tagamaks osalejate turvalisuse; koostab sündmusele esmaabiplaani, arvestades osalejate arvu ja sündmuse tüüpi; leiab sobivad meditsiiniteenuse pakkujad, arvestades esmaabi vajaduste ja ürituse ressurssidega; leiab meeskonnatööna sündmuse kindlustuse katmaks ürituse võimalikud kahjud ja vastutusküsimused	Eristav hindamine
3. rakendab küberturvalisuse meetmeid sündmuste korraldamisel, tagades andmete turvalisuse	rakendab küberturvalisuse meetmeid sündmusega seotud digitaalsete andmete kaitsmiseks; järgib sündmuste korraldamisel isikuandmete kaitse üldmääruse põhimõtteid	Eristav hindamine
4. järgib autoriõiguse nõudeid loometööde	selgitab loometööde kasutamisel kehtivaid	Eristav hindamine

kasutamisel	autoriõiguse ja litsentsinõudeid, lähtudes autoriõiguse seadusest; kasutab sündmusel litsentseeritud muusikat, lähtudes kehtestatud seadustest ja kasutades selleks autorite ühingu või õiguste omanike väljastatud luba	
-------------	---	--

Mooduli jagunemine		
Turvalisuse tagamine sündmuse korraldamisel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 20 Praktiline töö 70	Alateemad Lubade ja litsentside süsteem Eestis (Millised sündmused vajavad lube ja litsentse? Kuidas taotleda ürituste korraldamiseks vajalikke lube? Riskianalüüs ja turvaplaanid. Sündmuse riskide kaardistamine. Ohutusmeetmed ja vastutusosalad. Esmaabi sündmustel. Esmaabi tähtsus ja esmaabivahendid sündmustel. Esmaabiandja roll sündmuse korraldamisel. Küberturvalisus ja andmekaitse. Kuidas kaitsta sündmuse osalejate andmeid? Küberohtude ennetamine ja digitaalne turvalisus. Autoriõigus ja muusika kasutamine sündmustel. Mis on autoriõigus ja kuidas see sündmusi mõjutab? Kus leida legaalselt kasutatavat muusikat?	Seos õpiväljundiga kavandab vajalike lubade taotlemise, järgides võimalikke ohutegureid ja kehtivat seadusandlust planeerib esmaabi ja turvalisuse vastavalt sündmuse riskidele rakendab küberturvalisuse meetmeid sündmuste korraldamisel, tagades andmete turvalisuse järgib autoriõiguse nõudeid loometööde kasutamisel
Iseseisev töö	Lubade ja litsentside tuvastamine – õpilane kirjeldab sündmust (nt koolipidu, spordiüritus) ja määrab, milliseid lube ja litsentse selle korraldamiseks vaja on. Riskianalüüs ja turvaplaan – õpilane valib sündmuse (nt kontsert, spordivõistlus) ja koostab lihtsa riskianalüüsi ning turvaplaani, mis sisaldab peamisi riske ja nende ennetamise meetmeid. Esmaabi põhimõtted sündmusel – õpilane koostab sündmuse jaoks esmaabiplaani, märkides ära olulised esmaabivahendid ja esmaabiandja rolli. Küberturvalisuse meetmed sündmustel – õpilane kirjeldab vähemalt 3 viisi, kuidas kaitsta sündmusel osalejate isikuandmeid ja muid digitaalseid andmeid. Autoriõigus ja muusika kasutamine sündmusel – õpilane valib sündmusele muusika ja kirjeldab, kuidas ta seda kasutaks autoriõiguseid järgides.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mooduli jooksul sooritatud iseseisvate ülesannete lahendamiste tulemustest (iseseisvate ülesannete lahendused peavad olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel).	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kaardistab sündmusega seotud peamised riskid, arvestades sündmuse tüüpi ja eripärasid;	

valib õiged load ja litsentsid vastavalt sündmuse iseloomule;
 selgitab ürituste korraldamisel lubade ja litsentside vajadust, lähtudes ürituse sihtgrupist ja tüübist;
 täidab vajalike lubade taotlused korrektelt, arvestades kehtivaid õigusnõudeid, koostab turvaplaani, mis sisaldab selget jaotust turvapersonali ülesannete ja vastutuste kohta;
 selgitab meeskonnas konkreetseid turvameetmeid tagamaks osalejate turvalisuse;
 koostab sündmusele esmaabiplaani, arvestades osalejate arvu ja sündmuse tüüpi;
 leiab sobivad meditsiiniteenuse pakkujad, arvestades esmaabi vajaduste ja ürituse ressursidega;
 leiab meeskonnatöona sündmuse kindlustuse katmaks ürituse võimalikud kahjud ja vastutusküsimused, rakendab küberturvalisuse meetmeid sündmusega seotud digitaalsete andmete kaitsmiseks;
 järgib sündmuste korraldamisel isikuandmete kaitse üldmääruse põhimõtteid, selgitab loometööde kasutamisel kehtivaid autoriõiguse ja litsentsinõudeid, lähtudes autoriõiguse seadusest;
 kasutab sündmusel litsentseeritud muusikat, lähtudes kehtestatud seadustest ja kasutades selleks autorite ühingu või õiguste omanike väljastatud luba
 “4” saamise tingimus: Õpilane tuvastab kaks või enam asjakohast luba või litsentsi ning seostab igaühe selgelt sündmuse tüübi, sihtrühma või tegevustega. Põhjendused näitavad arusaamist, miks need load on vajalikud nii turvalisuse, juriidiliste nõuete kui ka külaliste kogemuse seisukohalt. Plaan sisaldab selgelt sõnastatud turvameetmeid (rohkem kui 3), realistlikke riskifaktoreid ning praktilisi ennetusmeetmeid. Turvalisuse vastutaja roll ja ülesanded on täpsustatud. Turvameetmete seos sündmuse iseloomu, asukoha ja osalejatega on loogiliselt põhjendatud. Plaanis on esile toodud rohkem kui kaks asjakohast esmaabivahendit, nende kättesaadavus ja paigutus on läbi mõeldud. Esmaabiandja roll on selgelt kirjeldatud ning seotud konkreetsete sündmuseetappidega (nt rahvarohked hetked, aktiivsed tegevused). Õpilane kirjeldab selgelt vähemalt kolme küberturvalisuse põhimõtet ja toob igaühe kohta konkreetse näite, kuidas seda sündmuse korraldamisel rakendada. Näitab arusaamist, miks need põhimõtted on olulised andmete ja osalejate turvalisuse tagamisel. Õpilane kirjeldab vähemalt kahte erinevat legaalsel viisi muusika kasutamiseks ja selgitab, millises olukorras kumbki variant oleks sobiv. Ta näitab arusaamist autoriõiguste olulisusest ja oskab neid seostada konkreetse sündmuse kontekstiga. “5” saamise tingimus: Õpilane toob välja mitmed olulised load või litsentsid (sh ka vähem ilmnevad või erisündmustele omased), põhjendab nende vajalikkust detailselt ning näitab väga head arusaamist õiguslikest ja praktilistest nõuetest. Põhjendustes arvestab ta ka riske, sihtrühma eripära ning võimalikke tagajärgi, kui lube ei hangita. Plaan käsitleb turvalisust terviklikult ja süsteemselt: tuvastatud on mitmed potentsiaalsed riskifaktorid, nende mõju on analüüsitud ning välja on pakutud läbimõeldud, tõhusad ja vajadusel loovad ennetusmeetmed. Turvalisuse vastutaja ülesanded on selgelt määratletud ja seotud konkreetsete olukordade lahendamisega. Plaan näitab väga head riskitaju ja hoolivust külaliste heaolu suhtes.

	Plaanis käsitletakse esmaabi terviklikult: nimetatud on mitmed olulised esmaabivahendid, nende kasutusvaldkond ja asukoht. Esmaabiandja roll on detailselt kirjeldatud, sh tema valmisolek, suhtlus külalistega ja tegevus eriolukordades. Plaan näitab ennetavat mõtlemist ja hoolivust kõigi osalejate turvalisuse suhtes. Õpilane kirjeldab rohkem kui kolme küberturvalisuse põhimõtet, seob need omavahel ja sündmuse praktilise korraldusega (nt registreerimisvormid, Wi-Fi kasutus, fotolubade haldamine). Põhimõtete selgitused on põhjalikud, läbimõeldud ja näitavad teadlikku lähenemist digiohutusele nii tehnilisest kui ka eetilisest vaatenurgast. Õpilane analüüsib mitut legaalselt võimalust muusika kasutamiseks, kaaludes nende eeliseid, piiranguid ja sobivust erinevates olukordades (nt suurüritus, privaatne sündmus, veebiedastus). Lisaks näitab ta teadlikkust autoriõiguste eetilisest ja seaduslikust tähendusest ning pakub välja praktilisi lahendusi, kuidas muusikavalik oleks seaduslik, sisuliselt sobiv ja tehniliselt teostatav.
--	--

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mooduli jooksul sooritatud iseseisvate ülesannete lahendamiste tulemustest (iseseisvate ülesannete lahendused peavad olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel).
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane tuvastab vähemalt 2 vajalikku luba või litsentsi ja põhjendab nende vajadust vastavalt sündmuse tüübile ja sihtrühmale. Plaan sisaldab vähemalt 3 turvalisuse meetet, määratleb 1 konkreetse turvalisuse vastutaja ja kirjeldab vähemalt 2 riskifaktorit ning nende ennetusmeetmeid. Plaan sisaldab vähemalt 2 olulist esmaabivahendit ja kirjeldab 1 esmaabiandja rolli sündmuse käigus. Õpilane kirjeldab vähemalt 3 küberturvalisuse põhimõtet (nt turvalised paroolid, andmete krüpteerimine, piiratud juurdepääs infovahetusele). Õpilane toob välja vähemalt 1 legaalse viisi muusika kasutamiseks sündmusel (nt tasuta litsentsiga muusika, litsentsi ostmise, autori luba). “4” saamise tingimus: Õpilane tuvastab kaks või enam asjakohast luba või litsentsi ning seostab igaühe selgelt sündmuse tüübi, sihtrühma või tegevustega. Põhjendused näitavad arusaamist, miks need load on vajalikud nii turvalisuse, juriidiliste nõuete kui ka külaliste kogemuse seisukohalt. Plaan sisaldab selgelt sõnastatud turvameetmeid (rohkem kui 3), realistlikke riskifaktoreid ning praktilisi ennetusmeetmeid. Turvalisuse vastutaja roll ja ülesanded on täpsustatud. Turvameetmete seos sündmuse iseloomu, asukoha ja osalejatega on loogiliselt põhjendatud. Plaanis on esile toodud rohkem kui kaks asjakohast esmaabivahendit, nende kättesaadavus ja paigutus on läbi mõeldud. Esmaabiandja roll on selgelt kirjeldatud ning

	seotud konkreetsete sündmuseetappidega (nt rahvarohked hetked, aktiivsed tegevused). Õpilane kirjeldab selgelt vähemalt kolme küberturvalisuse põhimõtet ja toob igaühe kohta konkreetse näite, kuidas seda sündmuse korraldamisel rakendada. Näitab arusaamist, miks need põhimõtted on olulised andmete ja osalejate turvalisuse tagamisel. Õpilane kirjeldab vähemalt kahte erinevat legaalsel viisi muusika kasutamiseks ja selgitab, millises olukorras kumbki variant oleks sobiv. Ta näitab arusaamist autoriõiguste olulisusest ja oskab neid seostada konkreetse sündmuse kontekstiga. “5” saamise tingimus: Õpilane toob välja mitmed olulised load või litsentsid (sh ka vähem ilmnevad või erisündmustele omased), põhjendab nende vajalikkust detailselt ning näitab väga head arusaamist õiguslikest ja praktilistest nõuetest. Põhjendustes arvestab ta ka riske, sihtrühma eripära ning võimalikke tagajärgi, kui lube ei hangita. Plaan käsitleb turvalisust terviklikult ja süsteemselt: tuvastatud on mitmed potentsiaalsed riskifaktorid, nende mõju on analüüsitud ning välja on pakutud läbimõeldud, tõhusad ja vajadusel loovad ennetusmeetmed. Turvalisuse vastutaja ülesanded on selgelt määratletud ja seotud konkreetsete olukordade lahendamiseks. Plaan näitab väga head riskitaju ja hoolivust külaliste heaolu suhtes. Plaanis käsitletakse esmaabi terviklikult: nimetatud on mitmed olulised esmaabivahendid, nende kasutusvaldkond ja asukoht. Esmaabiandja roll on detailselt kirjeldatud, sh tema valmisolek, suhtlus külalistega ja tegevus eriolukordades. Plaan näitab ennetavat mõtlemist ja hoolivust kõigi osalejate turvalisuse suhtes. Õpilane kirjeldab rohkem kui kolme küberturvalisuse põhimõtet, seob need omavahel ja sündmuse praktilise korraldusega (nt registreerimisvormid, Wi-Fi kasutus, fotolubade haldamine). Põhimõtete selgitused on põhjalikud, läbimõeldud ja näitavad teadlikku lähenemist digiohutusele nii tehnilisest kui ka eetilise vaatenurgast. Õpilane analüüsib mitut legaalsel võimalust muusika kasutamiseks, kaaludes nende eeliseid, piiranguid ja sobivust erinevates olukordades (nt suurüritus, privaatne sündmus, veebiedustus). Lisaks näitab ta teadlikkust autoriõiguste eetilise ja seadusliku tähendusest ning pakub välja praktilisi lahendusi, kuidas muusikavalik oleks seaduslik, sisuliselt sobiv ja tehniliselt teostatav.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel	3	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab oskust märgata ja ennetada töökeskkonna riske ning reageerida ohuolukordades turvaliselt ja asjakohaselt.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
44 tundi		18 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske	tuvastab potentsiaalsed töökeskkonna riskid; valib sobilikud isikukaitsevahendid tööülesannete täitmiseks; rakendab sobilikke meetmeid töökeskkonna riskide vähendamiseks	Eristav hindamine
2. tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult	valib teadlikult kannatanust lähtuvad esmaabi võtted, arvestades iseenda ja teiste turvalisusega; tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult, suheldes vajadusel häirekeskusega abi kutsumiseks; rakendab esmaabivõtteid korrektselt	Eristav hindamine
3. märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile	kirjeldab inimkaubanduse ja lähisuhtevägivalla olemust; reageerib inimkaubandusjuhtumi või lähisuhtevägivalla kahtluse korral	Eristav hindamine
4. tegutseb erinevates ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt	tunneb ära erinevad ohuolukorrad; käitub erinevates ohuolukordades teadlikult, järgides vajadusel evakueerimise põhimõtteid	Eristav hindamine
5. mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust	märkab töökeskkonna korrastamis- ja puhastamisvajadust; valib koristusmeetodi, -tarvikud ja puhastusained ning sobivad tööriided ja isikukaitsevahendid; teab toiduohutuse tagamise põhimõtteid.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Esmaabi Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	Alateemad ESMAABI PÕHIMÕTTED JA KANNATANU SEISUNDI HINDAMINE Esmaabi olemus ja tähtsus. Kannatanu seisundi hindamine. ESMAABI VÕTTED ELUOHTLIKES OLUKORDADES Elustamine (südame- ja hingamispeetus). Välised verejooksud ja šokk. HAAVAD, TRAUMAD JA LUUMURRUD Haavad ja nende käsitlemine. Traumad ja luumurrud. SPETSIIFILISED TERVISOHUTUSLIKUD JA ESMAABI MÜRGISTUSED ja söövitused. Põletused ja külmakahjustused. ÕNNETUSJUHTUMI LAHENDAMINE JA ABI KUTSUMINE Tegutsemine hädaolukorras. Häirekeskusega suhtlemine ja abi kutsumine.	Seos õpiväljundiga teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult tegutseb erinevates ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust
Hindamisülesanded	Esmaabi teoreetiliste teadmiste test ja oskuste demonstratsioon ÕV2.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Vastab õigesti vähemalt 80% teoreetilise testi küsimustele, sooritab praktilise demonstratsiooni korrektselt, järgides esmaabi põhimõtteid ja ohutusreegleid, oskab kasutada õigeid abivahendeid ja järgib õiget tegevusjärjestust.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Tunneb ära erinevad ohuolukorrad; käitub erinevates ohuolukordades teadlikult, järgides vajadusel evakueerimise põhimõtteid, valib teadlikult kannatanust lähtuvad esmaabi võtted, arvestades iseenda ja teiste turvalisusega; tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult, suheldes vajadusel häirekeskusega abi kutsumiseks; rakendab esmaabivõtteid korrektselt, tuvastab potentsiaalsed töökeskkonna riskid. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Ohuolukorrad Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad OHUOLUKORDADE LIIGID JA NENDE TUNNUSED Tuleoht ja tulekahju võimalikud põhjused. Pommiähvardus ja terroriohu olukorrad, Relvaähvardus ja vägivaldsed intsidendid. ESMASED TEGEVUSED ERINEVATES OHUOLUKORDADES Ohu teadvustamine ja teavitamine. Kiire riskianalüüs ja prioriteetide seadmine. EVAKUATSIOONI PÕHIMÕTTED JA PLANEERIMINE Evakuatsiooniteede ja märgistuste tundmine. Ohutu evakuatsiooni korraldamine erinevates olukordades. TEGELIKKUSES ESINEVAD TAKISTUSED EVAKUATSIOONI KORRALDAMISEL	Seos õpiväljundiga teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile tegutseb erinevates

	Paanikakäitumine ja rahustamisvõtted. Eriolukorrad (puudega inimesed, lapsed, joobes isikud). INIMKAUBANDUS JA LÄHISUHTEVÄGIVALD AVALIKUS JA TÖÖKESKKONNAS Tundemärgid ja käitumisstrateegiad. Kellele ja kuidas teatada? KIUSAMINE JA TÖÖKIUSAMINE Kiusamise vormid ja selle mõju töökeskkonnale. Seaduslikud võimalused ja vastutuse küsimused. JOOBES INIMESED JA NENDE KÄITUMISE ERIPÄRAD Alkoholi- ja narkojoobe tundemärgid. Kuidas käituda ja eskaleerumist ennetada? TEADLIK KÄITUMINE ERINEVATES KRIISIOLUKORDADES Enesekaitsevõtted ja distantsi hoidmine. Esmased de-eskaleerimisstrateegiad (rahustav suhtlemine, kehakeel). KOOSTÖÖ AMETIVÕIMUDEGA JA KOHUSTUSED KRIISIOLUKORRAS. Kuidas ja millal kutsuda politsei või turvatöötajad; Dokumenteerimine ja hilisem raportite esitamine. Teemasid käsitletakse ka I kursusel moodulis digioskuste arendamine: KÜBERTURVALISUSE JA ANDMEKAITSE ALUSED Põhimõisted: arvutiturve, infoturve, elektrooniline turvalisus, kiirgusturve; Seadmete ja süsteemide füüsiline turvalisus; Isikuandmete kaitse ja andmeturve KÜBERHÜGIEEN JA ENNETAVAD MEETMED Tugevad paroolid ja mitmeastmeline autentimine; Seadmete ja andmete kaitsmine (sh viirusetõrje ja tarkvarauuendused); Turvalised võrguühendused ja avalike WiFi-võrkude riskid KÜBEROHUD JA PETUSKEEMID Andmepüük ja sotsiaalne manipuleerimine; Pahavara ja lunavara: ennetamine ja reageerimine; Valeidentiteetide ja libalehtede äratundmine ETTEVÕTTE TURVAPOLIITIKA JA KÜBERTURBE INTSIDENTIDELE REAGEERIMINE Andmekaitse ja isikuandmete töötlemise nõuded ettevõttes; Kuidas märgata ja teatada küberturbe intsidente; Praktilised simulatsioonid ja juhtumianalüüsid. Teemasid käsitletakse ka moodulis turismiteenuste valdkonna baasoskused: PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖDE OLULISUS NING PÕHIMÕTTED Töökeskkonna korrashoid ja selle mõju ohutusele; Puhastusplaani koostamine ja järgimine.	ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust
--	---	---

	Puhastustööde sagedus ja õiged öövõtted. KORISTUSMEETODID, -TARVIKUD JA PUHASTUSAINED Märg- ja kuivpuhastuse meetodid. Puhastustarvikud ja nende kasutamine. Puhastusainete valik ja doseerimine; Ohutuskaartide lugemine ja kasutamine. ISIKUKAITSEVAHENDID JA OHUTUSNÕUDED PUHASTUSTÖÖDEL Erinevad isikukaitsevahendid ja nende kasutamine; Ohutusjuhendid ja kemikaalidega töötamise reeglid. TOIDUOHUTUSE TAGAMISE PÕHIMÕTTED Toiduhügieeni alused ja seadusandlus. Ristsaastumise ennetamine ja puhastuse roll selles; Puhastuse ja desinfitseerimise eripärad toidukäitlemises.	
Hindamisülesanded	Turismiteenuste valdkonnast pärit töökeskkonnariskidega seotud juhtumi lahendamine ÕV1 ja ÕV6. Külaliste turvalisust ohustavate riskitegurite märkamine ning võimalike lahendustegevuste kirjeldamine ÕV 3 ja ÕV4. Töökeskkonna küberturvalisuse juhtumite analüüs ja rühmatöö ettevõtte turvapoliitika kohta ÕV 5. Tuleohutuse õppepäeva läbimine ÕV4.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija tunneb ära erinevad ohuolukorrad; käitub erinevates ohuolukordades teadlikult, järgides vajadusel evakueerimise põhimõtteid. Teab küberhügieeni põhimõtteid, demonstreerides nende kasutamist õppetöö vältel; teab peamisi küberohte ja petuskeeme, tundes ära ründemustrid ettevõttele ja külalistele; mõistab ettevõtte turvapoliitika põhimõtteid, järgides neid tööalases tegevuses; mõistab andmekaitse põhimõtteid, rakendades neid igapäevases ja tööalases tegevuses- hindamiskriteerium saavutatud digioskuste arendamise moodulis.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Meeskond toob välja vähemalt ühe külaliste turvalisust ohustava riski, selgitab, kuidas need mõjutavad külalisi ja töötajaid, pakub vähemalt kaks praktilist lahendust, kuidas riske maandada. Leiab vähemalt kolm küberturvalisuse riski ja nende ohumärgid, selgitab, kuidas need ohud mõjutavad ettevõtet ja külalisi, pakub vähemalt kaks praktilist lahendust küberinsidentide ennetamiseks, osaleb aktiivselt rühmatöös, tuues välja ettevõtte turvapoliitika tugevused ja nõrkused ning esitades ettepanekuid selle parandamiseks. Evakuatsiooniprotseduuride järgimine, tulekustuti ja muude tuleohutuse vahendite kasutamine. “4” saamise tingimus: Meeskond tuvastab vähemalt ühe turvalisust ohustava riski ja kirjeldab selle mõju külalistele ja töötajatele. Riski maandamiseks pakutakse välja kaks praktilist lahendust, mis on realistlikud ja teostatavad. Lähtepunktiks on külaliste ja töötajate heaolu ja turvalisus, lahendused on kooskõlas töökeskkonna ja turvalisuse nõuetega.	

	Õpilane tuvastab vähemalt kolm küberturvalisuse riski (nt andmelekked, häkkerirünnakud, nõrgad paroolid) ja nende võimalikud ohumärgid (nt ebatavaline võrgu liiklus, andmete kadumine). Ta selgitab, kuidas need ohud võivad mõjutada nii ettevõtte maine kui ka külaliste privaatsust ja turvalisust. Õpilane pakub välja vähemalt kaks praktilist lahendust, nagu tugevdada paroolipoliitikat või rakendada krüpteerimist. Rühmatöös osalemine on aktiivne, tuues välja turvapoliitika tugevused ja nõrkused ning tehes mõistlikke ettepanekuid parendamiseks. “5” saamise tingimus: Meeskond tuvastab mitu riski (sh vähem ilmseid või keerukamaid ohte) ja analüüsib nende mõju külalistele ja töötajatele põhjalikult. Läbimõeldud lahendused on spetsiifilised ja kohandatud iga riski jaoks, tagades maksimaalse turvalisuse. Iga lahenduse puhul on välja toodud, kuidas seda rakendatakse ja kuidas see aitab vähendada riski. Lähenemine näitab professionaalset arusaamist turvalisusest ja riskijuhtimisest. Õpilane tuvastab põhjalikult vähemalt kolm küberturvalisuse riski, sealhulgas keerulisemad ja vähem ilmnevad ohud (nt sisemised ohud, tarkvara haavatavused, sotsiaalne manipuleerimine). Ta analüüsib põhjalikult, kuidas need ohud võivad kahjustada ettevõtte tegevust ja külaliste usaldusväarsust. Õpilane pakub välja loovaid ja professionaalseid lahendusi (nt regulaarne tarkvarauuendus, töötajate koolitamine küberohtude kohta). Rühmatöös osalemine on väga aktiivne, ta toob välja ettevõtte turvapoliitika tugevused ja nõrkused ning esitab täiustatud ettepanekud, kuidas poliitikat täiendada ja küberintsidentide riske veelgi vähendada.	
Töökeskond Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad TÖÖKESKKONNA MÕISTE JA TÖÖOHUTUS Töökeskonna mõiste ja tähtsus; Töökeskonna ohutegurid (füüsikalised, keemilised, bioloogilised, psühhosotsiaalsed); Riskianalüüsi põhimõtted ja meetodid; Töökeskonna riskide hindamine ja dokumenteerimine. ISIKUKAITSEVAHENDID JA NENDE VALIK Isikukaitsevahendite liigid ja nende kasutamise põhimõtted; Sobivate isikukaitsevahendite valimine vastavalt tööülesannetele; Isikukaitsevahendite hooldamine ja nõuetele vastavus. TÖÖKESKKONNA RISKIDE VÄHENDAMINE JA ENNETAVAD MEETMED Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes; Töökeskonna ohutuse tagamine ja riskide ennetamine; Ohtlike olukordade äratundmine ja ennetusmeetmete rakendamine. TÖÖÕNNETUSED JA KUTSEHAIGESTUMISED Tööõnnetuste ja kutsehaigestumiste	Seos õpiväljundiga teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskonna riske tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile tegutseb erinevates ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt mõistab töökeskonna korrasoleku ja turvalisuse

	põhjused; Õnnetuse ohu tuvastamine ja vältimine; Esmaabi ja tegutsemine tööõnnetuse korral TÖÖANDJA JA TÖÖTAJA VASTUTUS TÖÖKESKKONNA OHUTUSE TAGAMISEL Töötervishoiu ja tööohutuse seadusandlus; Tööandja kohustused ja vastutus; Töötaja kohustused ja õigused ohutu töökeskonna tagamisel. TÖÖOLME JA VARA HOIUSTAMINE Töökeskonna ergonoomika ja ohutud töötingimused; Tööruumide planeerimine ja seadmete ohutu kasutamine; Vara hoiustamise ja säilitamise põhimõtted ÕIGUSAKTID JA REGULATSIOONID ERIALASES TEGEVUSES Töölepinguseaduse põhimõtted ja rakendamine; Erialast tegevust reguleerivad õigusaktid ja standardid; Töötervishoiu ja tööohutuse järelevalve ja kontroll.	tagamise olulisust
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mooduli jooksul sooritatud iseseisvate ülesannete lahendamiste tulemustest. Iseseisvate ülesannete lahendused peavad olema sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: tuvastab potentsiaalsed töökeskonna riskid; valib sobilikud isikukaitsevahendid tööülesannete täitmiseks; rakendab sobilikke meetmeid töökeskonna riskide vähendamiseks, valib teadlikult kannatanust lähtuvad esmaabi võtted, arvestades iseenda ja teiste turvalisusega; tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult, suheldes vajadusel häirekeskusega abi kutsumiseks; rakendab esmaabivõtteid korrektselt, kirjeldab inimkaubanduse ja lähisuhtevägivalla olemust; reageerib inimkaubandusjuhtumi või lähisuhtevägivalla kahtluse korral, tunneb ära erinevad ohuolukorrad; käitub erinevates ohuolukordades teadlikult, järgides vajadusel evakueerimise põhimõtteid, märkab töökeskonna korrastamis- ja puhastamisvajadust; valib koristusmeetodi, -tarvikud ja puhastusained ning sobivad tööriided ja isikukaitsevahendid; teab toiduohutuse tagamise põhimõtteid. “4” saamise tingimus: tuvastab kaks või enam asjakohast luba või litsentsi ning seostab igaühe selgelt sündmuse tüübi, sihtrühma või tegevustega. Põhjendused näitavad arusaamist, miks need load on vajalikud nii turvalisuse, juriidiliste nõuete kui ka külaliste kogemuse seisukohalt; riskianalüüs ja plaan sisaldavad selgelt sõnastatud turvameetmeid (rohkem kui 3), realistlikke riskifaktoreid ning praktilisi ennetusmeetmeid. Turvalisuse vastutaja roll ja ülesanded on täpsustatud. Turvameetmete seos sündmuse iseloomu, asukoha ja osalejatega on loogiliselt põhjendatud. Plaanis on esile toodud rohkem kui kaks asjakohast esmaabivahendit, nende kättesaadavus ja paigutus on läbi mõeldud. Esmaabiandja roll on selgelt kirjeldatud ning seotud konkreetsete sündmuseetappidega (nt rahvarohked hetked, aktiivsed tegevused).	

	Õpilane kirjeldab selgelt vähemalt kolme küberturvalisuse põhimõtet ja toob igaühe kohta konkreetse näite, kuidas seda sündmuse korraldamisel rakendada. Näitab arusaamist, miks need põhimõtted on olulised andmete ja osalejate turvalisuse tagamisel. Õpilane kirjeldab vähemalt kahte erinevat legaalselt viisi muusika kasutamiseks ja selgitab, millises olukorras kumbki variant oleks sobiv. Ta näitab arusaamist autoriõiguste olulisusest ja oskab neid seostada konkreetse sündmuse kontekstiga. “5” saamise tingimus: toob välja mitmed olulised load või litsentsid (sh ka vähem ilmnevad või erisündmustele omased), põhjendab nende vajalikkust detailselt ning näitab väga head arusaamist õiguslikest ja praktilistest nõuetest. Põhjendustes arvestab ta ka riske, sihtrühma eripära ning võimalikke tagajärgi, kui lube ei hangita; riskianalüüs ja turvaplaan käsitlevad turvalisust terviklikult ja süsteemselt: tuvastatud on mitmed potentsiaalsed riskifaktorid, nende mõju on analüüsitud ning välja on pakutud läbimõeldud, tõhusad ja vajadusel loovad ennetusmeetmed. Turvalisuse vastutaja ülesanded on selgelt määratletud ja seotud konkreetsete olukordade lahendamisega. Plaan näitab väga head riskitaju ja hoolivust külaliste heaolu suhtes. Plaanis käsitletakse esmaabi terviklikult: nimetatud on mitmed olulised esmaabivahendid, nende kasutusvaldkond ja asukoht. Esmaabiandja roll on detailselt kirjeldatud, sh tema valmisolek, suhtlus külalistega ja tegevus eriolukordades. Plaan näitab ennetavat mõtlemist ja hoolivust kõigi osalejate turvalisuse suhtes. Õpilane kirjeldab rohkem kui kolme küberturvalisuse põhimõtet, seob need omavahel ja sündmuse praktilise korraldusega (nt registreerimisvormid, Wi-Fi kasutus, fotolubade haldamine). Põhimõtete selgitused on põhjalikud, läbimõeldud ja näitavad teadlikku lähenemist digiohutusele nii tehnilisest kui ka eetilise vaatenurgast. Õpilane analüüsib mitut legaalselt võimalust muusika kasutamiseks, kaaludes nende eeliseid, piiranguid ja sobivust erinevates olukordades (nt suurüritus, privaatne sündmus, veebiedastus). Lisaks näitab ta teadlikkust autoriõiguste eetilise ja seadusliku tähendusest ning pakub välja praktilisi lahendusi, kuidas muusikavalik oleks seaduslik, sisuliselt sobiv ja tehniliselt teostatav.
--	---

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli hindamisülesannete sooritamine.
sh lävend	“3” saamise tingimus: tuvastab potentsiaalsed töökeskkonna riskid; valib sobilikud isikukaitsevahendid tööülesannete täitmiseks;

	rakendab sobilikke meetmeid töökeskkonna riskide vähendamiseks, valib teadlikult kannatanust lähtuvad esmaabi võtted, arvestades iseenda ja teiste turvalisusega; tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult, suheldes vajadusel häirekeskusega abi kutsumiseks; rakendab esmaabivõtteid korrektselt, kirjeldab inimkaubanduse ja lähisuhtevägivalla olemust; reageerib inimkaubandusjuhtumi või lähisuhtevägivalla kahtluse korral, tunneb ära erinevad ohuolukorrad; käitub erinevates ohuolukordades teadlikult, järgides vajadusel evakueerimise põhimõtteid, märkab töökeskkonna korrastamis- ja puhastamisvajadust; valib koristusmeetodi, -tarvikud ja puhastusained ning sobivad tööriided ja isikukaitsevahendid; teab toiduohutuse tagamise põhimõtteid. “4” saamise tingimus: tuvastab kaks või enam asjakohast luba või litsentsi ning seostab igaühe selgelt sündmuse tüübi, sihtrühma või tegevustega. Põhjendused näitavad arusaamist, miks need load on vajalikud nii turvalisuse, juriidiliste nõuete kui ka külaliste kogemuse seisukohalt; riskianalüüs ja plaan sisaldavad selgelt sõnastatud turvameetmeid (rohkem kui 3), realistlikke riskifaktoreid ning praktilisi ennetusmeetmeid. Turvalisuse vastutaja roll ja ülesanded on täpsustatud. Turvameetmete seos sündmuse iseloomu, asukoha ja osalejatega on loogiliselt põhjendatud. Plaanis on esile toodud rohkem kui kaks asjakohast esmaabivahendit, nende kättesaadavus ja paigutus on läbi mõeldud. Esmaabiandja roll on selgelt kirjeldatud ning seotud konkreetsete sündmuseetappidega (nt rahvarohked hetked, aktiivsed tegevused). Õpilane kirjeldab selgelt vähemalt kolme küberturvalisuse põhimõtet ja toob igaühe kohta konkreetse näite, kuidas seda sündmuse korraldamisel rakendada. Näitab arusaamist, miks need põhimõtted on olulised andmete ja osalejate turvalisuse tagamisel. Õpilane kirjeldab vähemalt kahte erinevat legaalselt viisi muusika kasutamiseks ja selgitab, millises olukorras kumbki variant oleks sobiv. Ta näitab arusaamist autoriõiguste olulisusest ja oskab neid seostada konkreetse sündmuse kontekstiga. “5” saamise tingimus: toob välja mitmed olulised load või litsentsid (sh ka vähem ilmnevad või erisündmustele omased), põhjendab nende vajalikkust detailselt ning näitab väga head arusaamist õiguslikest ja praktilistest nõuetest. Põhjendustes arvestab ta ka riske, sihtrühma eripära ning võimalikke tagajärgi, kui lube ei hangita; riskianalüüs ja turvaplaan käsitlevad turvalisust terviklikult ja süsteemselt: tuvastatud on mitmed potentsiaalsed riskifaktorid, nende mõju on analüüsitud ning välja on pakutud läbimõeldud, tõhusad ja vajadusel loovad ennetusmeetmed. Turvalisuse vastutaja ülesanded on selgelt määratletud ja seotud konkreetsete olukordade lahendamiseks. Plaan näitab väga head riskitaju ja hoolivust külaliste heaolu suhtes. Plaanis käsitletakse esmaabi terviklikult: nimetatud on mitmed olulised esmaabivahendid, nende kasutusvaldkond ja asukoht. Esmaabiandja roll on detailselt kirjeldatud, sh tema valmisolek, suhtlus külalistega ja tegevus eriolukordades. Plaan näitab ennetavat mõtlemist ja hoolivust kõigi osalejate turvalisuse suhtes.
--	---

	Õpilane kirjeldab rohkem kui kolme küberturvalisuse põhimõtet, seob need omavahel ja sündmuse praktilise korraldusega (nt registreerimisvormid, Wi-Fi kasutus, fotolubade haldamine). Põhimõtete selgitused on põhjalikud, läbimõeldud ja näitavad teadlikku lähenemist digiohutusele nii tehnilisest kui ka eetilisest vaatenurgast. Õpilane analüüsib mitut legaalselt võimalust muusika kasutamiseks, kaaludes nende eeliseid, piiranguid ja sobivust erinevates olukordades (nt suurüritus, privaatne sündmus, veebiedastus). Lisaks näitab ta teadlikkust autoriõiguste eetilisest ja seaduslikust tähendusest ning pakub välja praktilisi lahendusi, kuidas muusikavalik oleks seaduslik, sisuliselt sobiv ja tehniliselt teostatav.
Õppematerjalid	https://www.teeviit.ee/lahisuhtevagivald-mis-see-on-ja-kuhu-poorduda/ https://ehrl.ee/inimkaubandus/ - väärkohtlemine ja inimkaubandus - kuidas neid ära tunda ning ära hoida? Veebikoolitus hotellide ja restoranide personalile https://www.rescue.ee/files/2021-05/majutusasutuste-tuleohutus-2021-2.pdf?20664ae390 https://toodelu.ee/et IT-teadlaste manitsus: enne kui sisestate veebiavarusse oma krediitkaardiandmed, pange tähele... - Forte (delfi.ee) Küberturvalisuse seadus - https://www.riigiteataja.ee/akt/122052018001 file:///C:/Users/maire.merits/Downloads/Digip%C3%A4devuste-enesehindamise-skaala.pdf https://www.just.ee/kuritegevus-ja-selle-ennetus/inimkaubandus#Ettev%C3%B5tjale Iseseisev töö õppematerjalidega või õpetajate viidatud materjalidega Lingikogu (küberturvalisus) SEB test - https://www.seb.ee/kyberkatse Katre – https://drive.google.com/file/d/189Tuxra-_z99_CIRb2M7kR3cC6r0LtOr/view?usp=share_link Andres-https://drive.google.com/file/d/1oNY-ZAUv1jmaNGcXLcGVfUMliAnNi6-V/view?usp=share_link Reet-https://drive.google.com/file/d/12h_9c1ZaAqlzBCF_pnVsQuvPmSRjPCxO/view?usp=share_link Identiteedivargus – https://www.youtube.com/watch?v=Q0XNi9n_qb8&t=13s Positsioneerimine – https://www.youtube.com/watch?v=p2ypCEv2Tg8 Sotsiaälvõrgustik.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Töötamine köögis	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja oskused töötada köögis meeskonnaliikmena, kasutades olemasolevaid ressursse ning järgides toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		6 tundi	104 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma tööd ja töökohta köögis lähtudes kutseala iseärasustest	nimetab juhendi alusel õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele; planeerib oma tööd kavandades oma töökohta lähtuvalt toiduohutuse ja tööohutusnõuetest, järgides enesekontrolliplaani; koostab tööplaani vastavalt töömahule ning korrigeerib seda vajaduse muutudes	Eristav hindamine
2. töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsis, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd	töötab köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast; korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest; järgib toiduvalmistamisel ja sellega kaasnevates tegevustes toidu- ja tööohutusnõudeid; käitleb vajaminevat kaupa vastavalt toiduhügieeni nõuetele, laomajanduse põhimõtetele ja ettevõtte enesekontrolliplaanile; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; töötab keskkonnateadlikult järgides Eesti kestliku arengu eesmäärke; annab hinnangu oma tööle ning kavandab muudatused arvestades meeskonnaliikmete tagasisidet; annab hinnangu meeskonnatööle lähtudes meeskonnatöö põhimõtetest	Eristav hindamine
3. töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid	kasutab erialases töös erialaspetsiifilisi tarkvaralahendusi, programme ja infotehnoloogilisi	Eristav hindamine

andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid	töövahendeid; kasutab erinevaid kommunikatsioonivahendeid tööde koordineerimiseks ning infovahetuseks meeskonnas; järgib kutsealases tegevuses küberturvalisuse nõudeid	
---	---	--

Mooduli jagunemine		
Infotehnoloogilised vahendid toitlustusettevõttes Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Töölase informatsiooni töötlemine ja andmebaaside kasutamine. Andmete otsimine ja filtreerimine (sh erialaspetsiifilised andmebaasid). Otsingusüsteemide tõhus kasutamine töölase info leidmiseks. Tabelarvutuse tarkvarade (Excel, Google Sheets) kasutamine andmete analüüsiks. Diagrammide ja visuaalide loomine otsuste tegemiseks. Reaalajas andmete kasutamine teeninduse ja tootmise optimeerimiseks. 2. Erialaspetsiifilised tarkvaralahendused ja töövahendid. Tekstitöötlus ja pilditöötlus tarkvarad (Word, Canva, Photoshop). Erialased programmid majutuse ja toitlustuse valdkonnas (nt toitlustuse haldustarkvarad, Nutridata). Erialased töökeskkonnad ja projekti halduse tarkvarad (Google Docs, Teams, Trello). Kliendisuhtluse ja tagasiside haldamise tarkvarad. 3. Digitaalne suhtlus ja meeskonnatöö vahendid. Digitaalsed suhtluskanalid ja virtuaalne koostöö (Teams, Zoom, Slack). Kaugjuhtimise võimalused ja pilvepõhised tööriistad. Tööde koordineerimine ja kommunikatsioonivahendite kasutamine meeskonnatöös. 4. Küberturvalisus ja andmekaitse. Küberturvalisuse ohud ja nende ennetamine. Andmekaitse ja privaatsus töökeskkonnas. Turvaliste paroolide ja autentimisvõimaluste kasutamine. Andmete varundamine ja küberturvalisuse parimad praktikad.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta köögis lähtudes kutseala iseärasustest töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd töötleb töölase informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid
Hindamisülesanded	Kompleksülesanne- toitlustussündmuse planeerimine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kasutab erialases töös erialaspetsiifilisi tarkvaralahendusi, programme ja infotehnoloogilisi töövahendeid; kasutab erinevaid kommunikatsioonivahendeid tööde koordineerimiseks ning infovahetuseks meeskonnas; järgib kutsealases tegevuses küberturvalisuse nõudeid.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: nimetab juhendi alusel õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele; planeerib oma tööd kavandades oma töökohta lähtuvalt toiduohutuse ja tööohutusnõuetest, järgides enesekontrolliplaani;	

	koostab tööplaani vastavalt töömahule ning korrigeerib seda vajaduse muutudes, töötab köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast; korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest; järgib toiduvalmistamisel ja sellega kaasnevates tegevustes toidu- ja tööohutusnõudeid; käitleb vajaminevat kaupa vastavalt toiduhügieeni nõuetele, laomajanduse põhimõtetele ja ettevõtte enesekontrolliplaanile; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; töötab keskkonnateadlikult järgides Eesti kestliku arengu eesmäärke; annab hinnangu oma tööle ning kavandab muudatused arvestades meeskonnaliikmete tagasisidet; annab hinnangu meeskonnatööle lähtudes meeskonnatöö põhimõtetest, kasutab erialases töös erialaspetsiifilisi tarkvaralahendusi, programme ja infotehnoloogilisi töövahendeid; kasutab erinevaid kommunikatsioonivahendeid tööde koordineerimiseks ning infovahetuseks meeskonnas; järgib kutsealases tegevuses küberturvalisuse nõudeid “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Praktiline töö köögis Praktiline töö 78	Alateemad 1. Töökohta kavandamine ja korrastamine. Köögiseadmete ja töövahendite paigutamine ergonoomiliselt ja ohutult. Töökohta puhtuse ja korrashoiu tagamine vastavalt hügieeninõuetele. Ristsaastumise vältimine köögis. Jääkide ja toidukao vähendamise põhimõtted. 2. Tööohutus ja hügieen toitlustusettevõttes. Isikukaitsevahendite kasutamine ja nende hooldus. Ohtlike olukordade ennetamine ja kiire reageerimine õnnetusjuhtumitele. Kätepesu ja desinfitseerimise nõuded. Tooraine ja valmistoidu säilitamise ning temperatuuri kontroll. 3. Individuaalne ja meeskonnatöö köögis. Köögi töökorralduse põhimõtted ja rollid meeskonnas. Meeskonnatöö efektiivsuse ja sujuvuse tagamine. Suhtlemine ja koostöö köögi personali ning teiste osakondadega. Konfliktide lahendamine ja konstruktiivne tagasiside. Iseseisev töötamine – vastutus ja kohanemine tööülesannetega. 4. Töökohta ja töökorralduse planeerimine. Individuaalse ja meeskondliku töö planeerimine vastavalt töökorraldusele. Köögi eripärast lähtuv töökorraldus ja ajakasutus. Tööohutuse, ergonoomika ja efektiivsete töövõtete rakendamine. Töökohta korrashoid, puhastamine ja järelkontroll.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta köögis lähtudes kutseala iseärasustest töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid

	5. Tooraine käitlemine ja säilitamine. Tooraine vastuvõtmine ja kvaliteedikontroll. Tooraine korrektne ladustamine vastavalt laomajanduse põhimõtetele. Temperatuuri ja säilivusaja jälgimine vastavalt enesekontrolliplaanile. Ristsaastumise vältimine tooraine ja valmistoidu käitlemisel. 6. Toiduvalmistamine ja ohutusnõuete järgimine. Toiduvalmistamise protsesside ohutu ja hügieeniline korraldamine. Toidu- ja tööohutusnõuete rakendamine praktikas. Isiklik hügieen ja sanitaarreeglite järgimine köögis. Tööohutus köögis, sh kuumade pindade, teravate töövahendite ja elektriseadmetega töötamine. 7. Keskkonnateadlik töö ja pakendite käitlemine. Keskkonnahoidlikud töövõtted köögis. Jäätmekäitlus vastavalt jäätmeseadusele ja ettevõtte sisekorrareeglitele. Pakendiseadusest tulenevad nõuded ja nende järgimine. Taara ja pakendite sorteerimine ja taaskasutusvõimalused. 8. Töö hindamine ja parendamine. Eneseanalüüs ja oma töö tulemuste hindamine. Meeskonnatöö analüüs ja parendusettepanekute tegemine. Kvaliteedi tagamine ja tööprotsesside optimeerimine.	
Praktiline töö	Töötab köögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtudes ettevõtte töökorralduse eripärast; korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtudes köögi eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest; järgib toiduvalmistamisel ja sellega kaasnevates tegevustes toidu- ja tööohutusnõudeid; käitleb vajaminevat kaupa vastavalt toiduhügieeni nõuetele, laomajanduse põhimõtetele ja ettevõtte enesekontrolliplaanile; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; töötab keskkonnateadlikult, järgides Eesti kestliku arengu eesmäärke; annab hinnangu oma tööle ning kavandab muudatused arvestades meeskonnaliikmete tagasisidet; annab hinnangu meeskonnatööle, lähtudes meeskonnatöö põhimõtetest	
Hindamisülesanded	Toitlustussündmuse planeerimine ja teostamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: 1. Õppija planeerib juhendamisel toitlustussündmuse suursöögis või restoranis. Koostab juhendamisel päevamenüü, kasutades korrektset erialaterminoloogiat. Arvutab toitade toiteväärtuse ja kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid. Koostab juhendamisel lihtsustatud enesekontrolliplaani koos tehnoloogiliste skeemidega.	

	Analüüsib juhendi alusel töökeskkonna ohutegureid ning kirjeldab tegutsemist tuleohu korral köögis. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajaminevaid töövahendeid ja aega, ning jaotab tööülesanded. Esineb mõningaid väiksemaid ebatäpsusi. 2. Teostab menüü praktiliselt koos meeskonnaga: Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni ja laomajanduse nõudeid ning pakendiseadust. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road klientidele ning küsib tagasisidet. Vajab mõningast juhendamist. 3. Õppija koostab juhendi alusel eneseanalüüsi. “4” saamise tingimus: 1. Toitlustussündmuse planeerimine. Koostab päevamenüü, kasutades erialaterminoloogiat. Arvutab toitude toiteväärtuse ja kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid. Koostab lihtsustatud enesekontrolliplaani koos tehnoloogiliste skeemidega. Analüüsib töökeskkonna ohutegureid vastavalt juhendile ning kirjeldab tegutsemist tuleohu korral, sealhulgas evakuatsiooniteed. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajalikke töövahendeid ja aega, ning jaotab tööülesanded loogiliselt. Vajab vähest juhendamist. 2. Menüü praktiline teostamine koos meeskonnaga. Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni, laomajanduse ja pakendiseaduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road klientidele professionaalselt. Küsib klientidelt tagasisidet ja oskab seda analüüsida. Vajab mõningast juhendamist. 3. Eneseanalüüs. Koostab sisuka ja struktureeritud eneseanalüüsi juhendi alusel praktilise tööpäeva kohta. Toob välja õnnestumised ja arengukohad. Analüüsib oma panust meeskonnatöösse ning toob esile, kuidas saadud kogemust saab edaspidi rakendada. “5” saamise tingimus: 1. Toitlustussündmuse iseseisev planeerimine. Koostab põhjendatud päevamenüü, kasutades korrektset erialaterminoloogiat. Arvutab toitude toiteväärtuse ja kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ning erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid. Koostab lihtsustatud enesekontrolliplaani koos tehnoloogiliste skeemidega.
--	---

	Analüüsib töökeskkonna ohutegureid vastavalt juhendile ning kirjeldab tegutsemist tuleohu korral, sealhulgas evakuatsiooniteed. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajalikke töövahendeid ja aega, ning jaotab tööülesanded loogiliselt. Juhib meeskonda kõrvalise abiga. 2. Menüü praktiline teostamine koos meeskonnaga. Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni, laomajanduse ja pakendiseaduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road professionaalselt klientidele. Küsib ja analüüsib klientide tagasisidet. 3. Põhjalik eneseanalüüs. Koostab sisuka ja struktureeritud eneseanalüüsi praktilise tööpäeva kohta. Hinnang sisaldab õnnestumisi, väljakutseid ja arendamist vajavaid aspekte. Analüüsib oma panust meeskonnatöösse ja juhtimisprotsessi ning toob välja, kuidas saadud kogemusi saab edaspidi rakendada. Küsib ja analüüsib klientide tagasisidet.	
Töö korraldamine köögis Praktiline töö 26	Alateemad 1. Toitlustusettevõtte töökorraldust reguleerivad õigusaktid. Toiduseadus ja selle rakendusaktid. Euroopa Liidu määrused ja direktiivid toiduohutuse tagamiseks. Veterinaar- ja Toiduameti nõuded toitlustusettevõtetele. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus ning selle rakendusaktid. Töötajate tervisekontrolli ja isikuhügieeni nõuded. 2. Toitu käitleva ettevõtte enesekontrollisüsteem ja selle rakendamine. Enesekontrolliplaani koostamine ja rakendamine. HACCP põhimõtted ja nende järgimine tööprotsessides. Enesekontrolli dokumentatsioon ja selle täitmine. Tavalised riskid ja meetmed nende ennetamiseks. 3. Töö planeerimine köögis. Töökorralduse planeerimine lähtudes töömahust ja tellimustest. Tööjaotus meeskonnas ja koostöö sujuvaks tööprotsessiks. Isikliku tööplaani koostamine ja kohandamine vastavalt olukorrale. Toiduohutuse ja tööohutuse nõuete arvestamine töökoha korraldamisel. Ajaplaneerimine ja efektiivne tööaja kasutamine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta köögis lähtudes kutseala iseärasustest töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid
Hindamisülesanded	Nimetab juhendi alusel õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele; planeerib oma tööd, kavandades oma töökohta lähtuvalt toiduohutuse ja tööohutusnõuetest, järgides enesekontrolliplaani;	

	koostab tööplaani vastavalt töömahule, korrigeerides seda vajaduse muutudes.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Toitlustussündmuse planeerimine.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: nimetab juhendi alusel õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele; planeerib oma tööd kavandades oma töökohta lähtuvalt toiduohutuse ja tööohutusnõuetest, järgides enesekontrolliplaani; koostab tööplaani vastavalt töömahule ning korrigeerib seda vajaduse muutudes, töötab köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast; korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtudes köögi eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest; järgib toiduvalmistamisel ja sellega kaasnevates tegevustes toidu- ja tööohutusnõudeid; käitleb vajaminevat kaupa vastavalt toiduhügieeni nõuetele, laomajanduse põhimõtetele ja ettevõtte enesekontrolliplaanile; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; töötab keskkonnateadlikult järgides Eesti kestliku arengu eesmäärke; annab hinnangu oma tööle ning kavandab muudatused arvestades meeskonnaliikmete tagasisidet; annab hinnangu meeskonnatööle lähtudes meeskonnatöö põhimõtetest, kasutab erialases töös erialaspetsiifilisi tarkvaralahendusi, programme ja infotehnoloogilisi töövahendeid; kasutab erinevaid kommunikatsioonivahendeid tööde koordineerimiseks ning infovahetuseks meeskonnas; järgib kutsealases tegevuses küberturvalisuse nõudeid “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -

Õppemeetodid	Praktiline töö. Probleemõpe. Iseseisev töö.
Hindamise meetodid	Kompleksülesanne koos mooduli menüü koostamine ja kalkulatsioon hindamisega. Toitlustussündmuse planeerimine ja läbiviimine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Toitlustussündmuse planeerimine. Planeerib ühe toitlustussündmuse (päeva suurköögis või restoranis). Koostab päevamenüü, kasutades õiget terminoloogiat. Arvutab toitväärtuse ja disainib menüükujunduse, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja eriala toetavaid programme. Järgib küberturvalisuse nõudeid. Koostab lihtsustatud enesekontrolliplaani koos tehnoloogiliste skeemidega. Analüüsib töökeskkonna ohutegureid ja kirjeldab tegutsemist tuleohu korral köögis, sh evakuatsioonitee. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajaminevaid töövahendeid ja aega ning jaotab tööülesanded. 2. Menüü praktiline teostamine:

	Teostab menüüs kirjeldatud tööprotsessid koos meeskonnaga. Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani ning toiduhügieeni-, laomajanduse- ja pakendiseaduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road klientidele ja küsib tagasisidet. 3. Eneseanalüüs: Koostab eneseanalüüsi teostatud praktilisele päevale.
sh lävend	“3” saamise tingimus: 1. Õppija planeerib juhendamisel toitlustussündmuse suurskõõgis või restoranis. Koostab juhendamisel päevamenüü, kasutades korrektset erialaterminoloogiat. Arvutab toitade toiteväärtuse ja kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid. Koostab juhendamisel lihtsustatud enesekontrolliplaani koos tehnoloogiliste skeemidega. Analüüsib juhendi alusel töökeskkonna ohutegureid ning kirjeldab tegutsemist tuleohu korral köõgis. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajaminevaid töövahendeid ja aega, ning jaotab tööülesanded. Esineb mõningaid väiksemaid ebatäpsusi. 2. Teostab menüü praktiliselt koos meeskonnaga. Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni ja laomajanduse nõudeid ning pakendiseadust. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road klientidele ning küsib tagasisidet. Vajab mõningast juhendamist. 3. Õppija koostab juhendi alusel eneseanalüüsi. “4” saamise tingimus: 1. Toitlustussündmuse planeerimine. Koostab päevamenüü, kasutades erialaterminoloogiat. Arvutab toitade toiteväärtuse ja kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid. Koostab lihtsustatud enesekontrolliplaani koos tehnoloogiliste skeemidega. Analüüsib töökeskkonna ohutegureid vastavalt juhendile ning kirjeldab tegutsemist tuleohu korral, sealhulgas evakuatsiooniteed. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajalikke töövahendeid ja aega, ning jaotab tööülesanded loogiliselt. Vajab vähest juhendamist. 2. Menüü praktiline teostamine koos meeskonnaga. Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni, laomajanduse ja pakendiseaduse nõudeid.

	Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road klientidele professionaalselt. Küsib klientidelt tagasisidet ja oskab seda analüüsida. Vajab mõningast juhendamist. 3. Eneseanalüüs Koostab sisuka ja struktureeritud eneseanalüüsi juhendi alusel praktilise tööpäeva kohta. Toob välja õnnestumised ja arengukohad. Analüüsib oma panust meeskonnatöösse ning toob esile, kuidas saadud kogemust saab edaspidi rakendada. “5” saamise tingimus: 1. Toitlustussündmuse iseseisev planeerimine Koostab põhjendatud päevamenüü, kasutades korrektset erialaterminoloogiat. Arvutab toitude toiteväärtuse ja kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ning erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid. Analüüsib töökeskkonna ohutegureid vastavalt juhendile ning kirjeldab tegutsemist tuleohu korral, sealhulgas evakuatsiooniteed. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajalikke töövahendeid ja aega, ning jaotab tööülesanded loogiliselt. Juhib meeskonda kõrvalise abiga. 2. Menüü praktiline teostamine koos meeskonnaga. Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni, laomajanduse ja pakendiseaduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road professionaalselt klientidele. Küsib ja analüüsib klientide tagasisidet. 3. Põhjalik eneseanalüüs. Koostab sisuka ja struktureeritud eneseanalüüsi praktilise tööpäeva kohta. Hinnang sisaldab õnnestumisi, väljakutseid ja arendamist vajavaid aspekte. Analüüsib oma panust meeskonnatöösse ja juhtimisprotsessi ning toob välja, kuidas saadud kogemusi saab edaspidi rakendada.
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid. Toiduhügieen.ee https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/haccp/mis-see-on/ Nutikas kokk https://e-kokk.weebly.com/ S.Rekkor jt; õpik Kulinaaria, Kirjastus Argo 2013.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Keel ja kirjandus	14	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane väljendab ennast eesti keeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult, kujundab keele ja kirjanduse kaudu rahvuslikku, riiklikku ja iseenda identiteeti, arendab tekstide analüüsimise ja tõlgendamise abil kriitilist ja loomingulist mõtlemist, aktsepteerib kultuuridevahelisi erinevusi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
280 tundi		84 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist	Õpilane • vahendab kogemusi ja teadmisi, väljendab arvamusi ja hinnanguid ning kohandab oma keelevelikuid vastavalt suhtlusolukorrale või teksti liigile; • struktureerib nii kirjas kui ka kõnes loogilise ülesehitusega ja sidusat teksti; • argumenteerib selgelt ja veenvalt, kaitseb oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult; • korrigeerib ja redigeerib oma teksti, kasutab otstarbekalt keeleallikaid ja teabekeskondi ning teeb teadlikke keelevelikuid; • kuulab, loeb ja annab asjakohast tagasisidet ning kasutab seda tekstiloomes ja suhtlusolukordades, näiteks rühmatöös, täidab eesmärgipäraseid, koostööd soodustavaid ülesandeid; • kasutab ja edastab eri allikaist, sh digi- ja meediakeskkondadest leitud infot, hindab teabe usaldusväärsust; • kasutab nii kirjas kui ka kõnes mitmekesist ja sobilikku sõnavara; • osaleb tekstikesksetes aruteludes;	Eristav hindamine
2. Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle	• väljendab oma seisukohta loetu, kuuldu ja nähtu üle ning valib selleks sobiva keelekasutuse ja teksti liigi; • sünteesib mitmest allikast pärit infot ja	Eristav hindamine

	arutluskäike; • vahendab kogemusi ning osaleb ühisarutelus loetud ja vaadatud teoste üle, tuues asjakohaseid näiteid; • reflekteerib uut infot ja erinevaid vaatenurki ning kujundab oma arvamuse; • leiab tundmatutele sõnadele ja väljenditele tähendusi lähtuvalt kontekstist või kasutades sobivaid andmebaase; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes;	
3. Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldeb ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit	• tõlgendab, analüüsib ja koostab eri liiki suulisi ja kirjalikke tekste; • eristab faktidel põhinevat teavet ja arvamust; • kasutab tekstiloomes erinevaid allikaid ja alustekste (sealhulgas tehisintellekti loodut) ning viitab nendele; • toetub tekstiloomes usaldusväärsetele ja sobivatele allikatele; • võrdleb kahte teksti või teost, käsitledes nende sarnasusi ja erinevusi; • osaleb eesmärgipäraselt veebitoimingutes ja -koostöös; • kasutab tehisintellekti võimalusi teadlikult oma õpiprotsessi toetamiseks; • kasutab pingevabalt ja mitmekülgselt levinumaid digiseadmeid ja -rakendusi ning järgib süstemaatiliselt andmekaitsega seotud juhiseid; • mõistab veebiidentiteedi loomise ja selle kaitsmise põhimõtteid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes;	Eristav hindamine
4. Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist	• seostab keele- ja kirjandusnähtusi ühiskondliku ja kultuurilise kontekstiga; • selgitab keele ja kirjanduse rolli kultuuri kandjana ja avaliku suhtluse vahendajana; • nimetab ja analüüsib eesti kultuurile ja eestlaste	Eristav hindamine

	identiteedile olulisemaid tüvitekste, -teoseid; • seostab teose (sh film ja näidend) või teksti sündmustikku, tegelasi ja konteksti isiklike kogemustega; • koostab selgeid, üksikasjalikke kirjeldusi ning ettekandeid huvi- ja erialavaldkonna teemadel; • kohaneb mitmesugustes, sh võõrastes suhtlusolukordades ja oskab valida sobivaid strateegiaid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes;	
5. Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga	• loeb õpingute ajal tervikteoseid; • esitab küsimusi ja vastab loetu põhjal küsimustele, mõistes ka teoste allteksti ja kujundlikku keelt; • valib mitmekesist lugemismaterjali vastavalt huvidele, soovidele ja vajadustele; • kasutab eri tekstide puhul erinevat lugemisstrateegiat; • tõlgendab teost kirjandusloolisest kontekstist lähtuvalt; • nimetab kirjanduse põhižanre, nende tunnuseid, ülesehitust ja tõlgendusvõimalusi ning olulisemaid esindajaid; • kasutab tekstianalüüsis õigesti kirjanduse põhimõisteid; • eristab tekstinäidete põhjal žanre ja kujutamisi viise, võrdleb teoste sisu, väljenduslaadi ja ülesehitust; • avaldab ja põhjendab oma arvamust loetu kohta, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ajastute maailmas I	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Õppesisu: kirjanduse ja kultuuri ajalooline ülevaade; maailmakirjanduse suurteosed; kirjandus ja ajastu kontekst; poeetilised väljendusvahendid; analüüs ja tõlgendamine, võrdlemine ja seosed; kirjanduse põhimõisted; loominguline ja kriitiline kirjutamine Kursus - keskendub maailmakultuuri arengule (antiigist postmodernismini); - tutvustab maailmakirjandust; - arendab oskust mõista kirjandusteost ajastu kontekstis; - kordab poeetilisi väljendusvahendeid; - arendab analüüsi- ja tõlgendamisoskust; - arendab võrdlemis- ja seoste loomise oskust (ajastu ja sel ajal sündinud loomingu vahel); - õpetab tekstianalüüsis kasutama kirjanduse põhimõisteid. Mõisted: eepos, mütoloogia, renessanss, barokk, klassitsism, romantism, realism, naturalism, modernism, postmodernism, futurism, eksistentsialism, allegooria, sümbol, ironia, arhetüüp	Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	

Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Ajastute maailmas II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: kirjanduse ja kultuuri ajalooline ülevaade; maailmakirjanduse suurteosed; kirjandus ja ajastu kontekst; poeetilised väljendusvahendid; analüüs ja tõlgendamine, võrdlemine ja seosed; kirjanduse põhimõisted; loominguline ja kriitiline kirjutamine Kursus - keskendub maailmakultuuri arengule (antiigist postmodernismini); - tutvustab maailmakirjandust; - arendab oskust mõista kirjandusteost ajastu kontekstis; - kordab poeetilisi väljendusvahendeid; - arendab analüüsi- ja tõlgendamisoskust; - arendab võrdlemisoskust ning seoste loomise oskust (ajastu ja sel ajal sündinud loomingu vahel); - õpetab tekstianalüüsis kasutama kirjanduse põhimõisteid. Mõisted: eepos, mütoloogia, renessanss, barokk, klassitsism, romantism, realism, naturalism, modernism, postmodernism, futurism, eksistentsialism, allegooria, sümbol, iroonia, arhetüüp	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui

		maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Eneseteadvus ja kirjandus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: eneseteadvuse ja kirjanduse seosed; eesti kirjanduse tüvitekstid; identiteedi kujunemine erinevatel ajastutel; eestlaste väärtusmaailm; ühiskondlikud teemad, loovkirjutamine, diskussioon Kursus - suunab märkama ja mõistma iseenda kohta kirjanduses; - tutvustab eesti kirjandust, selle tüvitekste; - suunab leidma teostest enda ja kollektiivse identiteediga seotud teemasid; - õpetab analüüsima ja tõlgendama erinevate identiteedivormide kujutamist erinevatel ajastutel; - õpetab märkama väärtusmaailma muutumist; - õpetab arutlema loetud teoste või teoseatkendite üle, märkama neis ühiskondlikke teemasid ja probleeme; - arendab loovat kirjutamisoskust. Mõisted: autobiograafia, kollektiivne identiteet, mina ja teine, identiteedikriis, eneseotsing, mälukirjandus, looduslühirika, minapilt, nihilism Soovitavaid teoseid ja autoreid: „Kalevipoeg”, U. Vadi; M. Mutt; M. Unt; L. Tungal; V. Luik; J. Liiv; M. Under; J. Viiding, K. Ehin; J. Kross; M. Traat; S. Oksanen; E. Toona, M. Raud, J. Kaplinski („Isale”), J. Ashilevi („Kehade mets”), K. Hellerma („Lõokeselumi”), A. Pervik („Miniatuurid mälupõhjast”), M. Saat, A. Hvostov, S. Grigorieva, J. Teller („Mitte midagi”), C.	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab

	Travnicek („Ketsid”), J. Gardell („Koomiku lapsepõlv”), J. Green („Kilpkonnad alla välja”), M. Haig („Kesköö raamatukogu”), V. Woolf („Oma tuba”), A. Camus („Võõras”), M. Atwood („Kassisilm”), H. Hesse („Stepihunt”), G. Orwell („1984”), elulooraamatud, Põhjamaade kirjandus	intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Kirjandus pildis ja helis Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: kirjanduse ja teiste meediumite seosed; teatrietendused ja filmid, kuuldemängud; meedia ja kirjandus; loovkirjutamine erinevates žanrites ja meediumites; meediumite mõju kirjandusele ja kultuurile; teksti looming ja kohandused; praktilised loovtöö projektid Kursus - suunab märkama ja mõistma seoseid kirjanduse ja teiste meediumite vahel; - julgustab külastama nii teatrietendusi kui filmiseansse; - tutvustab erinevaid kuuldemänge; - tutvustab meedias avaldatud retsensioone, arvamused, teose tutvustusi; - õpetab kirjutama arvustust, teose tutvustust; - õpetab loovalt kirjutama tekste ühest žanrist teise (nt uudisest luuletus). Mõisted: meedium, etendus, film, kuuldemäng, meediakriitika, arvustus, stsenaarium, koomiks, narratiivne struktuur, visuaalne lugu, audiovisuaalne keel, dialoog, monoloog, sümbol, metafoor, filmikeel, helikujundus, episood, performatiivsus, stiil	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui

	Soovitavad autoreid, kelle teostest on erinevaid töölusi: L. Koidula, E. Vilde, A. H. Tammsaare, A. Kitzberg, O. Luts, Fr. Tuglas, J. Liiv, M. Unt, L. Tungal, A. Gailit, J. Kross, P.-E. Rummo, M. Traat, A. Kivirähk, M. Algas, U. Vadi, H. Runnel, B. Alver, J. Tätte, M. Karu, S. Henno, Shakespeare, A. Christie, A. Conan Doyle, B. Stoker („Dracula”), R. Queneau, J. Kaus ja I. Koff („Stiiliharjutused”)	kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Lugemisest arutlemiseni Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: tekstide mõistmise ja lugemisoskuse arendamine; tekstide kriitiline analüüs; argumenteerimisoskuse arendamine; suulise ja kirjaliku arutlusoskuse arendamine; kriitilise mõtlemise ja argumenteerimise tehnikad; näidistekstide analüüs ja arutelud; argumentide ja väidete selge sõnastamine; refleksioon ja tagasiside	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt

	Kursus - keskendub teksti mõistmise arendamisele, aitab õppijal parandada lugemisoskust ja mõista erinevaid tekstitüüpe (ilukirjandus-, akadeemiline või meediatekst); - arendab kriitilist mõtlemist ning oskust hinnata ja analüüsida loetud teksti (teksti v autori seisukohad, eesmärgid, argumendid); - parandab argumenteerimisoskust, oma seisukohtade täpset sõnastamist, näidete leidmist, lõppjäreltuse tegemist; - arendab arutlusoskust nii suuliselt kui ka kirjalikult, oma seisukohtade selget põhjendamist, kuulamist ja vastamist küsimustele.	suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeltub ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.	

	“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Mina ja kirjanduse põhiliigid I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: kirjanduse põhiliigid (eepika, lüürika, dramaatika); stiili- ja kõnekujundid; romaan ja novell; kirjanduse põhimõisted: aegruum, tegelane, vaatenurk; tõlgendamine ja analüüs; võrdlemine ja süntees, tekstiloom (ka alusteksidega); seisukoha kujundamine Kursus - tutvustab kirjanduse kolme põhiliiki ning tähtsamaid žanre; - suunab keele ja kirjanduse põhiliigi seoseid märkama; - tutvustab olulisi poeetilisi väljendusvahendeid (stiili- ja kõnekujundeid); - õpetab analüüsima sügavuti romaani ja novelli; - õpetab kirjanduse mõisteid : aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus; - tutvustab nüüdisaegset eesti kirjandust; - arendab tõlgendus- ja analüüsisioskust; - arendab võrdlemis- ja sünteesimisioskust; - õpetab kujundama seisukohta, argumenteerimist; - õpetab kasutama tekstiloomes alustekste. Mõisted: eepika, dramaatika, lüürika, värss ja riim, poeetilised väljendusvahendid, romaan, novell, miniatuur, narratiiv, süžee, faabula, aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus Soovitavad autorid: L. Koidula, Fr. Tuglas, E. Vilde, O. Luts, M. Algas, U. Vadi, P.-E. Rummo, T. Önnepalu, M. Traat, B. Alver, V. Luik, L. Tungal, J. Kaplinski jt eesti kirjanikud, kes on mitmekülgsed žanrivalikus	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Mina ja kirjanduse põhiliigid II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: kirjanduse põhiliigid (eepika, lüürika, draamatika); stiili- ja kõnekujundid; romaan ja novell; kirjanduse põhimõisted: aegruum, tegelane, vaatenurk; tõlgendamine ja analüüs; võrdlemine ja süntees, tekstiloom (ka alusteksidega); seisukoha kujundamine Kursus - tutvustab kirjanduse kolme põhiliiki ning tähtsamaid žanre; - suunab keele ja kirjanduse põhiliigi seoseid märkama; - tutvustab olulisi poeetilisi väljendusvahendeid (stiili- ja kõnekujundeid); - õpetab analüüsima sügavuti romaani ja novelli; - õpetab kirjanduse mõisteid : aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus; - tutvustab nüüdisaegset eesti kirjandust; - arendab tõlgendus- ja analüüsioskust; - arendab võrdlemis- ja sünteesimisioskust; - õpetab kujundama seisukohta, argumenteerimist; - õpetab kasutama tekstiloomes alustekste. Mõisted: eepika, draamatika, lüürika, värss ja riim, poeetilised väljendusvahendid, romaan, novell, miniatuur, narratiiv, süžee, faabula, aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus Soovitavad autorid: L. Koidula, Fr. Tuglas, E. Vilde, O. Luts, M. Algius, U. Vadi, P.-E. Rummo, T. Önnepalu, M. Traat, B. Alver, V. Luik, L. Tungal, J. Kaplinski jt eesti kirjanikud, kes on mitmekülgsed žanrivalikus	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldeb ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid

		ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Mina ja maailm minu ümber Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: kirjandus ja ühiskond; kirjanduse mitmekesisus; tekstide kriitiline analüüs; inimese ja ühiskonna seosed; tulevik ja kirjandus; tsensuur Kursus - aitab suhestuda ümbritseva maailmaga, mõtestada ümbritsevat; - käsitleb olulisi teoseid, mille kaudu uuritakse inimeste ja ühiskonna vahelist seost; - õpetab kriitiliselt analüüsima ja tõlgendama tekste ajaloolises, sotsiaalses, poliitilises ja kultuurilises kontekstis; - suunab kirjanduse kaudu arutlema tulevikuühiskonna üle. Mõisted: romaan, essee, kiri, reisikiri, memuaar, allegooria, alltekst, kontekst, grotesk, ideoloogia, pagulus, inimõigus, võrdõiguslikkus, utoopia, realism, naturalism, düstopia, punkluule, räpp Soovitatavaid teoseid ja autoreid: A. H. Tammsaare, Fr. Tuglas, J. Kross „Keisri hull”, A. Viirlaid „Ristideta hauad”, V. Luik „Seitsmes rahukevad”, J. Liiv, J. Kaus „Hetk”, U. Vadi „Kuidas me kõik reas niimoodi läheme”, A. Hvostov „Sillamäe passioon”, M. Saat „Lasnamäe lunastaja”, M. Mutt „Eesti ümberlõikaja”, T. Önnepalu „Paradiis”, „Kaplinski ja Önnepalu kirjad”, A. Kõomägi „Lui Vutoon”, M. Algu „Kontakt”, A. Kivirähk „Ivan Orava mälestused”, E. Toona Gottschalk „Pagulusse. Lugu elust, sõjast ja rahust”, A. Alliksaar, I. Koff „Asjaõigusest”, R. Raud, P. Raud, Mudlum, P. Jaaks, S. Grigorjeva; E. Zola, R. Bardbury, G. Orwell, M. Atwood, J. Teller „Mitte midagi”, C. Travnicek „Ketsid”, T. Marshall „Geograafia vangid”; S. Larsson „Lohetätöveeringuga tüdruk”, J. Saramago „Pimedus”, A. Tuomaineni krimiraamatud, I. Turpeinen „Surelikud”, jaapani kirjandus (S. Murata „Inimene helendavast klaaskastist”, T. Kawaguchi „Enne, kui kohv jahtub”, Yoko Ogawa „Kustunud mälestuste saar”), elulooraamatud, reisikirjad	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja

		kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jälgendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Mina ja meedia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: infoühiskond ja meedia roll; veebikeel ja eneseväljendus digitaalses maailmas; avaliku ruumi keel; manipuleerimisevõtted; erialane kirjandus meedias; meediatekstide koostamine; ettekanded ja grupiarutelud Kursus - keskendub infoühiskonnast arusaamisele; - suunab analüüsima oma veebikeelt; - õpetab märkama ja analüüsima avaliku ruumi keelt; - tutvustab erinevaid manipuleerimisevõtteid (meediatekstides); - suunab lugema ning analüüsima erialast kirjandust meedias; - õpetab koostama lihtsamaid meediatekste.	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: -	

	"4" saamise tingimus: - "5" saamise tingimus: -	
Mina ja pärimus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: pärimuse ja kultuuripärandi (folkloori) mõistmine; pärimusel põhinev kirjandus; antiikmüüdid, eestlaste mütoloogiline maailmapilt; piiblilood; kultuuriline järjepidevus; mütoloogiline maailm ja selle tõlgendamine; eesti rahvapärimuse uurimine; kultuuri ja pärimuse tähendus tänapäeval Kursus - suunab märkama ja mõistma pärimuslikke juuri; - suunab mõistma kultuurilist järjepidevust ja iseenda seotust sellega; - tutvustab pärimusel põhinevat kirjandust; - tegeleb antiikmütide ja eestlaste mütoloogilise maailmapildiga; - tutvustab tuntumaid piiblilugusid. Mõisted: arhetüüp, eepos, müüt, pärimus, mütoloogia, folkloor, muistend, muinasjutt, rahvaluule lühivormid, pajatus, usund ja kombestik, rahvalaul, kangelane, antikangelane, tüvitekst	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: Hinde "3" korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. "4" saamise tingimus: Hinde "4" korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. "5" saamise tingimus: Hinde "5" korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Mina ja väljendusjõud Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: eneseteadlikkus ja identiteet; suuline ja kirjalik eneseväljendus; emotsioonide väljendamine ja kommunikatsioon; argumenteerimine ja veenmisoskus; väljendusviiside mitmekesisus ja loovus; enesekehtestamine, refleksioon ja enesehindamine Kursus - keskendub keele omandamisele ja analüüsimisele; - aitab leida oma kirjutajahäält ehk omanäolist minapilti (identiteeti); - mõtestab keelevahendite rolli suhtluseesmärgi saavutamisel; - tutvustab keele rolli, funktsioone ja tähendust ühiskonnas ning suhtluses; - kinnistab oskust teha kokkuvõtteid ja järeldusi mõttevahetuste ja väitluste põhjal; - kinnistab õpingutele ja tööle kandideerimiseks vajalike dokumentide koostamise oskust; - õpetab mõistma suhtluseesmäärke ning kasutama erinevates suhtlusolukordades sobivaid keelelisi vahendeid;	Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle

	- kinnistab eesmärgipärast tehisaru kasutamise oskust tekstide koostamisel.	Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Minu tekstirikkus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: tekstiloomestrateegiad vastavalt tekstiliigile; tekstide analüüs ja konteksti mõistmine; suhtlusolukorra ja kultuuritavade mõju tekstile; keele- ja tekstiteadlikkuse arendamine; erinevate tekstide grammatika ja sõnavara analüüs; keelevahendite eesmärgipärane kasutamine ja analüüs;	Seos õpiväljundiga

	tekstide kirjutamine ja reflekteerimine. Kursus - kohandab tekstilooime ja tekstivastuvõtu strateegiaid vastavalt tekstiliigile; - tutvustab põhilisi töövõtteid, õpetab analüüsima tekstide, k.a erialatekstide konteksti, võtab tekste luues arvesse suhtlusolukorda ja kultuuritavasid; - kujundab keele- ja tekstiteadlikku õppijat, kes mõistab oma keelevalikuid peegeldada, põhjendada ja kriitiliselt analüüsida; - suunab märkama erisuguseid tekste, nende grammatikat, sõnavara; - suunab eesmärgipäraselt kasutama ja analüüsima sobivaid keelevahendeid õpilasele tähenduslikes tekstides.	
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Praktiline keeleoskus I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: suuline ja kirjalik keeleoskus; suhtlemine eri keskkondades; teadlik ja varieeruv keelekasutus; teabeallikate kasutamine; kirjakeele ja keelekorralduse tundmine; keeleoskus kui erialane oskus; keeleteadmiste ja praktilise suhtlusoskuse lõimimine, kriitiline tagasiside ja refleksioon. Kursus - keskendub nii suulise kui kirjaliku keele- ja väljendusoskuse arendamisele; - kujundab eri keelekeskkondades suhtlejat, kes suunab ja varieerib teadlikult oma keelekasutust; - suunab kasutama eri teabeallikaid, hindama nende usaldusväärsust; - teadvustab korrektse kirjakeele kasutust, sh keelereeglite kasutamist konteksti arvestades; - teadvustab keeleoskust kui eriala üht oskust; - lõimib keeleteadmisi praktilise suhtlusoskusega.	Seos õpiväljundiga

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järeldeste tegemise oskus.	
Praktiline keeleoskus II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: suuline ja kirjalik keeleoskus; suhtlemine eri keskkondades; teadlik ja varieeruv keelekasutus; teabeallikate kasutamine; kirjakeele ja keelekorralduse tundmine; keeleoskus kui erialane oskus; keeleteadmiste ja praktilise suhtlusoskuse lõimimine, kriitiline tagasiside ja refleksioon. Kursus - keskendub nii suulise kui kirjaliku keele- ja väljendusoskuse arendamisele; - kujundab eri keelekeskkondades suhtlejat, kes suunab ja varieerib teadlikult oma keelekasutust; - suunab kasutama eri teabeallikaid, hindama nende usaldusväärsust; - teadvustab korrektse kirjakeele kasutust, sh keelereeglite kasutamist konteksti arvestades; - teadvustab keeleoskust kui eriala üht oskust; - lõimib keeleteadmisi praktilise suhtlusoskusega.	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järeldeste tegemise oskus.	

Õppemeetodid	Meetodid, mis aitavad keele ja kirjanduse moodulis üldpädevusi kujundada - Kultuuri- ja väärtuspädevuse ning enesemääratluspädevuse kujundamiseks saab teha refleksiooniülesandeid, grupiarutelusid ja eneseanalüüsi harjutusi, mis julgustavad õppijat analüüsima oma väärtushinnanguid ja käitumist teiste kultuuride kontekstis. - Sotsiaalne ja kodanikupädevus ning suhtluspädevus areneb, kui õpitakse töötama meeskonnas ning jagama vastutust. - Õpipädevus areneb, kasutades erinevaid õpistrateegiaid ning analüüsides oma teadmisi ja oskusi, seades õpieesmärke, otsides aktiivselt infot ja hinnates seda kriitiliselt. Selle saavutamiseks võib kasutada probleemipõhist õpet. - Digipädevus kujuneb, kui luua õppeülesanded, mis nõuavad digitaalsete tööriistade kasutamist, ning toetada õppijaid nt
---------------------	---

	digitaalse meedia loomisel ja kriitilisel hindamisel. - Ettevõtlikkuspädevust, mis hõlmab algatusvõimet, loomingulisust ja vastutustundlikkust, arendavad ülesanded, mis annavad õppijatele võimaluse ise ideid genereerida ning neid turvalises keskkonnas proovile panna. - Matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiaalast pädevust saab arendada, õppides lugema infot graafikutelt ja diagrammidelt, seda analüüsima ning tekstiloomes kasutama.
Hindamismeetodid	- Keele ja kirjanduse hindamise eesmärk on toetada õpilaste arengut ennastjuhtiva õppijana, hinnates nende oskusi ja teadmisi ning tuvastades tugevused ja arenguvajadused. Õpilaste õppeedukust hinnatakse vastavalt õppekava nõuetele, rõhutades nii teadmisi kui ka hoiakuid ning andes selle kohta selget ja toetavat tagasisidet. - Õpilasi hinnatakse mitmekülgselt kogu õppeprotsessi vältel, kasutades nii sõnalist kui ka numbrilist tagasisidet. Hindamine toimub õppeprotsessi eri etappides: tundide ajal, teemade ja mooduli lõpus. - Õpilastele esitatakse selge ja üksikasjalik teave eelseivate hindamiste kohta, sealhulgas täpne kuupäev, hindamise vorm (kirjalik töö, esitlus, test vms) ja konkreetsed kriteeriumid, mille alusel tööd hinnatakse. Õpilased saavad ülevaate hindamiskavast, mis kirjeldab detailselt kõiki hindamisega seotud aspekte. Õpilased osalevad hindamisprotsessis, analüüsivad oma õppetööd ja annavad tagasisidet kaasõpilaste saavutustele. Õpilasi kaasatakse hindamiskriteeriumide väljatöötamisesse. - Erivajadusega õpilaste hindamisel on oluline arvestada nende tugevusi, nõrkusi ja õppimise eripärasid. Hindamiskriteeriumid ja -viisid kohandatakse vastavalt iga õpilase individuaalsele arengukavale. - Keele ja kirjanduse tundides tuleb õpitulemusi hinnata mitmekesiste meetodite ja ülesannetega, mille hulka kuuluvad nii suulised kui ka kirjalikud tegevused, individuaalsed, paari- ja rühmatööd, rakenduslikud testid ja harjutused, ainealased kontrolltööd, analüüsi- ja tõlgendusülesanded, õpimapi koostamine jms. Soovitav on kasutada erinevaid ülesandeid, mis hõlmavad nii loovat kirjutamist, erinevate žanritega töötamist, arutlevat ja esseistlikku kirjutamist, uurimistööd, esinemist ja multimodaalseid projekte. Loovkirjutamise ülesannete hindamisel võetakse arvesse õpilaste võimet kasutada keelelisi ja stiililisi võtteid oma isikupärase väljenduse kujundamiseks, samuti tekstide sisulist loovust ja originaalsust. Lugemise hindamisel tuleks keskenduda sügavale mõistmisele ja analüüsile, mitte ainult faktiküsimustele. Meediatekstide hindamisel keskendutakse õpilaste võimele kriitiliselt hinnata tekstide usaldusväärsust, tuvastada manipulatsioonivõtteid ning esitada argumente nii suuliselt kui ka kirjalikult. Argumenteerimise ja kriitilise mõtlemise hindamisel keskendutakse õpilase oskusele esitada loogiliselt üles ehitatud argumente, kasutada asjakohaseid näiteid ja hinnata vastandlikke seisukohti. Multimodaalsete projektide hindamisel arvestatakse õpilase võimet ühendada visuaalset ja kirjanduslikku väljendusviisi, töötada meeskonnas ning luua originaalseid ja kaasahaaravaid lahendusi. - Kirjanduse hindamisel on kriteeriumid võrreldes teiste ainetega avatumad. Õpilaste omaloomingulisi töid hinnatakse nende originaalsuse, iseseisvuse ja võime järgi üldistada. Kirjaliku arutluse puhul on oluline arvamuste veenvus, argumentide loogilisus ja teksti ülesehitus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

	“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.
Õppematerjalid	1. Valikuliselt gümnaasiumi õppevara „Viited vabavaralisele õppevarale” https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453992 ja https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453985 2. Valik õpikeskkondi - https://www.opiq.ee/Catalog - https://www.taskutark.ee/ - https://e-koolikott.ee/et - https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32610-Nutikalt-eesti-keele-riigieksamile 3. Valik õppematerjali aastast 2015 - „Ajastud, voolud ja žanrid kirjanduses” digiõpik Maurus, 2025 - Aino Siirak, Annelii Juhkama „Kõnele ja kirjuta õigesti” Koolibri, 2021 - Anu Tonts „Draama ja kirjandus” Maurus, 2016 - Contra, Ilme Mõttus „Luule on mäng” Atlex, 2021 - Eva Lepik, Edward Kess „Maailm veetilgas. Kirjandusteose analüüs ja tõlgendamine” Maurus, 2015 - Eve Tisler, Alar Tankler „Meedia ja mõjutamine” Maurus, 2024 - Greta Varts „Kirjandus ja film” e-õpik, Maurus - Helin Puksand, Margit Ross „Johannes 1, 2, 3. Gümnaasiumi eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri - Jan Kaus „Kirjandus ja ühiskond” Maurus, 2017 - Jan Kaus „Uuem kirjandus” Maurus, 2015 - Jan Kaus „20. sajandi kirjandus” Maurus, 2015 - Katre Talveste „Sõnakunsti kuju” Avita, 2017 - Katre Talveste „Sõnakunsti sammud” Avita, 2019 - Katre Talveste, Kristi Rannaste „Sõnakunsti jäljed” Avita, 2016 - Katrin Kern, Ilona Võik „Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum” Maurus, 2021 - „Keelel meel. Eesti keele käsiraamat keeleõppijale” Maurus, 2019 - K. Kolsar, K. Kurema, K. Rannaste, K. Täht „Mida teha kirjandustunnis?” Atlex, 2024 - Maarja Valk „Valmistu eesti keele riigieksamiks” Maurus, 2024 - Märt Väljataga „Kirjanduse ja selle liigid. Gümnaasiumiõpik” Maurus, 2024 - Peeter Espak, Loone Ots „Müüt ja kirjandus” Maurus, 2015 - „Praktiline eesti keel” digimaterjal Maurus, 2024 - Rein Raud „Maailmakirjandus” Maurus, 2021 - Terje Varul „Vaata ette. Mina ja kirjanduse kolm põhiliiki. Tööraamat kutsekooli- ja gümnaasiumiõpilasele” Maurus, 2025 - Triinu Laar, Helis Oidekivi-Kosapoeg, Tiia Vainula „Eesti keele harjutuste kogumik gümnaasiumile” Maurus, 2024

- <https://sites.google.com/view/e6ik/meetodid/teksti-vastuv%C3%B5tt?authuser=0>
- <https://www.integratsioon.ee/iseseisev-ope-ja-oppematerjalid>
- <https://www.blog.keel.ut.ee/category/eesti-keele-eksam/>
- 4. Valik õppematerjali enne 2015. aastat
 - Annika Kilgi, Viivi Maanso „Keeleviit. Kutseõppeasutuse eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri, 2004
 - Katrin Aava „Veenmiskunst” Avita, 2003
 - Katrin Aava, Ülle Salumäe „Meedia ja mõjutamine” Künnimees, 2013
 - Katrin Kalamees „Maailmakirjandus XVII-XIX sajand” (õpik ja töövihik) Avita, 2009
 - Maaja Hage „Teksti- ja kõneõpetus” Koolibri, 2003
 - Mihkel Rebane „Maailmakirjandus (õpik ja töövihik)” Ilo, 2003
 - Mihkel Rebane „Eesti kirjandus (õpik ja töövihik)” Ilo, 2003
 - Märt Hennoste „Tekstiõpetuse õpik” Avita, 1999
 - Märt Hennoste „Eesti kirjandus tekstides I ja II. Lugemik keskkoolile” Avita, 1996
 - Tiit Hennoste, Karl Pajusalu „Eesti keele allkeeled” EKSA, 2014
- 5. Valik audiomaterjale
 - <https://jupiter.err.ee/kuuldemangud>
 - <https://jupiter.err.ee/raadioteater>
 - <https://tasku.delfi.ee/audiobooks>
 - <https://digiread.ee/>
 - <https://keskraamatukogu.ee/meilt-saab-laenata-eestikeelseid-e-audioraamatuid/>
 - <https://www.veebiraamatukogu.ee/>
- 6. Valik audiovisuaalmaterjale
 - <https://www.youtube.com/playlist?list=PL2CeAqgC-1UTxqjc0KKjslglcuuEYVtiX3>
 - <https://videoops.ee/>
 - <https://videoops.ee/uncategorized/milliseid-oppematerjale-videoopsil-juba-on/>
 - <https://eki.ee/uudised/?kategoria=video>
 - <https://arhiiv.err.ee/audio/seeria/keelesauts>
 - <https://jupiter.err.ee/1038311/eki-keelesauts>
 - <https://www.efis.ee/et/Andmebaas>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Kehakultuur	5.5	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane huvitub eesti ja maailma visuaal- ja helikultuurist, väärtustab nende rolli enese ja ühiskonna toimimises ning tunneb rõõmu eneseväljendusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
110 tundi		33 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;	• seostab erinevaid liikumisviise enesega ning mõistab nende olulisust enesemääratlemise, sotsiaalsete oskuste ja kodanikupädevuse kujunemisel; • rakendab enda kehalisi ja sotsiaalseid oskusi, lähtudes omandatust, ning seostab neid enda tervisliku seisundiga, tegutsedes ja liikudes nii individuaalselt kui gruppis; • osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega;	Mitteeristav hindamine
2. Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on enastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist	• kaardistab enda vaimse tervise seisundit, kasutades selleks teaduspõhiseid enesehindamise tööriistu ja tehnikaid; • rakendab igapäevaelus liikumis- või treeningpäevikut, et toetada enda vaimset heaolu; • koostab nädala toitumiskava, lähtudes organismi vajadustest ja toidugruppide mitmekesisusest, jälgides makro- ja mikrotoitainete soovitusi ning arvestades enda tervise eripärasid, toidukordade regulaarsust ning toidu soetamise võimalusi; • iseloomustab enda unerežiimi etteantud näitajate põhjal ning selgitab kvaliteetse une vajadust vaimse ja füüsilise heaolu tagamiseks. Muuhulgas oskab luua seoseid, kuidas virtuaalmaailmas ja ekraanide ees veedetud aeg võib kahjustada und ja vaimset tervist; • kasutab mobiilirakendusi (näiteks Spordivägi	Mitteeristav hindamine

	vms) liikumisharjumuse kujundamiseks ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; • analüüsib oma füüsilist arengut tuginedes mooduli alguses ja lõpus sooritatud Kaitseväge kehaliste võimete testi tulemustele	
3. Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana	• näeb liikumisharrastust ja sporti eesti kultuuri osana ja rahvusliku identiteedi kujundajana; • lähtub erinevates liikumistegevustes ohutustehnika nõuetest ning hea tava põhimõtetest; • osaleb aktiivselt liikumis- või tervise edenduse ürituse organiseerimise meeskonnas ning tagasisidestab hiljem oma tegevusi ja nende mõju ürituse edule, tuues edaspidi välja parandusvõimalused; • osaleb aktiivselt kogukonna liikumis- või tervise edenduse üritustel, näidates üles isiklikku initsiatiivi ja levitades infot nende kohta, et kaasata uusi osalejaid; • selgitab liikumise olulisust kultuuri, tantsu ja alternatiivsete liikumisviiside kaudu, tuues esile liikumise mõju, sh selle kohta sotsiaalmeedias leiduva info tõepärasuse ning võimalikud ohud tervisele ja heaolule;	Mitteeristav hindamine
4. Iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata	• selgitab tervise tugevdamise, liikumise ja harjutamise võimalusi linnaruumis ja looduses, arvestades erinevate sihtrühmade sotsiaalsete, kultuuriliste, aga ka tervisest ja keskkonnast tulenevate võimalustega; • kaardistab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisrajad, harjutusväljakud ja liikumisvõimalused, analüüsib nende kasutusvõimalusi lähtuvalt kasutaja vanusest, arengust ning tervisest tulenevatest vajadustest ja piirangutest; • seostab erinevaid keskkondi liikumisvõimalustega ning nende regulaarset kasutamist tervise, liikumisrõõmu ja isikliku väärtussüsteemiga;	Mitteeristav hindamine

	• tagasisidestab virtuaalses keskkonnas veedetud tegevuste ja aja mõju vaimsele ja füüsilisele tervisele ning sotsiaalsele käitumisele;	
5. Kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel	• selgitab töö iseloomust tulenevaid terviseriske ning rakendab ennetavaid ja tervist toetavaid teaduspõhiseid praktikaid nii töökeskkonnas kui ka isiklikus elus. • märkab sümptomeid, mis viitavad ületöötamisele või läbipõlemisele, ning teab, kuidas neid leevendada või kuhu vajadusel abi saamiseks pöörduda; • seostab tööalase sotsiaalse suhtluse ja võrgustumise olulisust enesearengu ja vaimse tervise hoidmisega, tuues esile nende positiivse mõju isiklikule ja professionaalsele arengule.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kehakultuur I Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Kehalised võimed, liikumine ja mäng Meeskonnatöö, aus mäng Liikumisaktiivsuse roll tervises Liikumisharjumuste kaardistamine Vaimse tervise seos liikumisega Emotsioonidega toimetulek Uni ja puhkuse tähtsus	Seos õpiväljundiga Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana
Hindamisülesanded	Liikumisharjumuste ja võimete kaardistus Õpimapp või liikumislogi Aktiivsuse hindamine tundides Osalemine vähemalt kahel spordivõistlusel Emotsioonipäevik või küsimustik Grupiarutelud ja tagasiside	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatöötamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust ainekava eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine. Motiveeriva õpikeskkonna kujundamisel on oluline kasutada nii kujundava kui ka kokkuvõtva hindamise põhimõtteid, et see annaks arengut toetavat ja edasiviivat tagasisidet. Õpiväljundi arvestatud taseme saavutamiseks peab õpilane aktiivselt osalema õppeprotsessides ja tegevustes 80% tundidest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.	
Kehakultuur II Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Isiklike eesmärkide seadmine ja hindamine Toitumise seos tervisega, toitumiskava koostamine Virtuaalmaailma ja sotsiaalmeedia mõju Liikumine kui kultuuri osa Head tavad ja aus mäng spordis Info usaldusväärsuse hindamine	Seos õpiväljundiga Iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi; Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana Iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata
Hindamisülesanded	Eesmärgipüstitus ja refleksioon Toitumispäevik ja analüüs Kriitilise meediaanalüüsi töö või esitlus Aktiivsus kultuuriliikumistes Aruteludes osalemine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatöötamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu	

	toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.	
Kehakultuur III Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Liikumistaristu ja looduslike radade kaardistamine Erinevate sihtrühmade vajadused liikumisel Ohutustehnika ja riskide hindamine Virtuaalkeskonna mõju reaalsele liikumisele Liikumise seos kestliku arenguga	Seos õpiväljundiga Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimset ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist Kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel
Hindamisülesanded	Välitegevuste logi ja keskkonnaanalüüs Rühmatöö: sihtrühmade liikumisvõimalused Ohutusanalüüs (test või praktika) Reflektiivne arutelu kultuuri teemal Loovprojekt (plakat, video, esitus)	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatootamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.	
Kehakultuur IV Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Ergonoomika mõiste ja rakendamine erialaselt Tööalane läbipõlemine ja selle ennetus Vaimne tervis töökeskkonnas Teaduspõhised tehnikad tervise säilitamiseks Ergonoomiline elukeskkond ja selle kujundamine	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Töövõtete ja tööasendi praktiline hindamine Rühmatöö: töökeskkonna analüüs Reflektiivne enesehindamine Arutelud läbipõlemise teemadel	

	Esitlus või loovprojekt ergonomikast
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatöötamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Aktiivõppemeetodid: liikumismängud, grupiharjutused ja võistlused, et arendada kehalisi oskusi, soodustada suhtlust ja koostööd ning liikumisrõõmu tekkimist. Praktilised tegevused: iseseisvad ja rühmapõhised harjutused, mis toetavad liikumise ja mängu kaudu tervise edendamist ja võimaluste paljususes enesele meeldiva aktiivsust ja tervist toetava liikumistegevuse leidmist Reflektiivne enesehindamine: õppijad analüüsivad oma vaimse ja füüsilise heaolu seoseid, kasutades enesehindamise tööriistu ja praktilisi harjutusi. Tervise toetamine: arutelud kvaliteetse une saavutamise põhimõtetest, tervisliku toitumise ja liikumise tähtsusest. Kultuurilised projektid: õppijad uurivad ja analüüsivad, kuidas liikumisharjumused ja erinevad spordialad on seotud kohaliku kultuuri ja rahvusliku identiteedi kujunemisega. Rollimängud ja simulatsioonid: osalemine liikumistes ja tantsudes, et mõista nende sotsiaalset ja kultuurilist konteksti. Välitegevused: looduses toimuvad praktilised tegevused ja matkamine, et õppida tundma ja näha võimalusi erinevates keskkondades liikumise ja tervise toetamiseks. Keskkonnaanalüüs: kaardistamine ja analüüs, kuidas erinevad keskkonnad, sealhulgas linnaruumi ja loodus, toetavad liikumisvõimalusi. Praktilised harjutused: ergonomiliste põhimõtete rakendamine igapäevaelus ja erialast lähtuvalt, sealhulgas istumisasendite ja liikumistehnika harjutamine. Töökeskonna analüüs: rühmatööd, kus uuritakse töökeskonna ergonomilisi aspekte ja tehakse ettepanekuid töökohtade mugavuse ja tervise toetamiseks, võttes aluseks tervise, kui kestliku alusväärtuse tööturul. Kriitiline meediaanalüüs: õppija analüüsib sotsiaalmeediast pärit tervise- ja liikumisalast sisu, hinnates selle usaldusväärsust ja mõju tõenduspõhiste teaduslike allikatega. Rühmaarutelud: diskussioon sotsiaalmeedia ja virtuaalmaailma mõju liikumisharjumustele ja tervisele, tuues näiteid isiklikest kogemustest.
Hindamismeetodid	Õppeperioodi alguses on õppijatel hindamiskriteeriumid teada. - Hindamise eesmärk on toetada õppija arengut. - Õpitulemusi hinnatakse õppijat individuaalsest arengust ja edasiminekest lähtuvalt. - Hindamine toimub hindamismeetodite kaudu (näit. demonstreerimine, esitlus, treeningkava, mäng, analüüs jne.) - Kehaliste võimete testide tulemusi ei seostata hindega. - Hindamine on kas kujundav ja kokkuvõttev. - Kujundava hindamise eesmärgiks on anda tagasisidet, et õpilane seostab sooritatavaid tegevusi oma arenguga ja

	edasiminekuaga. - Kokkuvõtva hindamise aluseks on aktiivne osalus protsessis - Kokkuvõttev hinnang koosneb mitmest komponendist – teadmine, rakendamine ja analüüs. - Õpilasi hinnatakse mitmeeristavalt. Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatav ülesanne lävendi tasemel. Tervisest tingitud erivajadustega õppijate hindamisel arvestatakse nende osavõttu tundidest vastavalt raviarsti määratud nõuetele. Praktiliste tegevuste hindamisel lähtutakse konkreetse õpilase tervislikust seisundist. Õppija arengu hindamiseks sooritavad õppijad harjutusi või teste, milles tähelepanu pööratakse arengule algtaseme suhtes. Hinne kujuneb vastavalt õpiväljundite saavutamisele ja õpetaja poolt seatud hindekriteeriumite alusel.
Lõimitud teemad	Loodusained Toitumine (organismi energiavajadus) Vastupidavus ja taastumine (tasakaal kehas) Keskkonda säästev sportimine. Aeroobsus ja organite töö (metabolism) Erinevates kliimaatilistes tingimustes toimetulek Bioloogilised ja füüsilised muutused organismis Südame ja veresoonkonna haiguste tekkepõhjused Sotsiaalsed Tervislikuks eluviisiks vajalike teadmiste, oskuste ja hoiakute kujundamine (inimese areng, perekonnanägu, eluviisi analüüs) Meeskonnatöö (mängutaktika planeerimine arvestades igaühe individuaalsust) Eetika nõuete järgimine (aus mäng ja väärtused spordis) Tervisliku seisundi jälgimine (vaimse ja füüsilise tervise tasakaal) Koostöö sarnaste huvidega kaaslastega (tiimitöö, suhtlus) Algatusvõime ja ettevõtlikkus (loovus, konkurentsivõime) Probleemide nägemine ja lahendamine, ürituste ja võistluste korraldamine ning vastutus. Sotsiaalmeedia mõju analüüs meie käitumisele ja tervisele. Matemaatika Keskmete tulemuste ja tervisenäitajate arvutamine, võrdlemine, analüüs, statistika Mõõtmine, pikkus- ja ajaühikud Visete, heidete ja hüpete trajektoolid Eesti keel Liikumise- ja spordialase teksti, oskussõnade ning terminite mõistmine ja kasutamine eneseväljendamiseks Kunstiained Muusika ja liikumise seostamine (happening, performance) Loov eneseväljendus erinevate ülesannete lahendamisel Esteetika ja ilu märkamine arendamine ja hoidmine. Võõrkeeled

	Võõrkeelsetest teabeallikatest vajaliku info leidmine, mõistmine ja kasutamine õiges kontekstis Suhtlemisoskus võõrkeeles Riigikaitseõpetus Kehalise võimekuse arendamine Toimetulek looduses
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hinne kujuneb kõigi mooduli teemade põhjal, kuhu on lõimitud õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://www.liikumakutsuvkool.ee/ https://peaasi.ee/ https://toitumine.ee/ https://www.tooelu.ee/et/100/ergonoomika https://www.ekksl.ee Soovituslik kirjandus: “Tugev Aju” Kuidas liikumine ja treening sinu aju tugevdavad(Anders Hansen). “EkraaniAju” Kuidas digisõltuvus meie tervist ja heaolu mõjutab(Anders Hansen). “Depressiivne aju” Miks me end nii halvasti tunneme, kui meil nii hästi läheb(Anders Hansen).

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Loodusained	18	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilasest kujuneb vastutustundlik, ennastjuhtiv ja kriitiliselt mõtlev indiviid, kes huvitub teda ümbritsevast keskkonnast, võtab igapäevaelus vastu teaduspõhiseid otsuseid, mõistab jätkusuutliku tehnoloogia ja tootmise olulisust ning väärtustab elurikkust. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
360 tundi		108 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks	Õpilane: • kasutab looduses toimuvate protsesside selgitamiseks bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia põhimõisteid ja seaduspärasusi; • kasutab korrektset bioloogia-, keemia-, füüsika- ja geograafiaalast sõnavara nii suulisel ettekandel kui ka kirjalikult; • selgitab bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia omavahelisi seoseid ja erinevusi ning tähtsust teaduse ja tehnoloogia, sh inseneeria valdkonnas, rõhutades loovuse ja innovatsiooni rolli; • kasutab erinevaid mudeleid (sh arvutisimulatsioone ja matemaatilisi mudeleid) loodusobjektide ja nähtuste uurimisel; • koostab teaduslikke meetodeid kasutades loodusnähtuste või protsesside mudeleid; • koostab mõistekaarte, diagramme, graafikuid ja andmetabeleid projektides või uurimuslikes ülesannetes olevate andmete visualiseerimiseks; • lahendab matemaatiliste võtete ja valemite abil elulisi ja loodusteaduslikke ülesandeid;	Eristav hindamine
2. Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke	• sõnastab loodusteaduslike mudelite leidmiseks või kontrollimiseks hüpoteese või	Eristav hindamine

uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi	uurimisküsimusi; • kavandab ja viib läbi ohutul viisil loodusteaduslikke uuringuid, kasutades sobivaid katsevahendeid või simulatsioone looduse seaduspärasuste tundma õppimiseks; • kasutab sobivaid mõõtevahendeid ja andmeanalüüsi tööriistu, et koguda täpseid ja usaldusväärseid andmeid; • teeb kogutud andmete põhjal põhjendatud teaduspõhiseid järeldusi; • esitab saadud tulemused suuliselt või kirjalikult, kasutades vajadusel digivahendeid; • kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi eluliste probleemide lahendamiseks, rakendades loovat ja kriitilist mõtlemist, digitaalseid tööriistu ja meeskonnatööoskusi;	
3. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel	• kasutab erinevaid infoallikaid, juhendatult analüüsib ja hindab kriitiliselt nende teabe usaldusväärsust, eristab teaduspõhiseid fakte pseudoteaduslikest väidetest ning rakendab fakte loodusprotsesside selgitamisel ja probleemide lahendamisel; • analüüsib erinevaid seisukohti elu päritolu kohta ning selgitab oma arusaamu; • kasutab loodusteaduslike uuringute läbiviimiseks andmeportaale ja digitaalseid teabeallikaid; • kasutab loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks ning koostööks meedia- ja tehnoloogiavahendeid;	Eristav hindamine
4. Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks	• selgitab kliimamuutuste teket ja rohetehnoloogia mõju ning pakub lahendusi keskkonnasäästliku kliimapoliitika rakendamiseks; • märkab ja lahendab igapäevaelu probleeme ning langetab argumenteeritud otsuseid, kasutades loovat mõtlemist; • kasutab mehhaanika, dünaamika,	Eristav hindamine

	termodünaamika ja elektroenergeetika seaduseid tehnoloogiliste probleemide lahendamisel;	
5. Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat	• analüüsib teaduse olemust ning seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat, rakendades teadmisi praktilistes olukordades ja luues uuenduslikke lahendusi; • toob näiteid pindpinevuse, kapillaarsuse ja märgamise esinemisest looduses ja tehnikas; • kirjeldab valguse ja heli omadusi ning nende rolli looduses ja tehnoloogias, rakendades laineõpetuse põhimõtteid ja tuues näiteid igapäevastest tehnoloogilistest lahendustest; • selgitab aine olekuid ja faasisiirdeid, rakendades termodünaamika põhimõtteid. • toob esile teabeallikate alusel toidutootmise ja põllumajanduse mõju looduskeskkonnale, pakkudes välja lahendusi kaasaegse tehnoloogia abil;	Eristav hindamine
6. Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale	• selgitab süsinikuringe ja energiasäästu tähtsust kliimamuutuste kontekstis, ning nende mõju globaalsele soojenemisele; • toob näiteid peamistest kliimamuutusi põhjustavatest teguritest ning kliimamuutuse võimalikud tagajärjed loodusele ja ühiskonnale ning hindab kohanemise võimalusi, arvestades piirkondlikke ja globaalseid näiteid; • arutleb roheoskuste vajalikkuse ja nende mõju üle elukeskkonnale, kasutades loodusteaduslikku terminoloogiat; • hindab kliimamuutuste mõju veekeskkonnale ja analüüsib juhendamisel vesiviljeluse mõju ökosüsteemidele; • selgitab meetodeid metallide korrosiooni vähendamisel ning arutleb rohetehnoloogia rakendamise võimaluste üle keemiatööstuses;	Eristav hindamine
7. Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid	• iseloomustab teabeallikate põhjal jätkusuutliku arengu põhimõtteid ning nende rakendamise	Eristav hindamine

igapäevaelus	võimalusi erinevates kontekstides; • selgitab teabeallikate põhjal elurikkuse olulisust ning selle säilitamise võimalusi; • selgitab hoiakuid ja käitumist, mis näitavad vastutustundlikkust elurikkuse ja jätkusuutliku arengu säilitamisel; • järgib tervislikke eluviise arvestades tervisliku toitumise ja nakkushaigustest hoidumise põhimõtteid • selgitab tööstuse ja tehnoloogia arengu mõju keskkonnale ja globaalsele elurikkusele, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid; • hindab kemikaalide kasutamist argielus ja nende mõju keskkonnale ja tervisele; • arutleb üleilmastumise mõju üle eri eluvaldkondadele tuues välja selle mõju kestlikule arengule;	
8. Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis	• selgitab loodusteaduste ja tehnoloogiaga seotud elukutsete tähtsust 21.sajandi majanduses; • kirjeldab loodusteaduste arengusuundi ja analüüsib, kuidas omandatud teadmisi ja oskusi rakendada karjäärivalikul; • seostab loodusteadusi õpitava erialaga; • rakendab loodusteaduslikke teadmisi ja oskusi erialases õppes ja tegevuses; • kirjeldab õpitava eriala arengut loodusteaduslikust vaatepunktist; • selgitab, milliseid loodusseadusi ja ohutusaspekte tuleks valitud erialal arvesse võtta; • teeb erialaõppes loodusteaduslikele teadmistele tuginevaid otsuseid ning prognoosib nende tagajärgi, tuginedes sotsiaalsetele, majanduslikele, kõlbelistele ja õiguslastele seisukohtadele.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Elektter ja magnetism Auditoorne õpe 40	Alateemad Aine, elektri- ja magnetväli, välja jõujooned: Laengu jäävuse, Coulomb'i ja Ampere' seadus.	Seos õpiväljundiga

Iseseisev õpe 12	Pinge. Magnetinduksioon, elektromotoorjõud, elektri- ja magnetvälja energia ja selle salvestamine. Elektromagnetlained, lainete interferents, difraktsioon, polariseeritud valgus. Valguse murdumine, spektrid, valguse dualism. Elektrivool metallides, vedelikes ja gaasides; Ohmi seadus segaühendustes, vooluallika elektromotoorjõud ja sisetakistus; pooljuhid. Vahelduv- ja alalisvool, trafo ja generaator. Elektriohutus. Vahelduvvoolu võimsus aktiivtakistusel. Voolutugevuse ja pinge efektiivväärtused.	
Praktiline töö	Elektrostaatika, katsed laetud kehadega. Murdumisnäitaja määramine. Valguse spektri uurimine (erinevad valgusallikad).	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Energia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Ideaalse ja reaalse gaasi mudeli tunnuseid, mikro- ja makroparameetreid ja olekuvõrrand. Isoprotsessid, termodünaamika seadused, soojuspumbad, soojusmasin ja selle kasutegur. Küllastunud veeaur, absoluutne ja suhteline niiskus, kastepunkt. Pindpinevus, märgamine, kapillaarsus; aine olekud, faasisiire, faasidiagrammid. Sise- ja välisfotoefekt, Einsteini võrrand.	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Voolutugevuse, pinge ja takistuse mõõtmine multimeetriga. Vooluallikate uurimine. Tutvumine pooljuhtelektroonikaga (diodid, valgusdiodid, fotorakk vm). Vahelduvvooluseadmete võimuse mõõtmine. Materjalide soojusjuhtivuse võrdlemine.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Inimene ja keskkond Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Inimese talitluse regulatsioon: Inimese närvisüsteemi osad ja nende talitus. Eri tegurite mõju närviimpulsi tekkes ja levikus. Närvisüsteemiga seotud levinumad puuded ja haigused. Sisesekreetsiooninäärmete ja nende eritavate hormoonide roll inimese talitlustregulatsioonis ning nende seos neuraalse regulatsiooniga. Inimorganismi kaitsesüsteemid ja vaktsineerimise tähtsust.	Seos õpiväljundiga Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning

	Vähkkasvaja teke, selle letaalsus, võimalused vähist hoidumiseks ja raviks. Vere püsiva koostise tagamise mehhanismid. Inimese energiavajadus ning termoregulatsiooni mehhanismid. Tervisliku toitumise põhimõtted, rakendusbioloogia kasutamine toidutootmisel (taimne liha ja kala, putukad, seened liha asendajana). Ökoloogia: Abiootilised ja biootilised keskkonnategurid. Toitumissuhted ökosüsteemis. Iseregulatsiooni kujunemine ökosüsteemis ja seda ohustavaid tegureid. Organismide kooseluvormid ja nende toimimine. Ökosüsteemi (nt biosfääri jt) läbiv energiavoog ja ökopüramiid. Säästlik areng: Inimtegevuse mõju liikide hävimises. Elurikkuse kaitse olulisus. Looduse, tehnoloogia ja ühiskonna vastastikused seosed. Kestliku arengu tähtsus isiklikul, kohalikul, riiklikul ja rahvusvahelisel tasandil. Rohepöörde ja roheoskuste olulisus ja vajalikkus.	nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
--	--	---

Praktiline töö	Väikesemahuline uuring säästva arengu strateegia rakendamisest kohalikul tasandil; isikliku igapäevase tegevuse analüüs seoses vastutustundliku ja säästva eluviisiga.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Keemia alused ja anorgaanilised ained Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Keemia kui teaduse kujunemine. Füüsikalised ja keemilised uurimismeetodid keemias. Keemiliste elementide perioodilisustabel, lahustuvustabel, metallide pingerida, keemilise sideme liigid (kovalentne, iooniline, metalliline, vesinikside); Keemilise reaktsiooni soojusefekt. Reaktsiooni kiirus ja seda mõjutavad tegurid. Keemiline tasakaal ja selle nihutamise võimalused. Lahuste teke, elektrolüüdid ja mitteelektrolüüdid Molaarne kontsentratsioon. Ioonidevahelised reaktsioonid lahustes. Metallide iseloomulikest füüsikalistest ja keemilistest omadustest. Metallide keemilise aktiivsuse võrdlus; metallide pingerida. Metallid ja nende ühendid igapäevaelus ning looduses. Metallidega seotud redoksprotsessid: metallide saamine maagist, elektrolüüs, korrosioon, keemilised vooluallikad (reaktsioonivõrrandeid nõudmata). Saagise ja lisandite arvestamine moolarvutustes reaktsioonivõrrandi järgi. Mittemetallid ja nende ühendite iseloomulikud omadused.	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Keemilise reaktsiooni kiirust mõjutavate tegurite toime uurimine; keemilise reaktsiooni soojusefekti uurimine; keemilise tasakaalu nihkumise uurimine; lahustumise soojusefektide uurimine; kindla molaarse kontsentratsiooniga lahuse valmistamine, lahuse molaarse kontsentratsiooni määramine. Metallide füüsikaliste omaduste ja keemilise aktiivsuse võrdlemine; metallide korrosiooni mõjutavate tegurite ning korrosioonitõrje võimaluste uurimine ja võrdlemine; mittemetallide ja/või nende iseloomulike ühendite saamine, omaduste uurimine ning võrdlemine.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	

Liikumised ja jõud Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Mõõtmise, mõõtühikud ja nende teisendamine, skalaarsed ja vektoriaalsed suurused, mõõtemääramatus. Kiirus, kiirendus, teepikkus ja nihe; ühtlane ja ühtlaselt muutuv sirgjooneline liikumine. Pöörlev liikumine, pöördenurk, periood, sagedus, nurk- ja joonkiirus, kesktõmbekiirendus. Newtoni seadused, impulsi jäävuse seadus, gravitatsiooniseadus; raskusjõud, keha kaal, toereaktsioon. Vedru jäikus, hõõrdeegur. Mehaaniline töö ja võimsus, kasutegur, energia jäävuse seadus. Võnkumised ja lained ning neid kirjeldavad suurused (lainepikkus, laine levimiskiirus, hälve, amplituud, periood, sagedus; faas; lainete peegeldumine, interferents ja difraktsioon; resonants). Kineetiline ja potentsiaalne energia, nende omavaheline muundumine.	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Loodusteaduste metodoloogia Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Loodusteaduste omavahelised seosed, areng ja kaasaegsed uurimissuunad. Loodusteaduslik uurimismeetod, vaatlus, katse, mudel. Asukoha määramise meetodid ja nende rakendused. Andmebaasid, geoinfosüsteemid ja kohateabe analüüs.	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Probleemülesannete lahendamine maa-ameti geoportaali ja teiste kaardirakenduste abil.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Loodusvarade majandamine ja keskkonnaprobleemid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Põllumajandus ja toidutootmine ning keskkonnaprobleemid: Maailma toiduprobleemid. Põllumajanduse arengut mõjutavad looduslikud ja majanduslikud tegurid. Põllumajandusliku tootmise tüübid. Põllumajanduslik tootmine eri loodusolude ja arengutasemega riikides. Põllumajanduse mõju keskkonnale. Maailma kalandus ja vesiviljelus ja selle mõju keskkonnale. Maailmamere reostumine ning kalavarude vähenemine.	Seos õpiväljundiga

	Metsamajandus ja – tööstus ning keskkonnaprobleemid: Metsamajanduse olemus ja selle olulisus, metsamajanduse ja – tööstusega seotud keskkonnaprobleemid. Metsade säästlik majandamine ja kaitse. Metsatüübid ja maailma metsarikkamaid piirkonnad ning seos metsa kasutamise võimalustega. Metsamajandus ja – tööstust eri riikides. Metsa ja puidu roll süsinikuringes. Energiamajandus ja keskkonnaprobleemid: Maailma energiamajanduse muutused. Energiaallikate paiknemine maailmas. Riikide energiamajandus ning sellega seotud majandus-, sotsiaal- ja keskkonnaprobleemid. Energiamajanduse jätkusuutlikkus.	
Praktiline töö	Koostab tootmisahela või ringmajandusmudeli (soovitatav koostada konkreetsete alateemade käsitlemisel). Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine ühe valitud riigi põllumajandusest või vesiviljelusest või mitme riigi võrdlev analüüs. Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine ühe valitud riigi metsamajandusest ja -tööstusest või riikide metsamajanduse võrdlus. Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine mõne riigi või piirkonna energiamajandusest või riikide energiamajanduse võrdlus.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Maa kui süsteem Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Maa kui süsteem. Maa teke ja areng. Geoloogiline ajaarvamine. Maa siseehitus ja litosfääri koostis. Kivimite liigitus tekke alusel. Laamtektoonika, laamade liikumisega seotud protsessid. Vulkanism. Maavärinad. Atmosfääri tähtsus, koostis ja ehitus. Päikesekiirguse jaotumine Maal, kiirgusbilanss. Kasvuhooneefekt ja selle tähtsus. Kliimat kujundavad tegurid. Üldine õhuringlus. Temperatuuri ja sademete territoriaalsed erinevused. Õhumassid, tsüklonid ning antitsüklonid. Kliimamuutused. Vee jaotumine Maal ja veeringe. Maailmamere tähtsus ning roll kliima kujunemises. Veetemperatuur, soolsus, hoovused ja looded maailmameres. Rannaprotsessid ning erinevate rannikute kujunemine. Liustikud, nende teke, levik ja tähtsus. Põhjavee kasutamisega kaasnevaid keskkonnaprobleeme eri piirkondades. Kliima, taimestiku ja mullastiku vahelised seosed. Kivimite murenemine. Mulla koostis ja ehitus; mulla omadused. Mullatekke tegurid ja mullaprotsessid. Bioomid.	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine mõnest seismiliselt aktiivsest piirkonnast. Võrdleb ilmakaartide põhjal ilma maailma erinevates kohtades, seostades ilmanäitajad rõhualade ja frontidega. Võrdleb kliimadiagrammide ja kliimakaartide põhjal maailma erinevate kohtade kliimat, seostades selle kliimat kujundavate tegurite ja kliimavöötmega.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite	

	eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Mikro- ja megamaailma füüsika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Elektronide difraktsiooni, leiulaine. Nanotehnoloogia. Eriseoseenergia ja massiarv, tuumaenergia vabanemine tuumade lõhustumis- ja sünteesireaktsioonide käigus, tuumareaktorid. Ioniseeriva kiirguse liigid ja mõju elusorganismidele. Meie Päikesesüsteemi ehitus ja liikumine.	Seos õpiväljundiga Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale

		Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Molekulaarsed protsessid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Organismide energiavajadus: Energiavajadus ja energia saamine autotroofidel ja heterotroofidel. Fotosünteesi eesmärgid, tulemus ja tähtsus taimedele, protsessi olulisus teistele organismidele ning kogu biosfäärile. Keskkonnategurite osa hingamisetappide toimumises ning energia salvestamises. Käärimise rakendusbioloogilised näited. Molekulaargeneetilised põhiprotsessid: Pärilikkuse ja keskkonnategurite osa organismi tunnuste kujunemisel DNA, RNA ja valkude osa päriliku info avaldumises. Geneetilise koodi omadused ning nende avaldumine valgusünteesis. Geeniregulatsiooni osa inimese ontogeneesi eri etappidel, elukeskkonna mõju geeniregulatsioonile. Inimese haigused, mis seostuvad geeniregulatsiooni häiretega. Viiruste levik ja paljunemine ning nende organismisene toime: Bakteriraku ehitus ja talitus. Inimese levinumad viirus- ja bakterhaigused, nende vältimise võimalused, tervislike eluviiside ja vaktsineerimise tähtsus. Geenitehnoloogiliste rakenduste dilemmaprobleemid. Bakterite ja viiruste geenitehnoloogilised kasutusvõimalused, nendega seotud teadusharud ning elukutsed. Antibiootikumide kasutamine loomakasvatuses ja inimeste ravis. Mikroorganismide kasutamine keskkonnakaitses, reostuse likvideerimisel, biopuhastites. Mikroorganismide osa biokütuste valmistamisel. Biomaterjalide tootmine ja nende jäätmekäitlus (sh bioplast).	Seos õpiväljundiga Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete

		lahendamisel Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
Praktiline töö	Fotosünteesi mõjutavate tegurite uurimine, sh arvutimudeli abil; hingamise tulemuslikkust mõjutavate tegurite uurimine, sh arvutimudeli abil;molekulaargeneetiliste põhiprotsesside uurimine, sh arvutimudeli abil; geneetilise koodi omaduste uurimine, sh arvutimudeli abil;	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Orgaanilised ained Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Süsinikuühendite struktuur ja selle kujutamise viisid. Alkaanid, nomenklatuuri põhimõtted. Asendatud alkaanide (halogeeniühendite, alkoholide, primaarsete amiinide) omadused. Küllastumata ja aromaatsete süsivesinike omadused. Aldehüüdi, karboksüülhappe, karboksüülhappe soola, asendatud karboksüülhappe, estri ja amiidi aineklasside omadused	Seos õpiväljundiga

	Rasvhapete, rasvade, sahhariidide, aminohapete ja valkude omadused.	
Praktiline töö	Süsivesinike ja nende derivaatide molekulimudelite ja struktuurivalemite koostamine ja uurimine, sh digitaalses keskkonnas. Molekulidevaheliste jõudude tugevuse uurimine aurustumissoojuse võrdlemise teel; hüdrofiilsete ja hüdrofoobsete ainete vastastiktoime veega uurimine. Alkoholi ja aldehüüdi oksüdeeruvuse uurimine ning võrdlemine; karboksüülhapete omaduste uurimine ja võrdlemine teiste hapetega; estri süntees.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Pärilikkus ja muutlikkus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Pärilikkuse ja muutlikkuse avaldumine eri organismirühmadel. Mutatsioonilise ja kombinatiivse muutlikkuse tekkepõhjused ning tulemused. Modifikatsioonilise muutlikkus. Mendeli katsetes ilmnunud fenotüübilisi suhted genotüüpide rekombineerumisel, geneetikaülesanded Mendeli seadustest, AB0- ja reesussüsteemi vererühmadest ning suguliitelisest pärandumisest. Keskkonnategurite roll inimese puuete ja haiguste tekkes. Vähitekke riski seos pärilikkusega. GMO, geenikäärid (CRISPR), kloonimine. Darwini evolutsiooni käsitlus. Erinevaid seisukohad elu päritolu kohta Maal. Loodusliku valiku vormid, nende toimumise tingimused ja tulemused. Eri tegurite osa uute liikide tekkes. Evolutsiooniline mitmekesisustumise, täiustumise ja väljasuremise tekkemehhanismid ning avaldumisvormid.	Seos õpiväljundiga Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja

		oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
Praktiline töö	Praktiline töö keskkonnategurite mõjust reaktsiooninormi avaldumisele; päriliku muutlikkuse tekkemehhanismide ja avaldumise uurimine, sh arvutimudeliga; olulusvõitluse tulemuste uurimine arvutimudeliga.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Rahvastik ja majandus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Maailma rahvastik, rahvaarv ja selle muutumine. Sündimust ja suremust mõjutavad tegurid. Demograafiline üleminek. Rahvastiku struktuur ja selle mõju riigi arengule. Ränded, nende põhjused ning liigitamine Rände tagajärjed. Rändega seotud probleemid. Rahvastikupoliitika. Rahvastiku paiknemine ja tihedus maailmas. Linnastumine. Majanduse ja ühiskonna areng ning ruumiline korraldus. Infoühiskonna majanduse toimimine globaalse tööjaotuse tingimustes. Rahvusvahelised ettevõtted, nende roll maailmamajanduses. Globaliseerumine. Turismimajanduse areng, selle seos teiste majandusharudega ning mõju	Seos õpiväljundiga

	keskkonnale ja kultuuriruumile. Transpordi areng, selle seos teiste majandusharudega ja mõju keskkonnale.	
Praktiline töö	Teabeallikate põhjal ühe valitud riigi demograafilisest situatsioonist ülevaate koostamine või riikide võrdlemine. Teabeallikate põhjal rahvastiku paiknemiste analüüs mõnes regioonis või riigis. Mõne riigi asustuse analüüs või mõne linna sisestruktuuri analüüs teabeallikate (nt Google kaardi) põhjal. Teabeallikate põhjal ühe valitud riigi transpordigeograafilise asendi või turismimajanduse analüüs. Teabeallikate põhjal ühe valitud riigi arengutaseme analüüs või riikide võrdlus arengutaseme näitajate põhjal ja seostamine kestliku arengu eesmärkidega.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Rakud ja organismid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Bioloogia uurimisvaldkonnad (eluslooduse organiseerituse tasemed, seos elu tunnustega, neid uurivad bioloogia teadused ja elukutsed), Vee omaduste seos organismide talitlusega, Peamiste katioonide ja anioonide tähtsus organismide ehituses ning talitluses - Süsivesikute, lipiidide ja valkude ehituse seos nende ülesannetega - DNA ja RNA ehitus ning ülesanded Eukarüootsed rakud: Inimese epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude ehitus ja talitluse, erinevad koed mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel. Ainete aktiivne ja passiivne transport läbi rakumembraani. Loomaraku peamised koostisosad mikrofotodel ja joonistel, loomaraku osade ülesanded raku bioloogilistes protsessides. Looma-, taime- ja seeneraku ehitus. Organismide areng: Mittesugulise paljunemise vormid eri organismirühmadel. Mitoosi- ja meioosi faasides toimuvad muutused. Inimese spermatogenees ja ovogenees. Otsene ja moondeline areng eri organismirühmadel. Olulisemad etapid inimese embrüogeneesis. Inimese vananemisega kaasnevad muutused raku ja organismi tasandil, pärilikkuse ja keskkonnategurite mõju elueale.	Seos õpiväljundiga Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

		Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
Praktiline töö	Eri organismide keemilise koostise võrdlemine, kasutades infoallikana internetimaterjale; loomaraku osade ehituse ja talitluse seoste uurimine, sh arvutimudeli abil; epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude eristamine mikroskoobis ning nendel esinevate peamiste rakuosiste kirjeldamine; plastiidide mitmekesisuse kirjeldamine valgusmikroskoobiga vaatluse tulemusena.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Õppemeetodid	Õpiväljundite saavutamiseks kasutatakse mitmekesiseid õppemeetodeid, mis soodustavad õpilaste aktiivset osalust ja elukestva õppija kujunemist. Õppeprotsessi oluliseks osaks on probleemipõhine ja uurimuslik lähenemine, koostööine õppimine ja nüüdisaegsete õppekeskkondade ja vahendite kasutamine. Kasutatavad õppemeetodid hõlmavad:	

	- Arutelud ja interaktiivsed loengud - Uurimuslikud ja praktilised tööd - Esitlused ja loodusteaduslike mudelite uurimine ning koostamine - Vastastikune õpetamine - Probleemülesannete lahendamine - Väitlused ja rollimängud - Projektõpe ja uurimistööd - Õppekäigud - Rühma- ja paaristöö - Digikeskkondade ja -vahendite kasutamine Õppetöö läbiviimiseks on vajalik katsevahendite ja laborisisustuse olemasolu, milleta ei saa viia läbi uurimuslikule õppele tuginevat õpet. Õpilastel peab olema võimalik kasutada digivahendeid ning arvutiprogramme jooniste ja graafikute koostamiseks. Õpitava eriala ja tegeliku eluga seostamiseks kuuluvad õpingute juurde erinevad õppekäigud.
Hindamise meetodid	
Lõimitud teemad	Loodusained on tihedalt seotud teiste moodulitega, soodustades interdistsiplinaarset mõtlemist ja praktiliste probleemide lahendamist: - Matemaatika: loodusainetes on olulisel kohal andmete analüüsimine, mõõtmistulemuste töötlemine ning graafikute ja tabelite koostamine. Matemaatilised mudelid aitavad näiteks hinnata populatsioonide dünaamikat bioloogias või analüüsida ilmastiku trende geograafias. Matemaatiline tõenäosus väljendub ka geneetikaülesannete lahendamisel, käsitledes geno- ja fenotüübi päritavust. - Kehakultuur: teadmised, kuidas tervislik toitumine ja õige toitainete tasakaal mõjutab füüsilist võimekust ja taastumist toetavad kehalise aktiivsuse ja tervisliku eluviisi väärtustamist.. - Võõrkeel: võõrkeelse teabekirjanduse lugemine ja veebikeskkondade kasutamine arendab terminoloogia tundmist ning aitab laiendada kultuurilist mõistmist. - Keel ja kirjandus: arendatakse õpilaste teksti mõistmise ja analüüsamise oskust. Erinevaid tekste (nt referaate, esitlusi jm) luues kujundatakse oskust end selgelt ja asjakohaselt väljendada nii suuliselt kui ka kirjalikult. Arendatakse oskust hankida teavet eri allikaist ja seda kriitiliselt hinnata. - Sotsiaalsed: loodusainete õppimine aitab mõista inimese ja ühiskonna toimimist, kujundab oskust näha ühiskonna arengu seoseid keskkonnaga sh teaduse ja tehnoloogia mõju majandusele ning ettevõtlusele, oskust teha teadlikke valikuid , - Visuaal- ja helikultuur: võnkumised ja lained, resonants, kuulmine; kunstipädevuse kujunemist toetavad uurimistulemuste vormistamine, esitluste tegemine, näitustel käimine, looduse ilu väärtustamine õppekäikudel jms Lõiming kutseõppega lähtub eriala vajadustest ja spetsiifikast. Nii näiteks iluteenuste õppekava vajab suuremaid teadmisi inimese bioloogiast ning keemiliste ainete mõjust elusorganismidele. Ehituserialade õppijad peavad teadma materjalide keemilisi ja füüsikalisi omadusi. Aianduse eriala õppurid peavad saama ülevaate taimede arengust, sh teadma geograafiliste ja kliimatiliste tegurite mõju taimekasvatusele.

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järeltunde tegemise oskus.
Õppematerjalid	Gümnaasiumi riiklikule õppekavale vastavad loodusvaldkonna õpikud, töövihikud, digiõpikud, tööraamatud. Lehel www.opik.fyysika.ee paiknevad digiõpikud ja nende paberversioonid. https://orgaanilinekeemia.ee/ Huvitav keemia Videoõpsi materjalid E-koolikoti digitaalsed õppematerjalid https://toitumine.ee/ Maailmakooli dokumentaalfilmikogu Geoloogia moodulid koostanud Kare Kullerud Mineraalid, kivimid, maavarad andmekogu piltidega eesti, inglise, vene keeles Simulatsioonid: https://phet.colorado.edu/ Maa-ameti geoportaal Google Earth allalaaditav ja veebirakendus The World Factbook riikide üld- ja rahvastiku andmed Veebipõhised viktoriinid, interaktiivsed kaardid, Doolar Street rakendus (inglise keeles) Globaliseeruv maailm. Valikaine kursuse materjalid (tasuta kasutamiseks). Rohemeeter – maastike elurikkuse hindaja Keskkonnaportaali loodusveeb Triin Marandi õppematerjalid gümnaasiumi bioloogiale. Bioloogia kursus põhikooliõpilastele Õppematerjalid projektist KLIIMATEADLIK Richard Villemsi Evolutsioonilise bioloogia loengute konspektHeinaru, A. Geneetikaõpik kõrgkoolile https://arhiivi-tiiger.edu.ee/arhiiv/havike/biodigi/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Matemaatika	12	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab matemaatikapädevused ja probleemilahenduskuse tasemel, mis toetab mitmekülgset haridusteed elukestvas õppes ning valmistab ette tööturule sisenemiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
240 tundi		72 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid	- lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, eristades erinevaid arvuhulki ning kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid (liitmine, lahutamine, korrutamine, jagamine, astendamine, juurimine) ja protsentarvutust, sh bruto- ja netopalga, hinna kujunemise, maksude ja laenudega seotud arvutusi; - teisendab avaldisi, rakendades tehteid astmete ja juurtega; - lahendab reaalelulise kontekstiga probleemülesandeid võrrandite, võrratuste ning nende süsteemide abil, võttes arvesse hulgateooria seoseid; - kasutab matemaatiliste ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ja tulemuste kontrollimisel sobivaid, sh digitaalseid tööriistu; - kasutab õpitut bruto- ja netopalga, toodete ja teenuste hinna kujunemisega seotud arvutuste tegemisel;	Eristav hindamine
2. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid	- arvutab tasandiliste kujundite ümbermõõdu ja pindala, rakendades vajalikke valemeid, sh trigonomeetrilisi seoseid, siinus- ja koosinusteoreemi, et lahendada reaalelulisi probleemülesandeid; - võrdleb ja arvutab tahk- ja pöördkehade pindala ja ruumala, avaldab valemitest vajalikke suurusid; - kasutab vektoreid ja joone võrrandeid	Eristav hindamine

	geomeetriaprobleemülesannete lahendamisel, kontrollides, saadud tulemuste õigsust, mh kasutades tarkvaralisi lahendusi; • visualiseerib punkti asukohta, sirgete ja tasandite asendit ruumis, selgitades kahe sirge, sirge ja tasandi ning kahe tasandi vahelise nurga mõistet reaalses mudelis;	
3. Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid	• selgitab funktsiooni mõistet ja üldtähist ning funktsiooni uurimisega seotud mõisteid, leides valemiga esitatud funktsiooni määramispiirkonna, nullkohad, positiivsuse- ja negatiivsusepiirkonna; • joonestab ja tõlgendab funktsioonide graafikuid ja nende vastastikust asendit, kirjeldades graafiliselt esitatud funktsiooni omadusi joonise põhjal ning seostades joone kuju ja asendit koordinaatteljestikus selle valemiga; • lahendab logaritm-, eksponent- ja trigonomeetrilisi võrrandeid nii analüütiliselt kui ka graafiliselt;	Eristav hindamine
4. Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust	• hindab sündmuse tõenäosust, sõnastades liitsündmuse elementaarsündmuste kombinatsioonina ning kasutades kombinatoorikat ja sündmuse tõenäosuse määramise meetodeid; • lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kogudes ja töödeldes andmeid, sh kasutades tabelarvutusprogramme ning kirjeldades juhuslikku suurust arvukarakteristikute ja diagrammide abil, samuti illustreerides IKT vahendite abil ning tehes järeldusi uuritava nähtuse kohta;	Eristav hindamine
5. Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt	• lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kasutades aritmeetilise ja geomeetrilise jada omadusi ning liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise mudeleid; • kasutab liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise eeskirju maksude ja laenudega seotud arvutuste tegemisel sh laenu intressimäära ja	Eristav hindamine

	krediidikulukusemäära arvutamisel • kirjeldab funktsiooni tuletise omadusi ja lahendab ekstreemumülesandeid, kasutades funktsiooni tuletise mõistet ja geomeetrilist tähendust; • arvutab tasandilise kujundi pindala, kasutades algfunktsiooni mõistet ja määratud integraali; • kontrollib saadud tulemuste õigsust süstemaatilise kontrollimise ja võrdlemise abil; • esitab matemaatilist teksti, kasutades korrektseid matemaatilisi termineid ja sümboleid.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Matemaatika I Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 24	Alateemad Protsentiarvutus, Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused, süsteemid. Täisnurkse kolmnurga trigonomeetria. Kraadi- ja radiaanmõõt. Seosed täisnurkse kolmnurga nurkade ning külgede suhete vahel. Ringjoone kaare pikkus ja ringi sektori pindala. Jooniste lugemine. Mõõtühikud. Tasandilised kujundid. Kolmnurgad, nende liigid, võrdsus ja sarnasus. Kolmnurga kõrgus, nurgapoolitaja, mediaan ja külje keskristsirge. Kolmnurga pindala. Rööpkülik, romb, ruut, ristkülik, trapets, korrapärane hulknurk. ning nende olulisemad omadused ja pindala. Ringjoon ja ring, kesk- ja piirdenurk, ringjoone lõikajad ja puutujad. Prisma. Püstprisma täispindala ja ruumala. Püramiid. Korrapärase püramiidi täispindala ja ruumala. Silinder. Silindri täispindala ja ruumala. Koonus. Koonuse täispindala ja ruumala	Seos õpiväljundiga Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitena vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid,

		hinnates nende usaldusväarsust Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Matemaatika II Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 24	Alateemad Mis tahes trigonomeetrilised funktsioonid. Kolmnurga pindala valemid. Siinus- ja koosinusteoreem. Trigonomeetrilised võrrandid Vektor tasandil. Joone võrrand. Lineaar-, ruutfunktsioon, lihtsam astmefunktsioon (sh graafiliselt). Eksponent – ja logaritmifunktsioon. Eksponent – ja logaritmivõrrandid. Jadad.	Seos õpiväljundiga Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega vms) esitatud

		matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Matemaatika III Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 24	Alateemad Tõenäosus ja statistika, tuletis ja integraal. Funktsiooni uurimine. Kõvertatrapetsi pindala arvutamine. Ristkoordinaadid tasandil. Koordinaatteljestik ruumis. Sirged ja tasandid ruumis. Hulktahtukad ja pöördkehad. Ruumala leidmine tükeldamise abil.	Seos õpiväljundiga Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete

		lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitena vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Õppemeetodid	- töövihiku või töölehtede täitmine - ülesannete lahendamine - miniloengud - probleemülesannete lahendamine, sh meeskonnatööna - praktilised ülesanded, sh digitööriistu kasutades - uurimisülesanded	

	- eriala või mõne muu ainega seotud õppekäigud, kus saab rakendada matemaatikateadmisi ja -oskusi - probleemsituatsioonide lahendamine - iseseisev töö õppematerjalidega (sh õpikutekstiga) - interaktiivsed testid - näitlikustamine (näitlikke skeeme koostavad ka õpilased ise) - kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks ja õppimisoskuse arendamiseks) - ajurünnak - uurimistöö - õpimapi koostamine
Hindamismeetodid	Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse eristavalt. Iga õpiväljundi kohta probleemist lähtuv kompleksne hindamisülesanne. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peab õpilane olema saavutanud vähemalt rahuldava tulemuse kõikide hindamisülesannetes. Kui kasvõi ühe õpiväljundi puhul on tulemus on hinnatud mitterahuldavaks, on ka mooduli hinne mitterahuldav. Soovituslikud hindamismeetodid - Protsessihindamine ja tagasiside: andke regulaarselt tagasisidet, et õpilased märkaksid nii oma edenemist ja saaksid seeläbi eduelamusi, kui ka õpilünki ning saaksid puuduvaid teadmisi omandada. - Erinevad hindamismudelid: valik erinevaid hindamismudeleid https://opetaja.edu.ee/hindamismudelid/index.php - Mitmekesised hindamisvahendid: kasutage nii formaalseid (testid, kontrolltööd) kui ka mitteformaalseid (õpilasprojektid, esitlused, arutelud) hindamismeetodeid, mis katavad kõiki võtmepädevusi. - Enesehindamine: julgustage õpilasi seadma endale õpieesmärgid, jälgima nende täitmist ja vajadusel korrigeerima oma õppimist. Kiired kontrollküsimused ja viktoriinid: kiire ja lihtne viis kontrollida, kas õpilased on mõistetest aru saanud. Viktoriinid võivad olla nii suulised kui ka kirjalikud. Töövihiku või töölehtede ülesanded: ülesannete lahendamine, mis võimaldab õpetajal näha, kuidas õpilased rakendavad õpitut teadmisi. Jooksev hindamine: õpilaste tööde ja arutelude jälgimine, nende vastuste ja lahenduskäikude hindamine tundide ajal. Enesehindamine ja kaasõpilaste hindamine: õpilased hindavad etteantud hindamiskriteeriumite alusel enda või kaasõpilaste töid, mis aitab neil kriitiliselt mõelda ja saada aru, kuidas nad saavad vajadusel tehtud tööd korrigeerida. Rühmatöö ja projektipõhine hindamine: hindamine tugineb rühmatööde ja projektide tulemustele, kus hinnatakse nii protsessi kui ka tulemust, sealhulgas matemaatiliste kontseptsioonide ja oskuste rakendamist praktilistes ülesannetes. Arutelud ja suulised vastused: suuliste vastuste ja arutelude kaudu saab õpetaja hinnata õpilaste sügavamat arusaamist ja argumenteerimisoskust. Kokkuvõttev hindamine: kontrolltööd või arvestused. Õpetaja kehtestab töödele hindekriteeriumid.

Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.
Õppematerjalid	Avita kirjastuse gümnaasiumi laia matemaatika õpikud I–VI osa, Tõenäosus ja statistika Avita kirjastuse gümnaasiumi kitsa matemaatika õpikud ja töövihikud I – VIII osa Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat X klassile Tallinn: Maurus, 2021 Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat XI klassile Tallinn: Maurus, 2022 Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat XII klassile Tallinn: Maurus, 2023 Mauruse kirjastuse tööraamatud - https://kirjastusmaurus.ee/oppeaine/matemaatika/gumnaasium-matemaatika/ Õpetaja koostatud e-õppematerjalid Matemaatika õhtuõpik Matemaatika digiõppevaramu materjalid - https://ekoolikott.ee/et/oppematerjal/20179#231751-Digioppevaramu-matemaatika-materjalid Matemaatika riigieksami ülesanded GRÕK-i matemaatika ainevaldkonna juhendmaterjalid - https://www.riigiteataja.ee/aktiis/1080/3202/3006/18m_gym_lisa5.pdf#

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Riigikaitseõpetus	1.5	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti riigikaitse korraldust ja selle laia käsitust ning oma võimalusi ja kohustusi riigikaitsega seondult.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
30 tundi		9 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele	• selgitab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemaid sündmusi, kasutades mõisteid sõjalised koormised, rüütlivägi, palgaarmee, nekrutikohustus, massiarmee, tankiarmee, sõjaväekohustus, positsioonisõda, maailmasõda; • analüüsib maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste (sh sõdade) tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele (oma perekonna näitel); • selgitab näidete varal relvastuse arengut ja sellega kaasnenud olulisemaid muutusi sõjapidamise viisides läbi ajaloo;	Mitteeristav hindamine
2. Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule	• võrdleb rahvusvahelist julgeolekukeskkonda külma sõja ajal ja tänapäeval, kasutades mõisteid sõda, sõjaline kriis, relvakonflikt, terrorism, infosõda ja hübriidsõda, traditsiooniline ja asümmeetriline oht, küberturvalisus, massihävitusrelv, heidutus; • nimetab julgeoleku riske ja ohte, sh ohud Eesti julgeolekule tänapäeval, ning toob esile nende ennetamise võimalusi, lähtudes psühholoogilise kaitse viiest toimealast; • iseloomustab võrdlevalt olulisemaid rahvusvahelisi sõjalisi kriise ja relvakonflikte nii külma sõja ajal kui tänapäeval; • analüüsib juhendamisel olulisemate rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktidega seotud arenguid ning kirjeldab	Mitteeristav hindamine

	nende reguleerimiseks ja ohjamiseks kasutatavaid meetmeid; • toob teabeallikate põhjal näiteid NATO, Euroopa Liidu ja ÜRO rahvusvahelistest missioonidest ja rahuvalveoperatsioonidest, kus Eesti kaitsejõud on osalenud rahvusvaheliste konfliktide ennetamises ja ohjamises ning konfliktijärgses rahu tagamises • iseloomustab peamisi julgeolekuga tegelevaid rahvusvahelisi organisatsioone, nagu ÜRO, OSCE, NATO, Euroopa Liit, tuues esile nende olulisemad ülesanded sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide lahendamisel ja kasutegurid Eestile; • selgitab sõjasündmuste põhjal massihävitusrelvade põhitüüpe, nende kasutamise eesmärgid ja tagajärgi;	
3. Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis	• nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärgi ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväge ja Kaitseliidu põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväge ja Kaitseliidu sümbolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväge) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitseväelase vormiriietuse kandmise reegleid;	Mitteeristav hindamine
4. Selgitab Eesti riigikaitse eesmärgid, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaeluga	• nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna	Mitteeristav hindamine

valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiast käsitusest	kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärki ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväe ja Kaitseliidu põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväe ja Kaitseliidu sümboolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväe) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevälase vormiriietuse kandmise reegleid;	
5. Tunneb Eesti Vabariigi kaitseväeteenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele	• iseloomustab kaitseväeteenistuse olemust, tuginedes õigusaktidele ja kasutades mõisteid kaitseväekohustus, kaitseväekohustuslane, kaitseväeteenistuskohustus, kutsealune, ajateenija, ajateenistus, tegevteenistus, reservteenistus, reservis olev isik ja õppekogunemine; • võrdleb aja-, asendus-, reserv- ja tegevteenistuse eesmäärke ja korraldust, tuginedes õigusaktidele; • kirjeldab enda võimalusi ja kohustusi riigikaitstes osalemisel, lähtudes õigusaktidest; • iseloomustab kaitsevälase elukutset ja tähtsust Eesti Vabariigis, tuues esile ohvitseriks ja allohvitseriks õppimise võimalusi;	Mitteeristav hindamine
6. Omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes	• kirjeldab näidete abil rivikorra kujunemise ajalugu, kasutamise vajadust ja tähtsust Kaitseväes; • selgitab rivikorra tähtsust tänapäeval meeskonnatunnetuse ja ühtekuuluvuse ning distsipliini alusena;	Mitteeristav hindamine

7. Selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitlemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust	• iseloomustab teabeallikate alusel erinevaid relva- ja laskemoona liike, nende ohutu käsitlemise põhimõtteid ja kasutamisega kaasnevat vastutust; • kirjeldab Kaitseväes ja Kaitseliidus kasutatavaid relvi ja relvasüsteeme, tuues esile nende kasutamise eesmärgid • kirjeldab etapiviisiliselt relva ja padrundi tööpõhimõtteid; • kirjeldab kuuli lennujoont ja seda mõjutavaid tegureid;	Mitteeristav hindamine
8. Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks	• nimetab Eesti kaitseväes kasutatavaid topograafilisi kaarte, arvestades nende kasutamise eesmärgi; • määrab paberkaardil kasutatava mõõtkava, teisendades seda maastikul sammupaaridesse; • iseloomustab etteantud topograafilisel kaardil olevaid objekte ning nende vahelisi ruumilisi seoseid, arvestades kasutatavaid leppemärke ja tähistusi; • määrab kaardil malliga direktsiooninurga ja looduses maastikul kompassi järgi asimuudi, arvestades direktsiooninurga ja asimuudi erinevusi ning põhjuseid; • läbib meeskonnatööna kaardi ja kompassi abil etteantud teekonna;	Mitteeristav hindamine
9. On omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral	• selgitab, kuidas tegutseda õnnetusjuhtumi korral, st millal ja kuidas abi kutsuda, esmaabi anda ja kannatanut transportida; • selgitab kuidas kaitsta ennast ja abivajajat võimalike ohtude eest, mis võivad õnnetuskohal esineda; • demonstreerib esmaseid esmaabi andmise võtteid lähtuvalt õnnetusjuhtumist; • kirjeldab erinevate ohtude tekkimise võimalusi välitingimustes ja selgitab nende ennetamise ja lahendamise võimalusi, kaitstes ennast ja kaaslast ohtude eest;	Mitteeristav hindamine

10. Kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil	• kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja võimalikku tegutsemist nende korral, tuginedes siseturvalisuse alusdokumentidele ja õigusaktidele; • teeb kokkuvõtte erinevate osapoolte (sh ametkondade) ülesannetest hädaolukordade lahendamisel ja siseturvalisuse tagamisel, kasutades alusdokumente ja õigusakte; • selgitab elanikkonnakaitse olemust ning selle korraldust riigis ja oma kodukohas; • selgitab enda ja oma pere võimalikku ettevalmistust elutähtsate teenuste katkemise korral; • kirjeldab enda käitumist ja teiste abistamist erinevate hädaolukordade puhul; • leiab iseseisvalt teavet reisimisega kaasnevatest ohtudest nii kodumaal kui välisriiki reisides.	Mitteeristav hindamine
---	--	-------------------------------

Mooduli jagunemine		
Riigikaitseõpetus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Eesti sõjaajalugu Tänapäeva sõjalised kriisid, sõjad ja relvakonfliktid Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika ning riigikaitse juhtimine Kaitseväeteenistus Relvaõpe ja ohutus Topograafia ja orienteerumine Esmaabi Siseturvalisus ja elanikkonnakaitse	Seos õpiväljundiga Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmäärke maailma ja Euroopa

		julgeoleku kontekstis Selgitab Eesti riigikaitse eesmäärke, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiaast käsituselt Tunneb Eesti Vabariigi kaitsevääetenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele Omab ülevaadet riivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitsevæes Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks On omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatõõtamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde “arvestatud” saamiseks peavad kõik ülesanded olema sooritatud lävendii tasemel.	
Õppemeetodid	Loeng Praktiline harjutus Tõõlehtede täitmine	

	Arutelud Probleemülesande lahendamine Õppekäik Õppefilmide vaatamine, analüüs
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	Riigikaitseõpetuse kaudu toetatakse üldpädevuste arengut, käsitletakse läbivaid teemasid ning kasutatakse valdkonnaülese lõimingu võimalusi vastavalt kooli eripärale ja kooli õppekavas sätestatule. Riigikaitseõpetus annab võimaluse lõimida teemasid erinevate õppeainetega: Ajalugu – Eesti sõjaajalugu, erinevad kriisid läbi ajaloo; Ühiskonnaõpetus – kuidas mõjutavad kriisid poliitilist maastikku, üldine riigikaitsekorraldus ning sise- ja välisriiklikud organisatsioonid; Füüsika – ballistika ja massihävitusrelvad, elanikkonnakaitse; Geograafia – topograafia ning praktilise väljundina maastikul liikumine ning varjumine; Kehakultuur – topograafia ja orienteerumine, füüsiline ettevalmistus ning rivilised liikumised, kaitseväge füüsilise võimekuse kontrolltesti sooritamine; Võõrkeeled – rahvusvaheline NATO terminoloogia, liitlasvägesid puudutav informatsioon; Muusika – rivilaulud ja sellega seotud ajalugu; Bioloogia – bioloogilised relvad, reostus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hinne kujuneb kõigi mooduli teemade põhjal, kuhu on lõimitud õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Riigikaitseõpetuse õpik ja riigikaitseõpetuse e-kursus

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Sotsiaalsained	13	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime muutuvmas maailmas iseenda ja oma lähikonnaga, lähtudes üldinimlikest ja demokraatlikest väärtustest, mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ning enda rolli vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
260 tundi		78 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid	• selgitab ajaloolisi ja tänapäeval toimuvaid ühiskondlikke protsesse ning nende põhjuseid ja tagajärgi; • eristab ajalooperioode vastavalt nende iseloomulikele tunnustele ning selgitab ajastute vahetumise põhjuseid; • selgitab üksikisiku valikute ja otsuste mõju Eesti ja maailma ajaloole; • nimetab Eesti ja maailma ajaloo pöördelisi sündmusi ja protsesse, selgitab nende tähtsust ja mõju ühiskonna arengule; • kirjeldab minevikus elanud inimeste elu ajaloolises kontekstis; • võrdleb vähemalt kahte ajaloolist sündmust erinevatest vaatenurkadest ning seob need tänapäeva ühiskonna konkreetsete sündmuste või arengutega;	Eristav hindamine
2. Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles	• toob näiteid, kuidas erinevate kultuuride ja rahvaste pärand on mõjutanud tänapäevase maailma kujunemist; • uurib eesti ja maailmakultuuri pärandit ja selgitab selle tähendust kultuurilise mitmekesisuse säilitamisel ja kaitsmisel; • selgitab peamiste religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju ühiskonna arengule minevikus ja tänapäeval;	Eristav hindamine

	• analüüsib ühiskondlike ja tehnoloogiliste arengute mõju kultuurilisele mitmekesisusele maailmas ja Eestis	
3. Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid	• hindab kriitiliselt leitud infot, eristab olulist ebaolulisest ning teeb vahet tõenduspõhistel allikatel ja vaeuudistel; • selgitab tehisaru rolli informatsiooni levitamisel ja tõlgendamisel, kasutades tehisaru eetiliselt ja eesmärgipäraselt; • otsib infot oma kodukoha ja eriala kohta ning esitab seda põhjendatud meediumi vahendusel; • valib kriitiliselt erinevaid teabeallikaid, viidates korrektselt kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi nõudeid; • tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt;	Eristav hindamine
4. Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas	• tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt; • selgitab ühiskonnaliikme rolli ja vastutust tööturul, majanduses ja demokraatliku ühiskonna toimimises; • toob näiteid säästva majanduse, sotsiaalse ettevõtluse, kestlikkuse ja õiglase kaubanduse põhimõtetest ning selgitab nende seost ühiskonnaliikmete vastutusega; • kirjeldab majanduse toimimise põhialuseid ning riigi, tarbija ja ettevõtja rolli, huve, õigusi ja vastutust demokraatlikus ühiskonnas; • analüüsib demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi; • selgitab enda õigusi ja kohustusi Eesti riigi suhtes ning toob konkreetseid näiteid, kuidas neid õigusi ja kohustusi praktikas rakendada; • nimetab aktuaalseid rahvusvahelisi sündmusi, sh kriisiolukordi ning oskab kirjeldada nende mõju kodanikele ja ühiskonnale laiemalt; • selgitab tähtsamate rahvusvaheliste	Eristav hindamine

	organisatsioonide (ÜRO, EL, NATO) toimimist ning enda võimalusi ja vastutust seoses nendega demokraatliku ühiskonna kontekstis;	
5. Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas	• toob näiteid põhilistest teguritest, mis mõjutavad inimkäitumist ja emotsioone; • kasutab erinevaid enesehindamise vahendeid enda isiksuse ja vaimse tervis analüüsiks; • kirjeldab tervislikke eluviise, mis toetavad inimese füüsilist ja vaimset heaolu; • kirjeldab peamisi vaimse tervise häireid, nimetab abi saamise võimalusi vaimse tervise häirete ja kriisi olukorras; • kirjeldab peamisi kriisi-, trauma- ja leinareaktsioone ning nende mõju igapäevaelule; • toob näiteid psühhoaktiivsete ainete mõjust inimese vaimsele ja füüsilisele tervisele; • nimetab erinevaid lähisuhtekonfliktide ja -vägivalla märkamise, ennetamise ning abi saamise viise; • kirjeldab seksuaalsuse erinevaid dimensioone ja individuaalsust ning turvalise seksuaalelu ja -tervise tegureid, sh seksuaalse nõusoleku põhimõtet ja stereotüüpide mõju inimese seksuaalkäitumisele; • analüüsib ühiskonna ja kultuuri mõju läbi ajaloo kooseluvormidele ja seksuaalsusele ning pereliikmete rollidele; • analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele;	Eristav hindamine
6. Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele	• iseloomustab ühiskonnas toimuvate muutuste ja arengute mõju paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele, pereväärtustele ning perekonna rollile inimese elus; • kirjeldab tervislike ja toetavate suhete algatamise ja hoidmise kujunemist ning analüüsib paarisuhte erinevaid etappe;	Eristav hindamine

	• analüüsib lahkumineku ja lahutuse põhjusi ning mõju pereliikmetele; • kirjeldab vanemluse erinevaid aspekte ja kasvatustiile ning analüüsib päritolupere mõju inimese arengus; • kirjeldab pereplaneerimise valikuid ja seda mõjutavaid tegureid, iseloomustab raseduse kulgu läbi trimestrite ning peredünaamika muutusi pärast lapse sündi; • toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu, reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi; • koostab perekonna eelarve pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi arvestades.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
20.sajand - lähiajalugu Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Olukord maailmas 20. saj algul. Imperialismi ajastu. I Maailmasõja põhjused, osalejad, põhisündmused, tagajärjed. USA. Suur ülemaailmne majanduskriis. Saksamaa. Nõukogude Venemaa (NSVL) Rahvusvahelised suhted. II Maailmasõja põhjused, osalejad, murdelahingud, liitlaste koostöö, tagajärjed Külma sõja põhjused, kriisid, pingelõdvendus. Lääneriigid ja- USA ja üks Euroopa riik (Saksa LV, Prantsusmaa, Suurbritannia), NSVL ja Idabloki lagunemine, Rahvusvahelised suhted 20. saj lõpul/21. saj algul.	Seos õpiväljundiga Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim-

		ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Eesti ajalugu Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Vanim asustus Eesti alal. Muinasaja põhiperioodid - muutused tööriistades, tegevusalades, ühiskonnas, muististes. Muinasaja lõpp- elatusalad, , asustus, ühiskond, suhted naabritega. Muistse vabadusvõitluse aeg, põhjused, põhisündmused ja tulemused. Riigid feodaalne killustatus. Feodaalkorra kehtestamine, linnused, mõis. Linnad. Käsitöö. Kaubandus. Muutused vaimuelus- kirik. Jüriöö ülestõus. Liivi sõda. Valitsemine ja talurahva olukord Rootsi ajal. Reduktsioon. Haridus. Põhjasõda. Balti erikord. Talurahvaseadused ja – rahutused. Rahvuslik ärkamisaeg. Venestamisaeg. Tööstuse ja raudteede areng. 1905. aasta. 1917. a revolutsioonid Venemaal ja Eestis Haridus ja kultuur 18. saj – 20. saj algul. Kirjasõna. Arhitektuur. Eesti iseseisvuse sünn. Vabadussõda. I põhiseadus, maareform. Demokraatlik vabariik. Riigipööre 1934. Vaikiv ajastu. Pöördelised aastad- 1939- 1940, II maailmasõda , ENSV, Erinevad ajastud. Majanduse areng. Vastupanu, repressioonid. Kultuur. Eesti taasiseseisvumine- peamised sündmused. Algusaastate reformid. Euroopa Liit ja NATO.	Seos õpiväljundiga Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	

sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Inimesõpetus II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Vaimne tervis: Eluga rahulolu ja seda mõjutavad faktorid. Toimetulek stressiga. Konfliktide ennetus ja lahendamine. Vaimse tervise eest hoolitsemine, sh abisaamise võimalused. Vaimse tervise olulisus ühiskonnas. Traumad ja lein. Vaimse tervise häired (meeleoluhäired, ärevushäired, söömishäired, sõltuvushäired). Vägiwald (füüsiline, vaimne, majanduslik, seksuaalne, lähisuhte). Enesevigastamine, suitsiid. Psühhoaktiivsed ained	Seos õpiväljundiga Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Inimeseõpetus I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Mina ise: Minapildi kujunemine, sh teiste/ lähedaste mõju. Enesepilt ja identiteet. Enda tundma õppimine. Eneseareng, sh vaimne ja füüsiline. Enda tuleviku planeerimine	Seos õpiväljundiga Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Inimeseõpetus III	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Inimese seksuaalsus: Seksuaalsuse mitmekesisus. Turvaline seksuaalkäitumine. Nõusolek ja vastutus suhetes. Soostereotüübid, meedia ja ühiskond Perekond: Paarisuhte faasid, sh armumine, armastus, paarisuhtes olek, lahkumine. Perekonna traditsioonid, ajalookäsitlus, roll üksikindiviidi ja ühiskonna jaoks. Peremudelite mitmekesisus. Peresuhte areng ja vormid, sh õigused, kohustused, valikud ja normid. Pereelu sätestav seadusandlus, majanduslik toimetulek. Perevägivald, sh äratundmine, ennetus, toimetulek, kaitse ja abi. Pere planeerimine Vanemlus: Rasedus. Lapse sünd ja areng. Lapse sünniga kaasnevad perekonnaliikmete rollide muutused. Vanemluse erinevad aspektid ja kasvatusstiilid. Vanemlusega seotud õigused, kohustused, valikud ja vabadused ühiskondlikul ja perekondlikul tasandil.	Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas Mõistab ühiskonnas toimivate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhte ja peremudelite mitmekesisusele
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.	
Kodulugu Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Kodulugu. Kodukoha, kodumaakonna/linna, suguvõsa lugu. Ajalooallikad ja andmebaasid. Kooli ajalugu.	Seos õpiväljundiga Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Ühiskonnaõpetus Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Rik ja ühiskond: Ühiskonnaelu valdkonnad. Ühiskonna liikmed. Sotsiaalne kihistumine. Pluralism. Ühiskondade areng ja eri tüübid. Ebavõrdsus maailmas ja ühiskonnas. Mitmekultuurilisus. Riigivalitsemise vormid. Riigi ülesanded. Heaoluriik. Ühishüved. Õigusriik. Kohtusüsteem Demokraatlik valitsemine: Demokraatia tunnused. Valimised. Ideoloogiad. Erakonnad. Põhiseadus. Põhiseaduslikud institutsioonid. Poliitika. Seadusandlus. Rahva osalus poliitikas.	Seos õpiväljundiga Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise

	Inimõigused. Kodakondsus. Kodanikuõigused. Majandus: Majanduse põhinäitajad. Riigieelarve. Maksud. Euroopa Liit. Tarbimine, laenamine. Ettevõtlus. Tööturg. Toimetulek. Rahvusvaheline suhtlus: Globaalprobleemid. Diplomaatia. Rahvusvahelised organisatsioonid. Euroopa Liit. Rahvusvahelised kriisid. Kaasaja sõjad. Kommunikatsioon: Meedia. Sotsiaalmeedia. Demagoogia. Infosõda. E- riik. Interneti ohud ja võimalused.	mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Üldajalugu Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Üldajalugu: Kreeta – Mückeene kultuur. Kreeta linnriigid ja ühiskond. Riigikord Ateenas ja Spartas. Kreeta kultuur- teater, olümpiamängud, Homeros, teaduste algus. Hellenismi ajajärk Rooma linna ja riigi tekkelugu. Vabariik. Kodusõjad. Keisririik. Valitsemine. Ühiskond. Kultuur.	Seos õpiväljundiga Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo

	Lääne- Rooma langemine. Feodaalkorra kujunemine. Poliitiline kaart, olulisemad riigid ja sündmused. Katoliku kirik, ristsõjad. Talurahva ja feodaalide elu. Linnade areng. Käsitöö. Kaubandus. Viikingid, Vana- Vene riik, Bütsants- valik. Vaimuelu. Haridus. Arhitektuur. Renessanss. Suured maadeavastused. Reformatsioon ja vastureformatsioon. Prantsuse absolutism ja Inglise parlamentarism. Valgustus. Valgustatud valitsejad. Ameerika Ühendriikide sünn. Suur Prantsuse revolutsioon. Napoleoni sõjad Tööstusrevolutsioon. Saksamaa ühendamise. Venemaa 19.saj. USA kodusõda.	vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	

Õppemeetodid	ajatelje koostamine filmi/etenduse vaatamine ja analüüs intervjuu tegemine mõne isikuga või mälestuste lugemine ja kokkuvõtte tegemine praktiline töö arhiiviallikatega õppekäik ja selle analüüs muuseumitund arhiivitund sotsiaalreklaami plakati koostamine ajaränd arutluse koostamine probleemülesannete lahendamine seoste loomine maailma ajalooga läbi etteantud sündmuste teadusliku või populaarteadusliku artikli lugemine rühmatöö maailmakohviku meetodil külalisesineja grupikaaslaste töö tagasisidestamine rollimängud erinevate sotsiaalsete situatsioonide simuleerimiseks
Hindamismeetodid	Hinnatakse õpilaste teadmisi ja oskusi ning nende seostamise oskust tähtsamate ajaloosündmuste ja -nähtuste analüüsi nõudvate

	ülesannete kaudu. Allikaanalüüsi puhul hinnatakse allikast olulise info leidmist, selle tõlgendamist ja võrdlemist, kommenteerimist ning usaldusväärsuse üle otsustamist. Õpilase hoiakuid ja väärtushinnanguid mõõdetakse ja tagasisidestatakse vaatluse, õpilase antud hinnangute ja otsustuste ning juhtumianalüüsi alusel. Hinnatakse õpilase arutlemisoskust, erinevate allikate, sh õigustekstide tõlgendamist ja analüüsi, ühiskondlike probleemide analüüsi ja oma seisukoha kujundamise ning selle põhjendamisoskust; aga ka kodanikuvalmidust ja -vastutust ühistegevuses osalemise, ühiskonnaliikmele kohustuslike toimingute, sh vajalike dokumentide täitmise oskuse jt ülesannete kaudu.
Lõimitud teemad	Ajalugu ja ühiskonnaõpetus on lõimitud mitmete teemadega- demokraatia sünni ja arengu, riikide teke, erinevad riikluse vormid, võitlus inimõiguste eest, rahvaste enesemääramise õiguse teostamine, rahvusvahelised suhted minevikus ja kaasajal, religiooni teke ja areng. Ühiskonna- ja perekonnaõpetus on lõimitud mitmete teemade kaudu nii mooduli-siseselt kui teiste moodulite ainetega. Lõiming teiste ainetega: - Ajalugu – ühiskonnavormide kujunemine ja seos perekonnaga, perekonnamudelite tutvustamine, perekonna funktsioon läbi ajaloo - Loodusained – vaimse tervise seos füüsilise tervisega, vaimse tervise uurimise ajalugu ja seos heaoluga, ajukeemia ja inimese heaolu - Keeled – oma vaimse seisundi kirjeldamisel kasutatav keel, keelekasutuse mõju meie seisundile, võõrkeele kasutamine materjalide otsimisel - Kunsti valdkonna ained – kunstivõtete kasutamine visualiseerimisel (mõistekaardid, skeemid, seosed jms) Lõiming teiste moodulitega - Keel ja kirjandus – antiikkultuur, erinevate ajastute kirjandus; ajaloosündmuste ja ajalooliste isikute kajastamine ilukirjanduses või filmis. (näiteks “Läänerindel muutuseta”, “Oppenheimer” jt) - Loodusained – maailma poliitiline kaart, ühiskonna areng, riikide arengu võrdlus, majandus- ja keskkonnateemad. - Võõrkeel – võõrkeelsed allikad uurimuslikes ülesannetes ja infootsingus - Matemaatika ja ühiskonnaõpetus- statistiliste andmete ja graafikute analüüs - Visuaal- ja helikultuur- kunstistiilid läbi aja, ehitised
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.
Õppematerjalid	Gümnaasiumi õpikud (valikuliselt kasutamiseks) : Ajaloo õpik gümnaasiumile. Üldajalugu. Avita.

	Eesti ajaloo õpik gümnaasiumile I ja II, Avita. Lähiajalugu I- III – Avita. Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile I ja II. Avita Ühiskonnaõpetuse õpik, Koolibri Õpikud opiq. ee keskkonnas. Keskkond: https://mondo.org.ee/ https://maailmakool.ee/ Taskutark- https://www.taskutark.ee/ E- koolikott – https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/20196-Digioppevaramu-sotsiaalvaldkonna-materjalid peaasi.ee seksuaaltervis.ee tarkvanem.ee Peaasi töövihikud “Terved ja turvalised suhted. Noorte kohtinguvägivalla ennetamine” “Sekspositiivseks” “Toimetulek leinaga” Soovituslik juhendmaterjal üldkeskhariduse ainevaldkonna Sotsiaallained rakendamiseks https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211454788
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Visuaal- ja helikultuur	4	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane huvitub eesti ja maailma visuaal- ja helikultuurist, väärtustab nende rolli enese ja ühiskonna toimimises ning tunneb rõõmu eneseväljendusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
80 tundi		24 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises	- jäädvustab endavalitud vahendiga enese igapäevaelu ja ümbritseva keskkonna looduslikku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri; - arutleb loodusliku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri rolli ja olulisuse üle enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises;	Mitteeristav hindamine
2. Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas	- selgitab heli- ja visuaalkultuuri mitmekesisust eesti ja maailma tähtteoste najal kui ajaloolist ja tänapäevast eneseväljendust, kasutades asjakohast põhisoavara; - arutleb visuaal- ja helikultuuri muutumise üle ühiskonna ja tehnoloogia muutumise mõjul;	Mitteeristav hindamine
3. Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme	- rakendab erinevaid vahendeid, tehnikaid ja vorme tunnete, mõtete ja kogemuste väljendamiseks loovprojektis; - esitab ja põhjendab loova eneseväljenduse ideed, protsessi ja tulemust üksi või grupis; - arutleb loova eneseväljenduse olulisuse üle isikliku arengu seisukohast.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Visuaal- ja helikultuur I Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Visuaal- ja helikultuuri mõistmine ja analüüs Kunsti, muusika ja visuaalkultuuri ajalugu ja kontekst Kunsti ja muusika mitmetähenduslikkus ja tähenduse loomine Kunst ja muusika kui kultuuri- ja identiteedikandjad	Seos õpiväljundiga Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises

		Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme
Praktiline töö	1) enesetutvustus visuaal- ja heliväljundite eelistuse kaudu (õpilane koostab oma top 10 muusikast, kunstist, disainist või kultuurisündmustest) 2) üheskoos kohaliku maamärgi, kultuuriasutuse või -sündmuse külastamine (näitus, kontsert, filmi vaatamine), hiljem selle arutelu: mida tundsin, miks see tehti, miks see oluline on 3) näituse ühiskülastus, soovitatavalt kuraatorituuril, pärast koos arutlemine, kunstis ühiskondlike sõnumite kandmine, laiemalt arutelu teemaks kunsti ülesanne kultuuri ja inimkonna ajaloos 4) koos metsa või matkale minek, loodushäälte kuulamine ja jäädvustamine, taimede ja puude märkamine, jäädvustamine 5) oma kooliteekonna jäädvustamine heliliselt ja pildiliselt, mida märkan? 6) millist helitausta tarbin? miks? on see omavalitud või pealesunnitud helitaust? 7) milliseid ilusaid/koledaid kohti märkan? on need inimloodud, isetekkelised või looduslikud? 8) ajaloo- või kirjandustundides õpitavate sündmuste juurde vastavate ajastute filmide, raamatute, kunsti- ja heliteoste otsimine õpilaste poolt, koos nende vaatamine- kuulamine ja arutlemine 9) koos (kunsti)ajaloo muuseumite virtuaaltuuride vaatamine ja arutlemine 10) ümberpööratud klassiruum – ise otsid ja selgitad teistele (õppijatele on antud valida või loositakse erinevad ajaetapid), võimalikud on ka edasiarendused: mõne kunstiteose taaslavastus jms. 11) kunsti- ja muusikaliikide uurimine tänapäevast tagasi, pop-kunsti vihjed varasematele tähtteostele 12) kunstiteose helindamine ajastupõhise muusikaga. 13) oma õpitava eriala jälgede ajamine ajaloos, kuidas seda on kujutatud kunstis või muusikas	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatöötamist tunnis, tegevuse/ülesande omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde “arvestatud” saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Visuaal- ja helikultuur II	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Loovus ja eneseväljendus kunsti ja muusika kaudu Kaasaegne kunst ja muusika ning eksperimentaalsus Kunsti/muusika protsess ja refleksioon Kunsti ja muusika seosed teiste valdkondadega (nt disain, tehnoloogia, ühiskond)	Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme
Praktiline töö	1) Oma erialal loodava teenuse või toote visualiseerimine, multimeedia vahenditega esitluse loomine 2) Videote salvestamine ja töötlemine 3) Oma erialaga seotud performance, näitekunst, heli- ja visuaalkunst 4) Kunstiteose taaslavastus 5) Õpilaste endi kokkupanud töötuba mõnest loovoskusest oma kaaslastele 6) Videolõikude helindamine sobiva muusikaga + selgitused valiku kohta (miks sobib, mida edasi annab) 7) Ülesandeid, millest arendada loovprojekte: https://saaremaavald.github.io/saarlus/teod	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatöötamist tunnis, tegevuse/ülesande omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde “arvestatud” saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Õppetöö vormidena sobivad nii grupi- kui individuaaltööd, seminarid, praktikumid ja arutelud. Õppemeetoditena kasutada arutelu grupis, ajurünnakuid, ümberpööratud klassiruumi, mõttemänge jne.
Hindamismeetodid	Hindamismeetoditena soovitav kasutada kujundavat hindamist ja enesehindamist. Ennastjuhtiva õppija arendamiseks sobib hästi coachiv lähenemisviis, kus võimalikult palju lastakse õppijatel endil määrata ja valida, mida ja kui palju ta õpib, mil viisil ja kuidas seda ise esitleb ja mõõdab.
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus – eneseväljendus läbi keelte: sõnastus, ortograafia, grammatika, murde- ja slängikeele kasutus, tehisaru kasutamiseks promptide sõnastus; Kirjandusteoste alusel loodud filmide ühisvaatamine, sama perioodi kirjanduse, kunsti ja

	muusika ühiskäsitlus Sotsiaalsed – ajaloo ja ühiskonna areng koos kunsti- ja muusikaajalooga. Soovitame käsitleda ajaloolisi etappe nende kahe mooduli koostöös, rikastades ajalookäsitlusi vastava ajastu heli- ja visuaalkultuuri tähtsuste käsitlemisega. Ajaloosündmusi kajastavate filmide ühisvaatamine ja arutelu. Ühiselt Eesti ja oma kodukoha kultuuriväärtuste külastamine, arutelu. Loodusained – kunsti seotus keemiaga, värvuste keemilised omadused, muusika ja arvutikunsti seotus füüsikaga, helivõnked, valgus jne. Kehakultuur – matkad ja retked kodukoha kultuuriasutustesse või maamärkide juurde, aktiivne tegevus loovprojektide läbiviimisel. Lõimig kutseõppega – erialast lähtuvad loovprojektid, nt erialaprojektide visuaalsed-helilised vormistused, tööprotsessi, toote v teenuse visualiseerimine, animeerimine, multimeedia vahenditega esitlemine.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Õppematerjalid: e-koolikott, kunstiabi.weebly.com Õpikud keskkonnas opiq.ee: Kangilaski, J. Kunstikultuuri ajalugu 10-12.klassile Lord, M., Snelson, J. (2009) Muusika ajalugu antiikajast tänapäevani, Koolibri Siitan, T., Sepp, A. (2016) Muusikaõpik gümnaasiumile I, Avita Garšnek, I., Särg, T., Sepp, A. (2022) Muusikaõpik gümnaasiumile II. 19. sajandi muusika. Eesti muusika kujunemine Avita Garšnek, I., Sang, J., Nestor, S., Lükk-Raudsepp, K. (2016) Muusikaõpik gümnaasiumile III. 20. sajandi muusika ja Eesti nüüdislooming, Avita Muuseumite virtuaaltuurid erinevate ajastute või kultuuride omandamiseks: https://upgradedpoints.com/travel/best-virtual-museum-tours/ Google art https://artsandculture.google.com/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Võõrkeel keeleoskustasemel B1	4.5	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtleva, iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
90 tundi		27 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisist sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades	• suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemust; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure ning väljendab oma mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • rakendab mitmesuguseid keelestruktuure, sealhulgas erinevaid grammatilisi konstruktsioone ja sõnavara suhtluse rikastamiseks; • kasutab peamiselt mitteametlikes suhtlussituatsioonides sobivat igapäevast ja erialast sõnavara, mis võimaldab sujuvat suhtlust erinevates olukordades ja teemadel;	Eristav hindamine
2. Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt	• tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades endale tuttavat sõnavara; • võrdleb teiste kultuuride sarnasusi ja erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles päevakajalistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga;	Eristav hindamine
3. Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele	• rakendab õppimise toetamiseks erinevaid võõrkeelseid infoallikaid koos juhendmaterjalidega; • iseloomustab enda võõrkeeleoskust ja kasutab	Eristav hindamine

	erinevaid õpistrateegiaid; • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; • kasutab eetiliselt ja peamiselt iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid;	
4. Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks	• tutvustab üldsõnaliselt oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; • esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi peamiselt iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; • kirjeldab üldsõnaliselt oma praktika- ja/või töökogemust;	Eristav hindamine
5. Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni	• osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; • tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üldsõnaliselt; • osaleb erinevate võõrkeelte ja kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; • kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, väljendades mõtteid lihtsate lausetega.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Võõrkeel (soome/saksa keel) tasemel B1 Auditoorne õpe 90 Iseseisev õpe 27	Alateemad 1. Elukestev õpe ja karjääri planeerimine - teemavaldkonnad „Haridus ja töömaailm”, „Inimene ja ühiskond“, „Kogemused ja eneseareng”, „Karjääri valikud ja oskuste arendamine”; 2. Keskkond ja jätkusuutlik areng - teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia”, „Inimene ja ühiskond“, „Roheline tehnoloogia ja säästlik areng”, „Mina ja jätkusuutlikkus”; 3. Kultuuriline identiteet - teemavaldkonnad „Traditsioonid ja tavad”, „Globaliseerumine”, „Keel ja kultuur”, „Sotsiaalne õiglus ja mitmekesisus”, „Kunst ja kirjandus”, „Muusika ja film”, „Toit ja toidukultuur”; 4. Teabekeskkond - teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia“, „Inimene ja ühiskond“, „Infotehnoloogia ja digitaalsed keskkonnad”, „Uuriv ja kriitiline mõtlemine”, „Teabehaldus ja organiseerimine”; 5. Tervis ja ohutus - teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia“, „Inimene ja ühiskond“,	Seos õpiväljundiga Suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt

	„Füüsiline ja vaimne tervis, tervislik eluviis”, „Stressi- ja ajajuhtimine”, „Meeskonnatöö ja suhtlemine”, „Turvaline käitumine töö- ja igapäevakeskkonnas”; 6. Väärtused ja kõlblus - teemavaldkonnad „Eetika ja tööalane käitumine”, „Mitmekesisus ja kaasamine”, „Konfliktide lahendamine ja läbirääkimisoskus”, „Isiklikud väärtused ja eneseteadlikkus”.	Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega. “4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel. “5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.
Õppematerjalid	Õppematerjalide valiku põhimõtted: need peavad olema sobilikud õpiväljundite saavutamiseks, vastama õpetatavale tasemele

	(nt B1 tasemel õppijate puhul B1 tasemel materjalid ja B2 tasemel õppijate puhul B2 tasemel materjalid), olema autentsed ning mitmekesised, toetades erinevaid õppimisstiile ja -tasemeid, sealhulgas digitaalseid õppematerjale.
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Võõrkeel keeleoskustasemel B2	7.5	Kristi Lorents,
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtleva iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
150 tundi		45 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;	• suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemuse; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure, ning väljendab enda mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • kasutab mitmekesiseid keelestruktuure, sealhulgas keerulisemaid grammatilisi konstruktsioone, et täpselt, selgelt ja mitmekülgselt väljendada oma mõtteid ja seisukohti; • kasutab laialdast igapäevast ja erialast sõnavara, mis on sobilik nii ametlikes kui mitteametlikes suhtlussituatsioonides, demonstreerides keeleoskust erinevates kontekstides;	Eristav hindamine
2. Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;	• tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades temaatilist sõnavara; • analüüsib teiste kultuuride sarnasusi ning erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles ladusalt ühiskondlikult olulistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga;	Eristav hindamine
3. Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid	• rakendab õppimise toetamiseks erinevaid	Eristav hindamine

allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;	võõrkeelseid infoallikaid iseseisvalt; • iseloomustab enda võõrkeeleskust ja kasutab erinevaid õpistrateegiaid; • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; • kasutab eetiliselt ja iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid;	
4. Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;	• tutvustab suuliselt ja kirjalikult oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; • esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; • kirjeldab üksikasjalikult oma praktika- ja/või töökogemust;	Eristav hindamine
5. Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.	• osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; • tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üksikasjalikult; • osaleb võõrkeelte ja erinevate kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; • kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, põhjendades ja laiendades enda mõttekäike.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Võõrkeel (inglise keel) tasemel B2 II Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 18	Alateemad 2. MINA JA MAAILM 2.1. Suhete loomine. Tervitamine. Viisakus. Pöördumine kõnes ja kirjas 2.2. Igapäevane suhtlemine. Rutiin. Olme. Vaba aeg ja hovid. Meeskonnatöö ja suhtlemine. 2.3. Reisimine. Tee küsimine ja juhatamine. Reisi korraldamine. Majutus. Transport. Vaatamisväärsused. Väljas söömine. 2.4. Keskkond ja ilm. Maa ja linn. Geograafia. Taime- ja loomaliigid. Ilmanähtused ja -ennustamine 2.5. Loodushoid ja keskkonnaprobleemid. Lokaalsed ja globaalsed keskkonnaprobleemid.	Seos õpiväljundiga Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;

	Saastamine. Kaitsealused liigid. 2.6. Eneseväljendus. Seisukohtade esitamine. Argumenteerimine ja väitlemine. Nõustumine/mittenõustumine. 2.7. Tervis ja ohutus. Füüsiline ja vaimne tervis, tervislik eluviis. Stressi- ja ajajuhtimine. Turvaline käitumine töö- ja igapäevakeskkonnas. 2.8. Kultuuriline identiteet. Traditsioonid ja tavad. Globaliseerumine. Keel ja kultuur. Sotsiaalne õiglus ja mitmekesisus. Kunst ja kirjandus. Muusika ja film. Toit ja toidukultuur. 3. HARIDUS JA TÖÖ 3.1. Võõrkeeleskus ja Euroopa keeledokumendid. 3.2. Õppimine. Erinevad haridussüsteemid ja õppimine välismaal. Elukestev õpe. 3.3. Teabeallikad ja töö nendega. 3.4. Suhtluskeskkonnad. Turvalisus. Kirjakeel ja kõnekeel. Suhete loomine.	Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega. “4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel. “5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Võõrkeel (inglise keel) tasemel B2 I Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad 1. MINA JA MAAILM 1.1. Mina ja eakaaslased - kutseõppurid. Enesetutvustus, elulugu. Sõbra/kaaslase tutvustus. Kogemused ja tulevikuplaanid. Viisakusreeglid. 1.2. Vaba aeg ja hobiaid. 1.3. Minu kool. Haridussüsteem. Kutseharidus. Õppeained. Erialad. 1.4. Minu eriala. Isikuomadused. Teadmised ja oskused. 1.5. Grammatika (ajavormid, eessõnade ja artiklite kasutamine).	Seos õpiväljundiga Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; Käitub erinevates

		suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega. “4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel. “5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järeluste tegemise oskus.	
Võõrkeel (inglise keel) tasemel B2 III Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 18	Alateemad 4. INFOÜHISKOND, KESKKOND JA TEHNOLOOGIA 4.1. Inimene ja ühiskond 4.2. Infotehnoloogia ja digitaalsed keskkonnad 4.3. Uuriv ja kriitiline mõtlemine 4.4. Teabehaldus ja organiseerimine 4.5. Roheline tehnoloogia ja säästlik areng 4.6 Mina ja jätkusuutlikkus 5. HARIDUS JA TÖÖ 5.1.Tööpraktika.	Seos õpiväljundiga Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava

	5.2. Tööturg. Töö otsimine .Töötus. 5.3. Elukestev õpe. Erinevad õppimisvõimalused (kõrg- ja kutsekoolid, kursused, õpiränne). Õppimine välismaal. 5.4. Tööle kandideerimine. Töökuulutus. Sooviavaldus ja kaaskiri (motivatsioonikiri). CV. Europassi dokumendid. 5.5. Tööintervjuu. 5.6. Ametialane kirjalik ja suuline suhtlemine. 6. MINA JA VÄÄRTUSKESKKOND 6.1 Väärtused ja kõlblus 6.2 Eetika ja tööalane käitumine 6.3 Mitmekesisus ja kaasamine 6.4 Konfliktide lahendamine ja läbirääkimisoskus 6.5 Isiklikud väärtused ja eneseteadlikkus	kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
--	---	---

Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega. “4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel. “5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.

Õppemeetodid	esitlus arutelu vestlus lugemis- ja kuulamisülesande täitmine töölehtede täitmine kuulamis ja/või lugemisülesannete põhjal rühmatöö ristsõnade koostamine rollimäng intervjuu/dialoog problemssituatsioon refleksioon
---------------------	--

	info otsimine ja tõlgendamine
Hindamismeetodid	Esitlus (oma kodukoha tutvustamine välismaalasele), õpitava võõrkeeke kultuuriruumi võrdlus Eesti kultuuriga (rühmatöö) Mõttevahetus/väitlus rühmas. Intervjuu/rollimängud, mis põhinevad tuttavatel argiolukordadel Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine, kooli tutvustamine Töölehe täitmine teabeallikat kasutades. Eneseanalüüs essee vormis. Näidistööintervjuu ja CV, mis põhinevad iseseisvas töös kasutatud töökuulutusel
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.
Õppematerjalid	Õppematerjalide valiku põhimõtted: need peavad olema sobilikud õpiväljundite saavutamiseks, vastama õpetatavale tasemele (nt B1 tasemel õppijate puhul B1 tasemel materjalid ja B2 tasemel õppijate puhul B2 tasemel materjalid), olema autentset ja mitmekesised, toetades erinevaid õppimisstiile ja -tasemeid, sealhulgas digitaalseid õppematerjale.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine	9	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane viib meeskonnaliikmena läbi elamus- ja aktiivtegevusi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
30 tundi	10 tundi	160 tundi	34 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab meeskonnaliikmena ette sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest	kirjeldab rekreatiivseid tegevusi seostades neid võimalusel Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära; kaardistab meeskonnaliikmena külastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja külalise soovidest; planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt külastajateekonnast; valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; tutvustab külalistele vaba aja tegevuse keskkonda, tegevust, teenindajaid, ohutusnõudeid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeleolu; jälgib üksikkülalise ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades külaliste turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi; küsib külalistelt tegevuse või sündmuse järel rahulolu kohta tagasisidet ja edastab selle meeskonnale; pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest; leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid,	Mitteeristav hindamine

	laule ja illustreerivaid materjale; valmistab ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo; jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitlusviisi vastavalt külalistele ja olukorrale.	
2. viib meeskonnaliikmena läbi sündmuste, elamus- ja aktiivtegevusi teenindades eesti ja inglise keeles	kirjeldab rekreatiivseid tegevusi seostades neid võimalusel Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära; kaardistab meeskonnaliikmena külastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja külalise soovidest; planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt külastajateekonnast; valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; tutvustab külalistele vaba aja tegevuse keskkonda, tegevust, teenindajaid, ohutusnõudeid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeleolu; jälgib üksikkülalise ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades külaliste turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi; küsib külalistelt tegevuse või sündmuse järel rahulolu kohta tagasisidet ja edastab selle meeskonnale; pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest; leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale; valmistab ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo;	Mitteeristav hindamine

	jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitusviisi vastavalt külalistele ja olukorrale.	
3. esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid	kirjeldab rekreatiivseid tegevusi seostades neid võimalusel Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära; kaardistab meeskonnaliikmena külastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja külalise soovidest; planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt külastajateekonnast; valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; tutvustab külalistele vaba aja tegevuse keskkonda, tegevust, teenindajaid, ohutusnõudeid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeleolu; jälgib üksikkülalise ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades külaliste turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi; küsib külalistelt tegevuse või sündmuse järel rahulolu kohta tagasisidet ja edastab selle meeskonnale; pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest; leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale; valmistab ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo; jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitusviisi vastavalt külalistele ja olukorrale.	Mitteeristav hindamine

4. puhastab, korrastab tegevuskoha ja hooldab vahendid peale kasutamist	kirjeldab rekreatiivseid tegevusi seostades neid võimalusel Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära; kaardistab meeskonnaliikmena külastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja külalise soovidest; planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt külastajateekonnast; valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; tutvustab külalistele vaba aja tegevuse keskkonda, tegevust, teenindajaid, ohutusnõudeid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeleolu; jälgib üksikkülalise ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades külaliste turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi; küsub külalistelt tegevuse või sündmuse järel rahulolu kohta tagasisidet ja edastab selle meeskonnale; pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest; leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale; valmistab ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo; jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitusviisi vastavalt külalistele ja olukorrale.	Mitteeristav hindamine
--	---	-------------------------------

Mooduli jagunemine		
Elamus- ja	Alateemad	Seos õpiväljundiga

aktiivtegevused Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktika 160 Praktiline töö 34	ELAMUS- JA AKTIIVTEGEVUSED AUDITOORNE ÕPE Projektikorraldus, projekti algatamine (idee väljavalimine, eesmärgi- ja ajaplaneerimine, sihtrühma valimine), täideviimine, lõpetamine, kontroll ja tagasiside (küsitlused/analüüs). Meeskonnatöö ja inimressursside juhtimine. Rekreatsioon/aktiivtegevused, läbiviimise metoodika ja läbiviija assisteerimine. Eelarve koostamine, kulude planeerimine. Mänguõpetus ja aktiivtegevused. Kultuuripärand ja lugude rääkimine. Elamustoode. Küllastajateekond. Riskijuhtimine, riskijuhtimisplaani ja keskkond. Elamus- ja aktiivtegevuste turundamine (reklaam, kutse jne). Digirakendused ja tehnilised lahendused (blogi, Q kood, foto, Canva jne). PRAKTIKALINE TÖÖ Välitoitlustamine elamus- ja aktiivtegevuste käigus. PRAKTIKA Osaleb meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevuste (nt matkad, mängud, sportlikud harrastused) ettevalmistamisel, järgides tegevusplaani. Kontrollib tegevuskoha turvalisust, paneb valmis vajalikud vahendid ja varustuse, järgides tegevusplaani. Loob külalisega positiivse kontakti, annab tegevuse kohta arusaadavaid ja konkreetseid juhiseid ning tutvustab ohutusnõudeid, vajadusel näitab ette, kujundab ja hoiab meeldivat ja loovat õhkkonda. Osaleb meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimisel, järgides tegevusplaani ja ohutusnõudeid, loodushoiu ja säästlikkuse põhimõtteid. Tutvustab ja vahendab iseseisvalt või meeskonnas loodust ja pärandkultuuri, jutustades kohalugusid ning esitades fakte huvitavalt ja elavalt, tuues välja paikkonna eripära. Innustab ja jälgib külalisi kogu tegevuse kestel, arvestab külaliste võimekust, kaasab kõiki tegevustesse, märkab abivajadust ja aitab. Teeb kokkuvõtte tegevusest, lõpetab kontakti külalistega positiivselt. Puhastab, korrastab tegevuskoha ja hooldab vahendid peale kasutamist.	valmistab meeskonnaliikmena ette sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest viib meeskonnaliikmena läbi sündmuste, elamus- ja aktiivtegevusi teenindades eesti ja inglise keeles esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid puhastab, korrastab tegevuskoha ja hooldab vahendid peale kasutamist
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Osaleb meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevuste (nt matkad, mängud, sportlikud harrastused) ettevalmistamisel, järgides tegevusplaani.	

	Kontrollib tegevuskoha turvalisust, paneb valmis vajalikud vahendid ja varustuse, järgides tegevusplaani. Loob külalisega positiivse kontakti, annab tegevuse kohta arusaadavaid ja konkreetseid juhiseid ning tutvustab ohutusnõudeid, vajadusel näitab ette, kujundab ja hoiab meeldivat ja loovat õhkkonda. Osaleb meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimisel, järgides tegevusplaani ja ohutusnõudeid, loodushoiu ja säästlikkuse põhimõtteid. Tutvustab ja vahendab iseseisvalt või meeskonnas loodust ja pärandkultuuri, jutustades kohalugusid ning esitades fakte huvitavalt ja elavalt, tuues välja paikkonna eripära. Innustab ja jälgib külalisi kogu tegevuse kestel, arvestab külaliste võimekust, kaasab kõiki tegevustesse, märkab abivajadust ja aitab. Teeb kokkuvõtte tegevusest, lõpetab kontakti külalistega positiivselt. Puhastab, korrastab tegevuskoha ja hooldab vahendid peale kasutamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevuste (nt matkad, mängud, sportlikud harrastused) ettevalmistamisel, järgides tegevusplaani. Kontrollib tegevuskoha turvalisust, paneb valmis vajalikud vahendid ja varustuse, järgides tegevusplaani. Loob külalisega positiivse kontakti, annab tegevuse kohta arusaadavaid ja konkreetseid juhiseid ning tutvustab ohutusnõudeid, vajadusel näitab ette, kujundab ja hoiab meeldivat ja loovat õhkkonda. Osaleb meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimisel, järgides tegevusplaani ja ohutusnõudeid, loodushoiu ja säästlikkuse põhimõtteid. Tutvustab ja vahendab iseseisvalt või meeskonnas loodust ja pärandkultuuri, jutustades kohalugusid ning esitades fakte huvitavalt ja elavalt, tuues välja paikkonna eripära. Innustab ja jälgib külalisi kogu tegevuse kestel, arvestab külaliste võimekust, kaasab kõiki tegevustesse, märkab abivajadust ja aitab. Teeb kokkuvõtte tegevusest, lõpetab kontakti külalistega positiivselt. Puhastab, korrastab tegevuskoha ja hooldab vahendid peale kasutamist.

Õppemeetodid	Projektõppe meetod/protsessipõhine (ühisürituse korraldamine), loeng, rühmatöö, õppekäik ettevõttesse, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on õpiväljunditega seotud teadmiste omandamine ning kasutamine praktikas. Õpitu praktikas kasutamist analüüsib ja reflekteerib õppija oma praktikaaruandes.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on õpiväljunditega seotud teadmiste

hinde kujunemine	omandamine ning kasutamine praktikas. Õpitu praktikas kasutamist analüüsib ja reflekteerib õppija oma praktikaaruandes.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on õpiväljunditega seotud teadmiste omandamine ning kasutamine praktikas. Õpitu praktikas kasutamist analüüsib ja reflekteerib õppija oma praktikaaruandes.
Õppematerjalid	Whitter, B. Mängude entsüklopeedia. Aalto, S. Suur seltskonnamänguraamat. Argi- ja pidupäevaks. 2003. Eesti rahvamänge. 2007. Isop, E. Liikumismängud. Eesti raamat, 1974. Tibballs, G. Maailma parimad seltskonnamängud. Tänapäev, 2005. Tuula. R, Soidra - Zujev. K. Valik elamusmänge. Lastekaitse Liit. Keskkonnaseadustiku üldosa seadus. Looduskaitse seadus. Kalapüügieeskiri. www.folklore.ee http://www.folkloorinoukogu.ee https://et.wikisource.org/wiki/Autor:Matthias_Johann_Eisen H. Gustavson, Igal kohal oma lugu, 2007. H. Gustavson, Lugusid siit ja sealt, 2006. J. M. Eisen, Esivanemate varandus, Sinisukk, 2000. ”Muistendid Kalevipojast. Eesti muistendid I. Hiiu- ja vägilasmuistendid”, Tln, 1957. MUISTENDID VANAPAGANAST, Monumenta Estoniae Antiquae II, Eesti muistendid Hiiu- ja vägilasmuistendid III, Eduard Laugaste ja Ellen Liiv, E-raamat, Trt 1999.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Eritoitlustus	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		6 tundi	104 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi; selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi; selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisealaseid erisusi; selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi	Eristav hindamine
2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks	kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumise spetsiifilise kliendirühma vajadustele; arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele	Eristav hindamine
3. koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega	koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasusi;	Eristav hindamine
4. valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele	valmistab roogi kliendirühmale, kellel on toidutalumatus (tsöliaakia, laktoositalumatus); valmistab roogi taimetoitlasele ning järgib toidu- ja tööhutuse põhimõtteid	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Eritoitlustus. Praktiline töö Praktiline töö 104	Alateemad Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine, serveerimine. Nõuded gluteenivaba toidu käitlemiseks ettevõttes. Toidu- ja tööohutusreeglite järgimine. Toiduainete asendamine erimenüüdes. Menüü kohandamine. Puhastustööd.	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära kohandab tootlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele
Praktiline töö	Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel. “4” saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid, töötlusvõtteid, maitsestust. “5” saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.	

	Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Õppija on omaalgatuslik.	
Eritoitlustus. Teooria Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad. Nõuded gluteenivaba toidu käitlemiseks ettevõttes. Gluteenitalumatus. Laktoositalumatus. Toitumine diabeedi korral. Allergeenid toidus. Vegetaarlus. Veganlus. Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi, arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi juhendi alusel. Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisealastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.	

	Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd., selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi, kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumise spetsiifilise kliendirühma vajadustele; arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele, koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasusi, valmistab roogi kliendirühmale, kellel on toidutalumatus (tsöliaakia, laktoositalumatus); valmistab roogi taimetoitlasele nigi järgib toidu- ja tööohutuse põhimõtteid
--	--

Õppemeetodid	Rühmatöö, arutelu. Avalik esitlus. Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö. Analüüs, iseseisev töö. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. korraldab oma töökohta juhendamisel. Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine". Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.

	Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel. Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Osaleb arutelus teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd. “5” saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel. Hindamise eelduseks- esitatud on nõuetekohane iseseisev töö. Õppija osaleb aktiivselt arutelus teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd latusalt ja omaalgatuslikult.
Õppematerjalid	Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suursöögis, Argo, 2010 Toiduvalmistamine suursöögis, Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-oop.ee/login/index.php Juhis gluteenivaba toidu käitlemiseks: https://pta.agri.ee/sites/default/files/documents/2020-12/Juhis%20gluteenivaba%20toidu%20k%C3%A4itlemiseks.pdf Eesti Vegan Selts: https://vegan.ee/ Veresuhkru tasakaalustamine läbi tervisliku toitumise: https://youtu.be/5dSltSxF0Pw?si=IIPCCo1UXp9lZZLq

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks	5	Heili Västrik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valdab eesti kirjakeelt ning kasutab seda korrektselt kõnes ja kirjas, tunneb tekstiliikide erinevusi ning oskab eri liiki tekste lugeda, analüüsida ja koostada.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		24 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valdab eesti kirjakeelt ning kasutab seda korrektselt kõnes ja kirjas	väljendab ennast nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normide järgi; koostab ja vormistab nõutud teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirja- ja stiilireegleid	Eristav hindamine
2. mõistab sidumata tekste, hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid	kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides, põhjendab infoallika valikut ja vajalikkust, võimalusel loob seoseid enda elu ja loetud tekstide vahel, koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid	Eristav hindamine
3. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates, tunneb erinevat liiki tekstide ülesehitust ja põhimõtteid;	leiab, hindab kriitiliselt ja kasutab oma tekstide loomiseks eri laadi teabeallikaid; põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi, analüüsib loetud teksti kriitiliselt, oskab luua seoseid ühiskonnas toimuvaga; kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus; selgitab erinevate tekstide ülesehituse põhimõtteid ja oskab vajadusel neid ise koostada	Eristav hindamine
4. arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult	avaldatakse ja põhjendab oma arvamust kasutades oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; kasutab argumenteerimise ja veenmise põhitõdesid oma teksti koostamisel; nimetab nii eesti kui maailma kirjanduse põhilisi autoreid ja kirjandusvoolusid; rakendab kirjanduslikke	Eristav hindamine

	teadmisi tekstianalüüsis ja oma tekstide koostamisel; arvestab ajaloolis-kultuurilisi sündmusi kirjanduslike voolude ja ideede kujundajatena, analüüsides ja kirjeldades loetud tekstides kajastatud sündmusi vastavalt teksti stilistilistele nõudmistele.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks Auditoorne õpe 90 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 16	Alateemad Eesti keele stilistika ja grammatika. Suulise ja kirjaliku suhtluse ja teksti erinevused. Keelekasutuse normid ja keelendite valik. Õigekirja põhimõtted. Argikeel, kirjakeel, ametlik keel, tüüpilised stiilivead riigikirjandites ja õpilastöodes. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära. Seotud ja sidumata tekstitüübid. Tabelite koostamine, nende kasutamine tekstide koostamisel. Pilttekst ja joonised, teabegraafika. Erinevad tekstitüübid, nende ülesehitus ning koostamine. Funktsionaalne lugemine. Tekstianalüüs. Sõnastusharjutused. Eesti- ja maailmakirjandus. Erinevate kirjandus- ja kultuurilooliste tekstide lugemine. Erinevate kirjandus- ja kultuurilooliste tekstide analüüs. Erinevate kirjandus- ja kultuurilooliste tekstide tõlgendamine. Erinevate kirjandus- ja kultuurilooliste tekstide koostamine.	Seos õpiväljundiga valdab eesti kirjakeelt ning kasutab seda korrektselt kõnes ja kirjas mõistab sidumata tekste, hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates, tunneb erinevat liiki tekstide ülesehitust ja põhimõtteid; arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult
Praktiline töö	Arvestustöö – mõistete ja keelenormide tundmine, õigekirja tundmine, nõutud teksti koostamine. Suuline esitus. Praktiline töö- Intervjuu või küsitluse põhjal järelduste ja kokkuvõtete tegemine, saadud info analüüs ja põhjenduste sõnastamine. Iseseisvad ja praktilised tööd: 1. Vastab loetud teksti põhjal küsimustele, oskab luua seoseid ühiskonna toimuvaga. 2. Korrigeerimisharjutus (lausete korrigeerimine). 3. Õigekirjaharjutused. Praktiline töö: proovieksam.	

Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli hindamise eelduseks on kõigi hinnatavate ülesannete sooritamine. Mooduli hinne kujuneb proovieksami hinde alusel.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: väljendab ennast nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normide järgi; koostab ja vormistab nõutud teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirja- ja stiilireegleid, kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides, põhjendab infoallika valikut ja vajalikkust, võimalusel loob seoseid enda elu ja loetud tekstide vahel, koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid, leiab, hindab kriitiliselt ja kasutab oma tekstide loomiseks eri laadi teabeallikaid; põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi, analüüsib loetud teksti kriitiliselt, oskab luua seoseid ühiskonnas toimuvaga; kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus; selgitab erinevate tekstide ülesehituse põhimõtteid ja oskab vajadusel neid ise koostada, avaldab ja põhjendab oma arvamust kasutades oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; kasutab argumenteerimise ja veenmise põhitõdesid oma teksti koostamisel; nimetab nii eesti kui maailma kirjanduse põhilisi autoreid ja kirjandusvoolusid; rakendab kirjanduslikke teadmisi tekstianalüüsis ja oma tekstide koostamisel; arvestab ajaloolis-kultuurilisi sündmusi kirjanduslike voolude ja ideede kujundajatena, analüüsides ja kirjeldades loetud tekstides kajastatud sündmusi vastavalt teksti stilistilistele nõudmistele. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -

Õppemeetodid	Stiiliharjutused, ilukirjandusliku teksti vormitunnused. Vigaste tekstide parandamine. Loeng stiilivigadest ja grammatika kordamisest ning oma tekstide toimetamise põhimõtetest. Rühmatöö- erinevate tekstide toimetamine ja tunnused. Õigekirjaharjutused. Lõikude järjestamisharjutused. Lünktekstide täitmine/põhjenduste ja kokkuvõtte koostamine tabelite, graafikute abil. Teksti illustreerimine ja põhjenduse sõnastamine. Intervjuu või küsitluse tegemine, hilisem teksti litereerimine ja interpreteerimine, järelduste tegemine. Praktiline töö- avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Praktiline töö- kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut. Arutelu teose probleemide ja väärtuste üle. Suuline ettekanne loetud alustekstide põhjal. Kirjandi kirjutamine. Funktsionaalne lugemine. Riigieksami ülesande läbiharjutamine.
---------------------	--

	Argumenteerimine ja veenmine. Teksti koostamise strateegiad.
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: proovieksam. Hindamine: eristav. Hinne 3: Lugemisosas õpilane mõistab loetut osaliselt, ülesanne on lahendatud osaliselt. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud on esitatud osaliselt. Käsitlus on pealiskaudne ja/või laialivalguv. Mõtted on kohati ebaselged ja/või esineb sisulisi küsitavusi. Vastuse ülesehituses on vastuolusid ja/või vormistuses puudujääke. Vastuses esineb 2-6 õigekirjaviga. Tekst põhineb eksamiülesandes esitatud probleemil, kuid esineb üksikuid kõrvalekaldeid. Kirjalikus osas: Tekst on arutlev. Probleemikäsitlus on pealiskaudne. Kirjutaja oskab analüüsida ja argumenteerida. Teksti sõnastus on üldiselt ladus, kuid kohati konarlik ja ühekiilne. Sõnavara on piisav. Tekst on ülesehituselt tervik, kuid esineb vigu teksti liigendamisel lõikudeks. Esineb 7-8 õigekeele viga. 203/234 Hinne 4: Õpilane mõistab loetut selle pea- ja üksikasjades, kuid vastuses on väiksemaid puudusi. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist. Mõtted on esitatud selgelt. Vastuse ülesehitus on üldiselt loogiline, kuid vastuse vormistamisel esineb väiksemaid puudusi. Vastuses on 1–2 õigekeelsusviga. Kirjalikus osas: Tekst põhineb eksamiülesandes esitatud probleemil. Tekst on arutlev. Probleemikäsitlus on põhjalik.

	Kirjutaja oskab hästi analüüsida ja argumenteerida. Teksti sõnastus on selge ja ladus. Sõnavara on mitmekülgne. Tekst on ülesehituselt tervik. Hinne 5: Õpilane mõistab loetut detailselt ja põhjalikult. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist ning on ammendavad. Mõtted on esitatud selgelt ja veenvalt. Vastuse ülesehitus on loogiline ja terviklik. Vastuses ei ole õigekeelsusvigu. Kirjalikus osas: Tekst põhineb eksamiülesandes esitatud probleemil. Tekst on arutlev. Probleemikäsitus on põhjalik. Tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Kirjutaja oskab väga hästi analüüsida ja argumenteerida. Teksti sõnastus on selge, ladus, täpne ja isikupärane. Sõnavara on rikkalik. Tekst on ülesehituselt sisulis-vormiline tervik.
sh lüvend	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud kokkuvõtva hinde kujunemise juures. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud kokkuvõtva hinde kujunemise juures. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid kirjeldatud kokkuvõtva hinde kujunemise juures.
Õppematerjalid	1. Tiiu Erelt “Eesti ortograafia” 2. Kraut Liivaste “Eesti õigekeel” 3. Mägi, Leiger jt “Keelemeel” 4. Maire Raadik. “Väikesed tarbetekstid” 5. Martin Ehala “Eesti keele struktuur” 6. Martin Ehala, Mare Kitsnik “Praktiline eesti keel” 7. Martin Ehala “Kirjutamise kunst” 8. Anne Nahkur “Kirjandus antiigist renessansini”

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
39	Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. lihtsustab matemaatilisi avaldisi, lahendab võrrandeid ja võrratusi, rakendades sobivaid matemaatilisi mudeleid probleemide lahendamisel erinevates valdkondades	lahendab erineva keerukusega võrrandeid ja võrratusi, sealhulgas lineaar-, ruut- ja murdvõrrandeid, kasutades samasusteisendusi ja määrab vastavate arvuhulkade sobivuse; sooritab tehteid astmete ja juurtega ning teisendab ratsionaal- ja juuravaldisi, kohaldades ratsionaalarvulise astendajaga astmeid.; lahendab tekstülesandeid, rakendades lineaarvõrrandeid ja -võrratusi ning kasutab matemaatilisi mudeleid tegelikkusest tulenevate probleemide analüüsimiseks ja lahendamiseks.	Eristav hindamine
2. esitab tasandilisi jooni valemi abil ja kontrollib või skitseerib jooni, kasutades geomeetria tarkvara nagu GeoGebra või WIRIS	määrab ja joonestab sirgete, ringjoonte ning paraboolide võrrandeid kasutades geomeetria tarkvara, tuues esile nende matemaatilised omadused ja vastastikused asendid tasandil; liidab ja lahutab vektoreid, leiab vektorite skalaarkorrutise ja kasutab vektorite abil geomeetrilisi omadusi (ristseis, kollineaarsus) joonte ja kujundite analüüsimiseks.	Eristav hindamine
3. kasutab juhusliku sündmuse tõenäosust ja juhusliku suuruse jaotuse arvkarakteristikuid, uurides ja analüüsid statistilisi andmeid erinevates eluvaldkondades;	arvutab sündmuse tõenäosust, kasutades kombinatoorikat ja loendamist, ning rakendab tõenäosusteooria põhimõtteid lihtsate eluliste näidete ja probleemide	Eristav hindamine

	lahendamisel; määrab ja interpreteerib juhusliku suuruse arvkarakteristikuid, nagu keskmine, dispersioon ja standardhälve, kasutades neid andmete analüüsimiseks ja järelduste tegemiseks; kogub, süstematiseerib ja analüüsib andmestikke, kasutades IKT vahendeid ja statistilisi meetodeid, hindab andmete usaldusväärsust ning teeb informeeritud järeldusi andmete põhjal. 31. arvutab juhusliku suuruse jaotuse arvkarakteristikud ning teeb nendest järeldusi uuritava probleemi kohta;	
4. kasutab erinevaid vahendeid, sealhulgas IKT-tööriistu, probleemide lahendamiseks, mis nõuavad funktsioonide omaduste mõistmist ja rakendamist	kirjeldab funktsiooni omadusi (näiteks paaris- ja paarituid funktsioone, pöördvõrdeline funktsioon), skitseerib funktsioonide graafikuid nii käsitsi kui ka arvutiprogrammide abil, ning tõlgendab graafikutelt funktsioonide põhiomadusi; Kasutab eksponent- ja logaritmfunktsioone ning trigonomeetrilisi funktsioone, lahendades nende abil reaalseid ja praktilisi probleeme, sealhulgas liitprotsendilised kasvamisid ja kahanemised ning lahendab trigonomeetrilisi, eksponent- ja logaritm võrrandeid. rakendab IKT-tööriistu funktsioonide uurimiseks ja probleemilahenduseks, kasutades funktsioonide graafikuid ja matemaatilisi mudeleid ning analüüsib ja tõlgendab tulemusi.	Eristav hindamine
5. lahendab planimeetriaülesandeid ja arvutab geomeetriliste kujundite, sealhulgas kõvertrapetsi pindalad, kasutades trigonomeetriat ja määratud integraale geomeetria vahenditena	tõlgendab trigonomeetriliste funktsioonide graafikuid ning rakendab trigonomeetria põhiseoseid erinevate nurkade, sealhulgas negatiivsete ja üle 360° nurkade trigonomeetriliste funktsioonide arvutamisel.	Eristav hindamine

	lahendab erinevaid kolmnurga tüüpe, kasutades siinus- ja koosinusteoreemi; kasutab trigonomeetriliste funktsioonide omadusi, et lahendada elulistest situatsioonidest pärit ülesandeid, sh ringjoone kaare pikkuse ja sektori pindala arvutamine. selgitab erinevate geomeetriliste kujundite, sh kõvertrapetsi, omadusi ning arvutab nende joonelemente ning pindala, rakendades sealjuures määratud integraali;	
6. leiab ruumiliste kujundite joonelemente, pindalasid ja ruumala, kasutades loogilist ja loovat mõtlemist ning matemaatilist modelleerimist	kirjeldab ja määrab ruumiliste kujundite joonelemente, pindalasid ja ruumalasid, kasutades geomeetrilisi ja trigonomeetrilisi meetodeid ning tarkvaralisi lahendusi, (GeoGebra) ; analüüsib ruumis asetsevate objektide vahelisi suhteid, sh sirgete, tasandite ja nurkade vastastikuseid asendeid, kasutades matemaatilist sümboolikat ja visualiseerimist; lahendab stereomeetriaülesandeid, rakendades trigonomeetria ja planimeetria teadmisi praktilistes kontekstides ja loovalt, kasutades matemaatilist modelleerimist tegeliku maailma probleemide lahendamiseks.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30	Alateemad Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused Arvuhulgad. Naturaalarvude hulk N, täisarvude hulk Z ja ratsionaalarvude hulk Q. Irratsionaalarvude hulk I. Reaalarvude hulk R. Reaalarvude piirkonnad arvteljel. Arvu absoluutväärtus. Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Arvu n-es juur. Astme mõiste üldistamine: täisarvulise ja ratsionaalarvulise astendajaga aste. Murdvõrrand. Arvu juure esitamine ratsionaalarvulise astendajaga astmena. Tehed astmetega ning tehete näiteid võrdsete juurijatega juurtega.	Seos õpiväljundiga lihtsustab matemaatilisi avaldiseid, lahendab võrrandeid ja võrratusi, rakendades sobivaid matemaatilisi mudeleid probleemide lahendamisel erinevates valdkondades esitab tasandilisi jooni valemi abil ja kontrollib või skitseerib jooni,

	Võrratuse mõiste ja omadused. Lineaar- ja ruutvõrratused. Lihtsamate, sealhulgas tegelikkusest tulenevate tekstülesannete lahendamine võrrandite abil. Vektor tasandil. Joone võrrand. Punkti asukoha määramine tasandil. Kahe punkti vaheline kaugus. Vektori mõiste ja tähistamine. Vektorite võrdsus. Nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, seotud vektor, vabavektor. Jõu kujutamine vektorina. Vektori koordinaadid. Vektori pikkus. Vektori korrutamine arvuga. Vektorite liitmine ja lahutamine (geomeetriliselt ja koordinaatkujul). Kahe vektori vaheline nurk. Kahe vektori skalaarkorrutis, selle rakendusi. Vektorite kollineaarsus ja ristseis. Sirge võrrand (tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, punkti ja tõusuga määratud sirge). Kahe sirge vastastikused asendid tasandil. Nurk kahe sirge vahel. Parabooli võrrand. Ringjoone võrrand. Joonte lõikepunktide leidmine. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandist ning lineaarvõrrandist ja ruutvõrrandist koosnev võrrandisüsteem. Rakendussisuga ülesanded. Tõenäosus ja statistika. Sündmus. Sündmuste liigid. Suhteline sagedus, statistiline tõenäosus. Klassikaline tõenäosus. Geomeetiline tõenäosus. Sündmuste korrutis. Sõltumatute sündmuste korrutise tõenäosus. Sündmuste summa. Välistavate sündmuste summa tõenäosus. Faktoriaal. Permutatsioonid. Kombinatsioonid. Diskreetne juhuslik suurus, selle jaotusseadus, jaotuspolügoon ja arvkarakteristikud (keskväärtus, mood, mediaan, 12 standardhälve). Üldkogum ja valim. Andmete kogumine ja nende süstematiseerimine. Statistilise andmestiku analüüsimine ühe tunnuse järgi. Normaaljaotus (kirjeldavalt). Statistilise otsustuse usaldatavus keskväärtuse	kasutades geomeetria tarkvara nagu GeoGebra või WIRIS kasutab juhusliku sündmuse tõenäosust ja juhusliku suuruse jaotuse arvkarakteristikuid, uurides ja analüüsides statistilisi andmeid erinevates eluvaldkondades; kasutab erinevaid vahendeid, sealhulgas IKT-tööriistu, probleemide lahendamiseks, mis nõuavad funktsioonide omaduste mõistmist ja rakendamist lahendab planimeetriaülesandeid ja arvutab geomeetriliste kujundite, sealhulgas kõvertrapetsi pindalad, kasutades trigonomeetria ja määratud integraale geomeetria vahenditena leiab ruumiliste kujundite joonelemente, pindalasid ja ruumala, kasutades loogilist ja loovat mõtlemist ning matemaatilist modelleerimist
--	--	--

	usaldusvahemiku näitel. Andmetöötluse projekt. Funktsioonid Funktsioonid $y = ax + b$, $y = ax^2 + bx + c$, $y = a/x$. Funktsiooni uurimine. Funktsioonid $y = ax^n$ ($n = 1, 2, -1$ ja -2). Arvu logaritmi mõiste. Korrutise, jagatise ja astme logaritm. Logaritmimine ja potentseerimine (mahu, mis võimaldab lahendada lihtsamaid eksponent- ja logaritmivõrrandeid). Pöördfunktsioon. Funktsioonid $y = a^x$ ja $y = \log_a x$. Liitprotsendiline kasvamine ja kahanemine. Näiteid mudelite kohta, milles esineb $y = e^{ax}$. Lihtsamad eksponent- ja logaritmivõrrandid. Mõisted $\arcsin m$, $\arccos m$ ja $\arctan m$. Näiteid trigonomeetriliste põhivõrrandite lahendite leidmise kohta. Trigonomeetria. Nurga mõiste üldistamine, radiaanmõõt. Mis tahes nurga trigonomeetrilised funktsioonid ($\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$), nende väärtused nurkade 0°, 30°, 45°, 60°, 90°, 180°, 270°, 360° korral. Negatiivse nurga trigonomeetrilised funktsioonid. Funktsioonide $y = \sin x$, $y = \cos x$, $y = \tan x$ graafikud. Trigonomeetria põhiseosed $\tan \alpha = \sin \alpha / \cos \alpha$, $\sin^2 \alpha + \cos^2 \alpha = 1$, $\cos \alpha = \sin(90^\circ - \alpha)$, $\sin \alpha = \cos(90^\circ - \alpha)$, $\tan \alpha = 1/\tan(90^\circ - \alpha)$, $\sin(-\alpha) = -\sin \alpha$, $\cos(-\alpha) = \cos \alpha$, $\tan(-\alpha) = -\tan \alpha$, $\sin(\alpha + k 360^\circ) = \sin \alpha$, $\cos(\alpha + k 360^\circ) = \cos \alpha$, $\tan(\alpha + k 360^\circ) = \tan \alpha$. Siinus- ja koosinusteoreem. Kolmnurga pindala valemid, nende kasutamine hulknurga pindala arvutamisel. Kolmnurga lahendamine. Ringjoone kaare kui ringjoone osa pikkuse ning ringi sektori kui ringi osa pindala arvutamine. Rakendussisuga ülesanded. Planimetria. Integraal. Kolmnurgad, nelinurgad, korrapärased hulknurgad, ringjoon ja ring. Nende kujundite omadused, elementide vahelised seosed, ümbermõõdud ja pindalad rakendussisuga ülesannetes. Algfunktsioon ja määramata integraal. Määratud integraal. Newtoni-Leibnizi valem. Kõvertrapets, selle pindala. Lihtsamate funktsioonide integreerimine. Tasandilise kujundi	
--	--	--

	pindala arvutamine määratud integraali alusel. Rakendusülesanded. Stereomeetria Ristkoordinaadid ruumis. Punkti koordinaadid. Kahe punkti vaheline kaugus. Kahe sirge vastastikused asendid ruumis. Nurk kahe sirge vahel. Sirge ja tasandi vastastikused asendid ruumis. Sirge ja tasandi vaheline nurk. Sirge ja tasandi ristseisu tunnus. Kahe tasandi vastastikused asendid ruumis. Kahe tasandi vaheline nurk. Prisma ja püramiid. Püstprisma ning korrapärase püramiidi täispindala ja ruumala. Silinder, koonus ja kera, nende täispindala ning ruumala. Näiteid ruumiliste kujundite lõikamise kohta tasandiga. Praktilise sisuga ülesanded hulktahukate (püstprisma ja püramiidi) ning pöördkehade kohta.	
Iseseisev töö	Andmetöötluse projekt, mis realiseeritakse IKT vahendite abil (soovitavalt koostöös mõne teise õppeainega). Praktiline töö graafikute skitseerimise kohta programmiga GeoGebra: Lävend: tõlgendab reaalsuses ja teistes õppeainetes esinevaid protsentides väljendatavaid suursi; skitseerib ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid arvutil. Õpimapp koos analüüsiga õpitu kinnistamiseks.	
Praktiline töö	Praktiline töö „Jooned igapäevaelus“-foto ja sellelt matemaatiliste joonte leidmine (programmiga GeoGebra). Praktiline töö programmiga GeoGebra (kolmnurga lahendamine ja funktsiooni graafiku lugemine).	
Hindamisülesanded	Kontrolltöö. Hindamine: Hinne 3: eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust; teab sündmuse tõenäosuse mõistet ning oskab leida soodsate ja kõigi võimaluste arvu; teab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust; arvutab sündmuse tõenäosust ja rakendab seda lihtsamaid elulisi ülesandeid lahendades. Hinne 4: selgitab ülesannete lahenduskäiku. Hinne 5: analüüsib vastuse õigsust. Uurimustöö/projekt. Lävend: arvutab juhusliku suuruse jaotuse arvkarakteristikud ning teeb nendest järeldusi uuritava probleemi kohta; leiab valimi järgi üldkogumi keskmise usalduspiirkonna;	

	kogub andmestikku ja analüüsib seda IKT abil statistiliste vahenditega.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kontrolltöö.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane lahendab nädisülesannete tasemel ülesandeid valemite lehe abil, vajadusel teeb joonis, teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Skitseerib ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid (käsitsi ning arvutil); kirjeldab funktsiooni graafiku järgi funktsiooni peamisi omadusi; teab arvu logaritmi mõistet ja selle omadusi ning logaritmi ja potentseerib lihtsamaid avaldise; lahendab lihtsamaid eksponent- ja logaritmivõrrandeid astme ning logaritmi definitsiooni vahetu rakendamise teel; saab aru liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise olemusest ning • lahendab selle abil lihtsamaid reaalsusega seotud ülesandeid; lahendab graafiku abil trigonomeetrilisi põhivõrrandeid etteantud lõigul. “4” saamise tingimus: •Õpilane lahendab nädisülesannete tasemel iseseisvalt ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Selgitab ülesannete lahenduskäiku. “5” saamise tingimus: Õpilane lahendab loovust ja iseseisvust nõudvaid ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust, teeb kontrolli ja analüüsib vastuse õigsust. Analüüsib vastuse õigsust, kontrollib võrrandi lahendeid.
Õppemeetodid	ÕV1 •Infootsing arvuhulkade kohta; loeng-arutelu võrrandite, võrratuste, võrrandisüsteemide lahendamise; Ajurünnak (tehete sooritamine ja järjekord) Õpiring ülesannete

lahendamisel;
Pranglimine koos
ülesande lugemisega
matemaatilise
keeleoskuse
arendamiseks;
Rühmatöö
(lineaarvõrratuse mõiste
ja omaduste seostamine
igapäevaelu
situatsioonidega);
Kasutades IKT
vahendeid ülesannete
vastuste kontrollimine
(õpiprogramm WIRIS, T-
algebra või muu sarnane).

ÕV2

Mõttekaart mõistete ja
valemite kohta
Praktiline töö jooniste
konstrueerimise ja
vastuste kontrollimise
kohta programmiga
GeoGebra
Õpiring ülesannete
lahendamisel;
Tõene ja väär
vastustega ülesanne
valemite tundmise kohta
Liikumisülesanne
vektori koordinaatide
õppimisel; parabooli
tekkimise(palli-, odavise,
kaugus- ja kõrgushüpe)
näidete video
analüüsimine.

ÕV 3 Loeng-arutelu
tõenäosuse ja statistika
põhimõistetest
Õpiring ülesannete
lahendamisel; puzzle
valemite tundmise kohta
Vastuste kontrollimine
kasutades IKT
vahendeid (õpiprogramm
WIRIS või muu sarnane)
Uurimustöö/projekt
(andmete kogumine,
töötlemine ja
analüüsimine)

ÕV 4 Loeng-arutelu
funktsiooni
põhimõistetest
Praktiline töö graafikute
skitseerimise ja trigonomeetriliste
põhivõrrandite
lahendamise kohta
Õpiring ülesannete
lahendamisel.

ÕV 5 Ajurünnak (geomeetriliste
kujund ja nende omadused,
joonelemendid, übermõõt ja pindala)
Õpiring ülesannete
lahendamisel; loeng
(integraali põhimõistetest)
Dünaamiline tööleht
programmis GeoGebra
(geomeetrilise kujundi
pindala arvutamisel)
Loeng-arutelu mistahes

	nurga siinus, koosinus ja tangens Test graafiku lugemise kohta Praktiline töö kolmnurkade lahendamise, pindala arvutamise kohta ja nurga konstrueerimise kohta(programmiga GeoGebra) Õpiring ülesannete lahendamisel; Puzzle valemite tundmise kohta Vastuste kontrollimine kasutades IKT vahendeid (õpiprogramm WIRIS või muu sarnane). ÕV 6 Loeng ruumi elementide kohta. Ajurünnak põhimõiste ja valemite kohta. Praktiline töö lõigete tekke kohta ja jooniste konstrueerimise kohta programmiga GeoGebra. Praktiline töö- paberist kehade pinnalaotuse konstrueerimine, kehade voltimine/valmistamine. Test kujundi ja sellega seotud valemite tundmise kohta. Õpiring ülesannete lahendamisel.
Hindamismeetodid	Kontrolltöö Hinne 3: õpilane lahendab näidisülesannete tasemel ülesandeid valemite lehe abil, vajadusel teeb joonis, teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Hinne 4: õpilane lahendab näidisülesannete tasemel iseseisvalt ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Hinne 5: õpilane lahendab loovust ja iseseisvust nõudvaid ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes

igapäevaelust, teeb kontrolli ja analüüsib vastuse õigsust.

Kontrolltöö

Hinne 3:

õpilane lahendab näidisülesannete tasemel ülesandeid valemite lehe abil, vajadusel teeb joonis, teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.

Hinne 4:

õpilane lahendab näidisülesannete tasemel iseseisvalt ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.

Hinne 5:

õpilane lahendab loovust ja iseseisvust nõudvaid ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust, teeb kontrolli ja analüüsib vastuse õigsust.

Kontrolltöö

Hinne 3:

tunneb sirget, ringjoont ja parabooli ning nende võrrandeid, määrab sirgete vastastikuseid asendeid tasandil; liidab ja lahutab vektoreid ning korrutab vektorit arvuga nii geomeetriliselt kui ka koordinaatkujul; koostab sirge võrrandi, kui sirge on määratud punkti ja tõusuga, tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga; määrab sirgete vastastikused asendid tasandil; joonestab sirgeid, ringjooni ja parabooli nende võrrandite järgi; leiab kahe joone lõikepunktid (üks joontest on sirge); kasutab vektoreid ja joone võrrandeid geomeetriaülesannetes.

Hinne 4:

teeb joonise vastavalt andmetele, kus see on vajalik; selgitab ülesannete lahenduskäiku.

Hinne 5:

analüüsib saadud vastuste õigsust.

Kontrolltöö

Hinne 3:

õpilane lahendab näidisülesannete tasemel ülesandeid valemite lehe abil, vajadusel teeb joonis, teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.

Hinne 4:

	õpilane lahendab näidisülesannete tasemel iseseisvalt ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Hinne 5: õpilane lahendab loovust ja iseseisvust nõudvaid ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust, teeb kontrolli ja analüüsib vastuse õigsust. Kontrolltöö. Hindamine: Hinne 3: õpilane lahendab näidisülesannete tasemel ülesandeid valemite lehe abil, vajadusel teeb joonis, teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Hinne 4: õpilane lahendab näidisülesannete tasemel iseseisvalt ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Hinne 5: õpilane lahendab loovust ja iseseisvust nõudvaid ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust, teeb kontrolli ja analüüsib vastuse õigsust.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on, et õpilane koostab vastavalt juhendile õpimapi, sooritab kõik kontrolltööd ja esitab iseseisvad tööd. Mooduli hinne kujuneb teemade kontrolltööde hinnete aritmeetilise keskmisena.
sh lävend	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	1. Oks Anu, Taperson, Heldena. Matemaatika lisamaterjal 10,11,12 2. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2000). Matemaatika 10, 11, 12.klassile. Tallinn: Koolibri. 3. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10, 11, 12. klassile. Tallinn: Mathema 4. Kängsepp, I. (2009). Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo. 5. Matemaatika riigieksami uudiskiri 6. Õpetaja poolt koostatud ja jagatud õppematerjalid 7. Programmid GeoGebra, T-algebra, Wiris jt

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
40	Ettevõtlusõpe	6	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
61 tundi		35 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	kirjeldab enda võimalusi tegutseda ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast; selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas; arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle	Mitteeristav hindamine
2. kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele	iseloomustab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest; planeerib meeskonnatööna valitud turundustegevused lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi, kasutades teabematerjale; selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast; koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi	Mitteeristav hindamine
4. kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast	koostab ärimudeli meeskonnatööna, lähtudes valitud strateegiast; kirjeldab asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile; hindab juhendatud meeskonnatööna ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ettevõtluse alustamine Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 21	Alateemad ETTEVÕTLUSE ALUSTAMINE (1,2 EKAP) Ärimudelid, Ettevõtlusvormid, Ettevõtte asutamine, Ettevõtte tasuvus.	Seos õpiväljundiga kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast
Praktiline töö	Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba):ärimudeli koostamine. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest. Juhtumianalüüs juhendi alusel meeskonnatööna: ärimudeli tasuvuse hindamine.	
Hindamisülesanded	Kompleksülesanne meeskonnatööna: ärimudel, protsessikirjeldus ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüs.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ettekanne/esitlus. Esitlus meeskonnatööna: ärimudel ja ettevõtte tasuvus.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Ärimudel vastab juhendile: sisaldab nõutud osi, sisu vastab juhendile Aruanne vastab juhendile: sisaldab nõutud osi, sisu vastab juhendile. Tasuvusanalüüs on tehtud, arvestades tulusid, kulusid, investeeringuid ning finantseerimist, BEP (tasuvuslävi). Töö on vormistatud nõuetekohaselt (vastavalt kirjalike õpilastööde vormistamise juhendile). Töö on esitatud kokkulepitud tähtajaks. Tööjaotus tehtud, tööülesanded teostatud kokkulepitud tähtaegadeks, kõik meeskonnaliikmed on panustanud meeskonnatöösse. Antud juhisele vastav hinnang õppimisele ja meeskonnatööle.	
Ettevõtluskeskkond Auditoorne õpe 26 Iseseisev õpe 5	Alateemad ETTEVÕTLUSKESKKOND (1,2 EKAP) Ettevõtte, Ettevõtlus, Ettevõtja, Ettevõtlikkus, Ettevõtluskeskkond, Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele, Äriidee, Meeskonnatöö	Seos õpiväljundiga mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest
Praktiline töö	Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhiseist. Kohtumine ettevõtjaga (rühmatöö). Õppekäik ettevõttesse. Töövarjuna ettevõttes. Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö). Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest. Mõistekaart rühmatööna. Ajurünnak.	

	Videolugu (video-, fotoreportaaž ettevõttest rühmatööna. Äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna. Analüüsimetodid (SWOT, PESTLE, juhtumianalüüs).	
Hindamisülesanded	Struktureeritud aruanne meeskonnatööna teomal: Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast. (vorm, meedium vaba), Meeskonnatöö analüüs ja hinnang	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Aruanne vastab juhisele: aruanne sisaldab nõutud osi, sisu vastab juhendile, analüüs on tehtud analüüsimetodi abil. Aruanne on vormistatud nõuetekohaselt (vastavalt kirjalike õpilastööde vormistamise juhendile). Aruanne on esitatud kokkulepitud tähtjaks. Tööjaotus tehtud, tööülesanded teostatud kokkulepitud tähtaegadeks, kõik meeskonnaliikmed on panustanud meeskonnatöösse. Antud juhisele vastav hinnang õppimisele ja meeskonnatööle.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Rühmatöö. Ettekanne/esitlus. Struktureeritud aruande (nt poster) esitlus meeskonnatööna. Lävend: Esitlus sisaldab kõiki aruande osi. Esitluse koostamisel on järgitud valitud esitlusviisi (nt poster, slaidiesitlus) põhimõtteid. Esitlus on tehtud kokkulepitud tähtjal. Esitlemine on ülevaatlik, korrektne, selge ja arusaadav. Antud juhisele vastav hinnang rühmatööle. Rühmatöö. Arvestustöö. Äriidee koostamine meeskonnatööna. Mitteeristav hindamine Lävend: Äriidees on kirjeldatud lähtuvalt äriidee põhiküsimustest (Kellele? Mida? Kuidas?). Äriidee teostatavus on üldiselt põhjendatud. Äriidee on vormistatud sobiva digivahendiga, vormistus on selge ja arusaadav. Töö on esitatud kokkulepitud tähtjaks. Äriidee ja selle teostatavuse analüüs on esitletud selgelt ja arusaadavalt. Antud juhisele vastav hinnang meeskonnatööle.	
Finantsid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10	Alateemad FINANTSID (1,8 EKAP). Majanduskeskkond, Tulude ja kulude ringkäik, Ressursid, Ettevõtte tulud ja kulud,	Seos õpiväljundiga mõistab ettevõtte eelarvestamise,

Praktiline töö 17	Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruanne, bilanss), Äriseadus, raamatupidamise seadus, võlaõigusseadus, Ärimudeli finantsosa: tulud ja kulud.	finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast
Praktiline töö	Praktilised näidisülesanded (juhtumid) meeskonnatööna. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilanss. Mõistekaart: ettevõtte finantseerimisvõimalused.	
Hindamisülesanded	Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiproagnoos.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi; selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi; selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Äriidee elluviimiseks vajalike ressursside nimekiri rahalises vääringus on koostatud. Äriideest lähtuv toote/teenuse investeeringute ja tegevuskulude eelarve on koostatud. Äriideest lähtuv toote/teenuse omahinna ja müügihinna kalkulatsioon tooteühiku kohta on koostatud. Müügiprognoos tootele/teenusele on koostatud. Kasumiläve analüüs on koostatud aastate lõikes kogu planeerimisperioodiks (üks kuni kolm aastat). Rahavoogude plaan on koostatud (esimesel kuni kolmandal) tegevusaastal kuude lõikes nii, et rahajääk kõikide kuude lõpuks oleks positiivne. Äriidee elluviimisel kujunenud finantsseisu fikseerimiseks (esimese kuni kolmanda) tegevusaasta lõpuks on koostatud bilansiproagnoos. Kasutatud on erinevaid tabelarvutustarkvara programme ning äri- ja finantsplaneerimise rakendusi. Äriidee elluviimiseks on leitud piisav hulk finantseerimisallikaid. Püstitatud äriidee elluviimiseks on optimaalsed finantseerimisallikad valitud. Majandusarvestuse süsteemi olemus ja põhimõtted on kirjeldatud ideekaardi alusel. Äriidee elluviimisega seotud majandusnäitajad on kaardistatud ja seostatud ettevõtte majandusarvestusega. Äriidee elluviimiseks on loodud majandusarvestuse terviksisüsteem, mille näitlikustamiseks on kasutatud ideekaardi meetodit. Tabelarvutustarkvara abil ja juhtumianalüüsi põhjal on arvestatud käibemaks ja tööjõumaksud. Juhtumianalüüsi põhjal on ettevõtte maksustamisega seotud tähtaegade kohta koostatud ajatelg, kasutatud veebipõhist ajatelje	

	koostamise programmi.	
Turg ja turundus Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 22	Alateemad TURG JA TURUNDUS (1,8 EKAP) Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal, Konkurents, Turunduseesmärgid, Turundusmeetmestik, Turuanalüüs.	Seos õpiväljundiga kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele
Praktiline töö	Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan.	
Hindamisülesanded	Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna: Sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks).	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna: Sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks).	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Toodet on kirjeldatud arvestades erinevaid aspekte ning tootekirjeldus on visualiseeritud mõistekaarti kasutades. Sihtrühmade kirjelduses on kirjeldatud kõiki komponente. Turg on kirjeldatud. Turundustegevuste plaan koos vajaliku eelarvega on koostatud. Esitluses on väljatoodud kõige olulisem, esitlus on ühiselt ettevalmistatud, veebis jagatud ja toimunud.	

Õppemeetodid	Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan. Praktilised näidisülesanded (juhtumid) meeskonnatööna. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilanss. Mõistekaart: ettevõtte finantseerimisvõimalused.
Hindamismeetodid	Rühmatöö. Ettekanne/esitlus. Struktureeritud aruande (nt poster) esitlus meeskonnatööna.

	Arvestustöö. Äriidee koostamine meeskonnatööna.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitteeristavalt, põhimõttel arvestatud/ mitte arvestatud. Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded sh iseseisva töö nõuetekohaselt ja tähtaegselt. Struktureeritud aruanne meeskonnatööna teemal: Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast. (vorm, meedium vaba), Meeskonnatöö analüüs ja hinnang.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Aruanne vastab juhisele: aruanne sisaldab nõutud osi, sisu vastab juhendile, analüüs on tehtud analüüsimeetodi abil. Aruanne on vormistatud nõuetekohaselt (vastavalt kirjalike õpilastööde vormistamise juhendile). Aruanne on esitatud kokkulepitud tähtajaks. Tööjaotus tehtud, tööülesanded teostatud kokkulepitud tähtaegadeks, kõik meeskonnaliikmed on panustanud meeskonnatöösse. Antud juhisele vastav hinnang õppimisele ja meeskonnatööle. Toodet on kirjeldatud arvestades erinevaid aspekte ning tootekirjeldus on visualiseeritud mõistekaarti kasutades. Sihtrühmade kirjelduses on kirjeldatud kõiki komponente. Turg on kirjeldatud. Turundustegevuste plaan koos vajaliku eelarvega on koostatud. Esitluses on väljatoodud kõige olulisem, esitus on ühiselt ettevalmistatud, veebis jagatud ja toimunud. Äriidee elluviimiseks vajalike ressursside nimekiri rahalises vääringus on koostatud. Äriideest lähtuv toote/teenuse investeeringute ja tegevuskulude eelarve on koostatud. Äriideest lähtuv toote/teenuse omahinna ja müügihinna kalkulatsioon tooteühiku kohta on koostatud. Müügiprognoos tootele/teenusele on koostatud. Kasumiläve analüüs on koostatud aastate lõikes kogu planeerimisperioodiks (üks kuni kolm aastat). Rahavoogude plaan on koostatud (esimesel kuni kolmandal) tegevusaastal kuude lõikes nii, et rahajääk kõikide kuude lõpuks oleks positiivne. Äriidee elluviimisel kujunenud finantsseisu fikseerimiseks (esimese kuni kolmanda) tegevusaasta lõpuks on koostatud bilansiprognos. Kasutatud on erinevaid tabelarvutustarkvara programme ning äri- ja finantsplaneerimise rakendusi. Äriidee elluviimiseks on leitud piisav hulk finantseerimisallikaid. Püstitatud äriidee elluviimiseks on optimaalsed finantseerimisallikad valitud.

	Majandusarvestuse süsteemi olemus ja põhimõtted on kirjeldatud ideekaardi alusel. Äriidee elluviimisega seotud majandusnäitajad on kaardistatud ja seostatud ettevõtte majandusarvestusega. Äriidee elluviimiseks on loodud majandusarvestuse terviksisüsteem, mille näitlikustamiseks on kasutatud ideekaardi meetodit. Tabelarvutustarkvara abil ja juhtumianalüüsi põhjal on arvestatud käibemaks ja tööjõumaksud. Juhtumianalüüsi põhjal on ettevõtte maksustamisega seotud tähtaegade kohta koostatud ajatelg, kasutatud veebipõhist ajatelje koostamise programmi. Ärimudel vastab juhendile: sisaldab nõutud osi, sisu vastab juhendile. Aruanne vastab juhendile: sisaldab nõutud osi, sisu vastab juhendile. Tasuvusanalüüs on tehtud, arvestades tuluseid, kulusid, investeeringuid ning finantseerimist, BEP (tasuvuslävi). Töö on vormistatud nõuetekohaselt (vastavalt kirjalike õpilastööde vormistamise juhendile). Töö on esitatud kokkulepitud tähtajaks. Tööjaotus tehtud, tööülesanded teostatud kokkulepitud tähtaegadeks, kõik meeskonnaliikmed on panustanud meeskonnatöösse. Antud juhisele vastav hinnang õppimisele ja meeskonnatööle.
Õppematerjalid	Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevotlusope/Ettevotlus%20alused%20opilasele.pdf Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõtte. SA Innove 195/234 http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevotlusope/Ideest%20eduka%20ettevotteni.pdf Töötamise tulevikutrendid http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/ Jaansoo, A. (2012) Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Oppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA Eamets, R. jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014) Ettevõtlikkusest ettevõtlikkuseni töövihik https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9 Mägi, J. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused (2011) http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevotlus_2011%20tekst.pdf Teder, J., Varendi, M. (2008) Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. HTM, SA Innove Suppi, K. (2013) Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Atlex, Kärsna, O. (2009) Pissettevõtja käsiraamat, Kirjastus Ilo Zeiger, P. (2013). Vajalikke teadmisi ettevõtlusest. E-õpik. TLÜ http://ettevotlusope.weebly.com/ Osterwalder, A, Pigneur, Y (2014) Ärimudeli generatsioon. Rahvusraamatukogu kirjastus

	Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/131122010019?leiaKehtiv Ettevõtjaportaal http://www.rik.ee/et/ettevotjaportaal SEB Alustav ettevõtja http://www.seb.ee/ariklient/alustav-ettevotja Eesti.ee https://www.eesti.ee EAS http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringine/ iPlanner http://www.iplanner.net/business-financial/online/start.aspx?country=ee
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
41	Grillimine	3	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õppija omandab teadmiseid grillimise traditsioonidest, töökorraldusest grillimisel, toorainetest ja nende ettevalmistamisest grillimiseks. Õpilane oskab rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös, pöörata tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Õpilane saab teadmisi paindlikuks suhtlemiseks kaaslastega ja klientidega. E-kursus valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes nii sise- kui ka välitingimustes.		
Auditoorne õpe		Iseeseiv õpe	Praktiline töö
20 tundi		6 tundi	52 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid	Mitteeristav hindamine
2. koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest	koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest; koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi; koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü	Mitteeristav hindamine
3. planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitade menüüle oma köögitoimingud, seadmed; serveerib toite	valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest	Mitteeristav hindamine
4. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid ja esitleb neid külalistele	valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; valmistab grill-ja BBQ toite; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt	Mitteeristav hindamine

	toiduhügieeni nõuetele; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Grillimine ja barbeque Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 52	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Grillimise ja BBQ ABC. Mõisted. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted. Grill- ja BBQ menüü koostamine. Kutsealane eesti keel. Õpilane koostab 2-le inimesele grill - või BBQ menüü tehnoloogilise kaardile koos valmistamise tehnoloogiaga. Põhitooraine koos grillitud lisandiga ja grillib!; filmib või pildistab valmis tulemust; lisab filmitud materjali lingina. Lisab töö koos tehnoloogiliste kaartidega õpimappi kausta; salvestab töö omanimelise failina. Grillseadmete kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine. Grillseadmete, BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toidukorviga tutvumine, tööplaan, tööjaotus, menüü koostamine, marinaadi valmistamine, mopi valmistamine, BBQ tooraine ettevalmistamine ja küpsetamine, serveerimine. Töö- ja toiduohutuse reeglite järgimine.	Seos õpiväljundiga kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitade menüüle oma köögitoimingud, seadmed; serveerib toite valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid ja esitleb neid külalistele
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded ja sooritanud testid. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib selle esteetiliselt. Järgib töö- ja toiduohutuse nõudeid. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.	

	Õppija valmistab grill-ja BBQ toite kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid, koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest; koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi; koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü, valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest, valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; valmistab grill-ja BBQ toite; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.

Õppemeetodid	E-õpe. Praktiline töö.
Hindamise meetodid	Praktiline töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on sooritatud positiivselt.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
42	Isiklik bränding ja turundus	6	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja oskused sotsiaalmeedias tegutsemiseks, mida rakendades loob e-portfoolio õpitava eriala kutseoskuste illustreerimiseks ja enda professionaalse arengu demonstreerimiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
60 tundi		26 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. omab ülevaadet brändi ja turundusega seotud mõistetest, teab ja oskab kasutada sotsiaalmeediat enda kutsealase arengu tõendamise	selgitab brändi ja turundusega seotud olulisemaid mõisteid; mõistab turunduse olemust ja isikliku brändi kujundamise põhimõtteid; analüüsib juhendamisel enda digitaalset jalajälge; loob isikliku professionaalse sotsiaalmeedia konto (nt Facebook, Instagram); tunneb sotsiaalmeedia vahendeid ja turunduse võimalusi	Mitteeristav hindamine
2. mõistab kliendikeskse lähenemise olemust toote arendamisel ja kavandab meeskonnas ideid portfoolio loomiseks	tunneb enda kui brändi kujundamise põhimõtteid; kasutab ajurünnakut portfoolio idee leidmiseks mille kaudu tööandjale, kliendile või partnerile väärtust luua; mõtestab klientide soovide ja vajaduste muutumist ajas ning seostab muutusi toote elutsükliga; arutleb meeskonnas kavandatava e-portfoolio ideed teostatavuse üle; esitleb valitud ideed meeskonna liikmetele ja teistele meeskondadele	Mitteeristav hindamine
3. kasutab isiklikku ja meeskonna meisterlikkust e-portfoolio arendamisel ja kliendiga suhtlemisel arvestades valdkonna turunduskeskkonda	disainmõtlemise mudeleid kasutades visualiseerib meeskonnatööna ideid, objekte ja keskkondi sobiva e-portfoolio loomiseks ja	Mitteeristav hindamine

	erialase kujutamiskuse arendamiseks koostab juhendamisel eneseturundamise plaani erialaste eesmärkide elluviimiseks	
4. teab fotograafia põhitõdesid erinevate objektide pildistamisel ja loob ning töötleb lihtsamaid kutsealaseid videosid	planeerib ja pildistab erinevaid objekte arvestades pildistava objekti omapära ja kompositsiooni reeglitega; töötleb fotosid kasutades vabavaralisi vahendeid; planeerib ja filmib kutsealased videod; teostab videomontaaži vabavaraliste vahenditega	Mitteeristav hindamine
5. koostab e-portfoolio õpingute raames loodud töödest ja esitleb seda lähtudes portfoolio kontseptsioonist	valib keskkonna e-portfoolio loomiseks kogub õpingute käigus (sh praktilal) loodud tööd oma erialase arengu esitlemiseks; süsteemiseerib tööd lähtudes portfoolio struktuurist; loob e-portfoolio õpingute raames loodud töödest; esitleb seda komisjonile lähtudes portfoolio kontseptsioonist	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Bränd ja turundus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 12	Alateemad Bränd, bränding, brändi visuaalne identiteet, brändi logo jms. Turunduse olemus, eesmärgid ja erinevad strateegiad. Turundus läbi isikliku brändi, erinevad turunduse kanalid (TV, raadio, trüki- ja välimeedia, sotsiaalmeedia, uudiskiri, veebileht jms). Sotsiaalmeedia kui turundustööriist. Sotsiaalmeedia olemus ja mõju professionaalsele arengule. Sotsiaalmeedia vahendid ja võimalused isikliku brändi kujundamisel. Digitaalne jalajälg. Sotsiaalmeedia konto loomine eesmärgiga tõendada enda kutsealast arengut (Facebook, Instagram). Profiili loomine ja personaalse tutvustuse tegemine sotsiaalmeedias. Meeskonnas õppimine. Ideede genereerimine ja hindamine. Protsessi kavandamine ja kirjeldamine, visualiseerimine protsessi kaardistamine, TOY metoodika põhimõtted.	Seos õpiväljundiga omab ülevaadet brändi ja turundusega seotud mõistetest, teab ja oskab kasutada sotsiaalmeediat enda kutsealase arengu tõendamise mõistab kliendikeskse lähenemise olemust toote arendamisel ja kavandab meeskonnas ideid portfoolio loomiseks kasutab isiklikku ja meeskonna meisterlikkust e-portfoolio arendamisel ja kliendiga suhtlemisel arvestades valdkonna

	Probleemilahendusmeetodid. Toote mõiste ja selle kolm tasandit. Toote elutsükkel. Tarbijakäitumine, seda mõjutavad tegurid. Toote/teenuse arendamise põhimõtted. Eelarve kujunemine e-portfoolio loomisel. Rahastamisvõimalused. Disainmõtlemise protsessi rakendamine meeskonnatöös. Loovus tootearenduses ja turunduses (innovatsioon, uuenduslikkus). Turunduskeskkonna mõiste, komponendid ja valdkondlikud eripärad. Turundusinfo kogumise eesmärgid ja meetodid. Ärimudeli olemus ja visuaalse kirjeldamise võimalused.	turunduskeskkonda
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Selgitav loeng ja arutelu. Ajurünnak. Kompleksülesanne juhendi alusel ja selle suuline esitlus meeskonnatöona.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: selgitab brändi ja turundusega seotud olulisemaid mõisteid; mõistab turunduse olemust ja isikliku brändi kujundamise põhimõtteid; analüüsib juhendamisel enda digitaalset jalajälge; loob isikliku professionaalse sotsiaalmeedia konto (nt Facebook, Instagram); tunneb sotsiaalmeedia vahendeid ja turunduse võimalusi., tunneb enda kui brändi kujundamise põhimõtteid; kasutab ajurünnakut portfoolio idee leidmiseks mille kaudu tööandjale, kliendile või partnerile väärtust luua; mõtestab klientide soovide ja vajaduste muutumist ajas ning seostab muutusi toote elutsükliga; arutleb meeskonnas kavandatava e-portfoolio ideed teostatavuse üle; esitleb valitud ideed meeskonna liikmetele ja teistele meeskondadele, disainmõtlemise mudeleid kasutades visualiseerib meeskonnatöona ideid, objekte ja keskkondi sobiva e-portfoolio loomiseks ja	

	erialase kujutamisoskuse arendamiseks koostab juhendamisel eneseturundamise plaani erialaste eesmärkide elluviimiseks	
E-portfoolio Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad E-portfoolio olemus, tüübid, näited. E-portfoolio loomise keskkonnad: blogi või veebileht (Google Sites, Blogger, Weebly jms). E-portfoolio struktuur. Tööde valiku põhimõtted, parameetrid ja väljundid. Tööde süstematiseerimine. E-portfoolio koostamine. Ettekande/esitluse loomine.	Seos õpiväljundiga omab ülevaadet brändi ja turundusega seotud mõistetest, teab ja oskab kasutada sotsiaalmeediat enda kutsealase arengu tõendamise mõistab kliendikeskse lähenemise olemust toote arendamisel ja kavandab meeskonnas ideid portfoolio loomiseks kasutab isiklikku ja meeskonna meisterlikkust e-portfoolio arendamisel ja kliendiga suhtlemisel arvestades valdkonna turunduskeskkonda teab fotograafia põhitõdesid erinevate objektide pildistamisel ja loob ning töötleb lihtsamaid kutsealaseid videosid koostab e-portfoolio õpingute raames loodud töödest ja esitleb seda lähtudes portfoolio kontseptsioonist
Praktiline töö	Arutelu. Infootsing. Praktilised tööd. Rühmatöö. Ettekanne/esitus.	

Hindamisülesanded	E-portfoolio planeerimine, kavandamine ja teostamine, esitlemine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	E-portfoolio planeerimine, kavandamine ja teostamine, esitlemine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: selgitab brändi ja turundusega seotud olulisemaid mõisteid; mõistab turunduse olemust ja isikliku brändi kujundamise põhimõtteid; analüüsib juhendamisel enda digitaalset jalajälge; loob isikliku professionaalse sotsiaalmeedia konto (nt Facebook, Instagram); tunneb sotsiaalmeedia vahendeid ja turunduse võimalusi, tunneb enda kui brändi kujundamise põhimõtteid; kasutab ajurünnakut portfoolio idee leidmiseks mille kaudu tööandjale, kliendile või partnerile väärtust luua; mõtestab klientide soovide ja vajaduste muutumist ajas ning seostab muutusi toote elutsükliga; arutleb meeskonnas kavandatava e-portfoolio ideed teostatavuse üle; esitleb valitud ideed meeskonna liikmetele ja teistele meeskondadele, disainmõtlemise mudeleid kasutades visualiseerib meeskonnatööna ideid, objekte ja keskkondi sobiva e-portfoolio loomiseks ja erialase kujutamisoskuse arendamiseks koostab juhendamisel eneseturundamise plaani erialaste eesmärkide elluviimiseks, planeerib ja pildistab erinevaid objekte arvestades pildistava objekti omapära ja kompositsiooni reeglitega; töötleb fotosid kasutades vabavaralisi vahendeid; planeerib ja filmib kutsealased videod; teostab videomontaaži vabavaraliste vahenditega, valib keskkonna e-portfoolio loomiseks kogub õpingute käigus (sh praktilal) loodud tööd oma erialase arengu esitlemiseks; süsteematiseerib tööd lähtudes portfoolio struktuurist; loob e-portfoolio õpingute raames loodud

	töödest; esitleb seda komisjonile lähtudes portfoolio kontseptsioonist.	
Fotograafia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 48	Alateemad Autoriõigus ja viitamine. Vabad foto- ja videopangad. Fotograafia põhitõed. Foto telefoniga. Võttenurk, kadreering, kompositsioon. Fotode järeltöötlus vabavaraliste vahenditega. Video loomine. Videomontaaž vabavaraliste vahenditega. Video salvestamine sobiva resolutsiooni ja vorminguga.	Seos õpiväljundiga teab fotograafia põhitõdesid erinevate objektide pildistamisel ja loob ning töötleb lihtsamaid kutsealaseid videosid
Praktiline töö	Arutelu. Infootsing. Praktilised tööd. Rühmatöö. Ettekanne/esitlus.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja pildistab erinevaid objekte arvestades pildistava objekti omapära ja kompositsiooni reeglitega; töötleb fotosid kasutades vabavaralisi vahendeid; planeerib ja filmib kutsealased videod;	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Planeerib ja pildistab erinevaid objekte arvestades pildistava objekti omapära ja kompositsiooni reeglitega; töötleb fotosid kasutades vabavaralisi vahendeid; planeerib ja filmib kutsealased videod; teostab videomontaaži vabavaraliste vahenditega	
Õppemeetodid	Ajurünnak. Praktiline meeskonnatöö. Projektõpe. Arutelu. Infootsing. Praktilised tööd.	

	Rühmatöö. Ettekanne/esitlus.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Ettekanne/esitlus. Praktiline töö meeskonnas. E-portfoolio.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	E-portfoolio planeerimine, kavandamine ja teostamine. E-portfoolio on koostatud ja esitletud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hindamine toimub koostatud e-portfoolio ja selle esitlemise alusel.
Õppematerjalid	Õpetajate poolt koostatud õppematerjalid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
43	Pagari- ja kondiitritöö	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoote valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		4 tundi	106 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, juuretisega, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest. Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi. Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, 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	Mitteeristav hindamine

	pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist 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.	
2. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, juuretisega, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest. Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi. Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.	Mitteeristav hindamine

	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. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist 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.	
3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, juuretisega, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest. Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi. Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel	Mitteeristav hindamine

	juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, 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. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist 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.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Pagari- ja kondiitritöö I. Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 66	Alateemad 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. Biskviittaigna tehnoloogia ja tooted biskviittaignast(biskviittaignen, võibbiskviit). Keedutaigina tehnoloogia ja tooted keedutaigast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.). Muretaigina tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid.	Seos õpiväljundiga selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi

	Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest. Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia. Tooraineõpetus. Esitus valitud toorainest. Digitaalne õpimapp. Tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on nõuetele vastav Iseseisev töö ja test.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Esitatud on nõuetele vastav Iseseisev töö ja test.	
Pagari- kondiitritöö II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 40	Alateemad Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad. Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviittaigna tehnoloogia ja tooted biskviittaignast(biskviittaigen, võibiskviit). 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. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas. Pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooted. Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. Puhastustööd. Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	Seos õpiväljundiga selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi

	Digitaalne õpimapp. Tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	
Iseseisev töö	Iseseisev töö. Rümatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”. Tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	
Praktiline töö	Õppija valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Õppija koostab tordikavandi juhendi alusel. Valmistab pagari- kondiitritooteid juhendi alusel. “4” saamise tingimus: Õppija iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Õppija koostab tordikavandi juhendi alusel. Valmistab pagari-kondiitritooteid juhendi alusel. “5” saamise tingimus: Õppija iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Õppija koostab tordikavandi juhendi alusel. Valmistab pagari- kondiitritooteid juhendi alusel.	

Õppemeetodid	Praktiline töö, arutelu, analüüs. Kõitev loeng, arutelu, video, õppekäik. Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.	
Hindamismeetodid	Iseseisev töö ja test. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine. Iseseisev töö. Rümatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on, et tähtjaks on esitatud digitaalne õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Tähtjaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd.	

	Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.
Õppematerjalid	Programmi “Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013” raames välja antud õppematerjalid)- Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt.“ Kulinaaria“ kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S., Kersna,A.,Merits,M., Kivisalu,I., Animägi,L., Muuga,Õ.;“Praktiline kulinaaria“ kirjastus Argo, 2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
44	Restorani desserdid	5	Herkki Ruubel,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		
Praktiline töö			
130 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. õppija valmistab ja serveerib külmi desserte	-	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Külmutatud ja külmad desserdid Praktiline töö 55	Alateemad Külmad ja külmutatud desserdid. Külmutatud desserdid. Parfait. Jäätised. Semifredo. Sorbett. Granita. Külmad desserdid. Mousse`d. Ganache`id. Kreemid. Geelid. Kastmed. Portsjonkoogid.	Seos õpiväljundiga õppija valmistab ja serveerib külmi desserte
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Soojad desserdid	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Praktiline töö 55	Soojad desserdid. Küpsetised. Sufleed. Fondüü. Soojad kastmed. Dessertide serveerimine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Šokolaadi töötlemine Praktiline töö 20	Alateemad	Seos õpiväljundiga õppija valmistab ja serveerib külmi desserte
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib restorani desserdi, mis koosneb neljast erinevast komponendist ja ühest kastmest. Õppija kasutab desserdi valmistamiseks erinevaid kulinarseid tehnikaid.
sh lävend	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
45	Riigikaitseõpetuse välilaager	1.5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab riigikaitseõpetuse moodulis omandatud teadmisi ning omandab välilaagri tingimustes toimetulekuks vajalikud oskused		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. rajab meeskonna liikmena nõuetekohase välilaagri, kasutades olemasolevaid vahendeid ja allüksuse varustust ning järgides etteantud reegleid ja keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid	komplekteerib vastavalt ilmastikule ja riigikaitseõpetuse välilaagris eesootavatele tegevustele isikliku varustuse, tuginedes ette antud nimekirjale; pakib välilaagriks oma koti ette antud nimekirja alusel; püstitab meeskonnatööna välitingimustes majutus-, söögi- ja hügieenialad, järgides välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid ning keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid; valmistab välitingimustes sooja toitu, lähtudes olemasolevatest toiduainetest ja arvestades hügieeninõudeid välitingimustes; rakendab vajalikke meetmeid, et ennetada looduses reostuse ja metsatulekahjude teket; selgitab individuaal- ja allüksuses kasutatava varustuse otstarvet ja kasutamise reegleid; kasutab välitingimustes hakkamasaamiseks vajalikku üksikisiku ja meeskonna varustust eesmärgipäraselt ja reeglite kohaselt; tagab enda isikliku hügieeni ja hooldab oma isiklikku varustust vastavalt etteantud juhiste; täidab antud ülesandeid vastutustundlikult ja tähtaegselt, arvestades kehtestatud reeglitega	Mitteeristav hindamine
2. orienteerub maastikul kompassi ja topograafilise kaardi abil	iseloomustab öisel maastikul orienteerumist piiravaid tegureid, tuginedes juhistele; selgitab nõudeid ja piiranguid maastikul käsi-GPSi kasutamiseks; määrab oma asukoha maastikul kaardi ja kompassi	Mitteeristav hindamine

	abil; orienteerub meeskonnas topograafilise kaardi ja kompassi järgi vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul nii päeval kui ka öösel; kasutab peamisi moondamis- ja varjatud liikumisviise, arvestades maastikku ja päevavalguse piisavust	
3. oskab anda esmaabi ja transportida kannatanut välitingimustes	selgitab esmaabi põhimõtetele tuginedes kannatanu seisundi hindamise võimalusi ja kannatanule välitingimustes abiandmise iseärasusi, sh võimalikke ohte kannatanu asendi muutmisel; selgitab, millega tuleb arvestada esmaabi andjal enda ohutuse tagamisel, arvestades õnnetussituatsiooni ja esmaabi andmise üldiste põhimõtetega; demonstreerib nõuetekohaselt esmaabivõtteid lavastatud õnnetuse korral kannatanu abistamiseks; demonstreerib käepäraste ja meditsiiniliste abivahendite kasutamist lähtuvalt kannatanu vigastusest; demonstreerib erinevaid kannatanu transportimise võtteid, lähtudes vigastusest	Mitteeristav hindamine
4. käsitseb juhendaja kontrolli all tsiviil- või mittedõjarelva ja laskemoona, järgides etteantud nõudeid ja ohutuseeskirju	käitub lasketiirus kehtestatud reeglite ja laskmiskäskluste järgi; demonstreerib erinevaid laskeasendeid vastavalt antud laskmiskäsklustele ja kasutab õiget päästmistehnikat; sooritab ohutult tiirulaskmise praktilisi harjutusi juhendaja kontrolli all, järgides relva ja laskemoonaga ümberkäimise ohutuseeskirju ja -nõudeid	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	Õppetegevus välilaagris viiakse läbi Kaitseväe ja Kaitseliidu ohutuseeskirjade ja väljaõpet reguleerivate eeskirjade alusel ning see toimub Kaitseliidu või Kaitseväe struktuuriüksuses või nende korraldatud kohas. Relva- ja laskeõpe viiakse läbi vaid juhul, kui lasketiirus on võimalik tagada õppeks vajalikud tingimused, vahendid, sh isikukaitsevahendid ja pädevad õppe läbiviijad.
---------------------	--

	Kui see ei ole võimalik, siis jääb õpiväljund nr 5 saavutamata, aga see ei mõjuta mooduli kokkuvõtva hinde kujunemist.
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh lävend	“A” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
46	Sündmuste teenindamine	7	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab meeskonnaliikmena erinevaid sündmusi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		20 tundi	80 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab meeskonnaliikmena ette erinevate sündmuste territooriumi, ruumid ja vahendid	teab sündmuste liike; planeerib meeskonnaliikmena külastajateekonna sündmuse 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	Mitteeristav hindamine
2. tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes sündmusest	tutvustab ennast ja sündmusega seotud teenindajaid külalistele; tutvustab sündmuse külalistele tooteid ja teenuseid lähtudes ettevõtte võimalustest; informeerib külalist sündmuse läbiviimise eripärast ja reeglitest juhtides tähelepanu ohutusele; juhendab külalisi sündmuste teenindusruumide kasutamisel	Mitteeristav hindamine
3. teenindab meeskonnaliikmena külalisi	teenindab sündmuste külalisi; osaleb meeskonnatöös ja rakendab meeskonnatöö põhimõtteid kogu külastajateekonna vältel; jälgib teenindamisel ohutus- ja turvameetmete täitmist tagades külalise turvalisuse; teostab sündmuste toimumise ajal vahekoristust ja pärast toimumist korrastab sündmuspaiga; küsitab külalistelt tagasisidet ja edastab selle	Mitteeristav hindamine

	meeskonnale; koostab arve vastavalt külalise tellimusele ja tarbitud teenustele.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Sündmuste teenindamine Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 20 Praktiline töö 80	Alateemad Sündmuse külastaja külastajateekond. Sündmuse korraldamise protsess. Sündmuse toimumispaiga ja ruumide valik. Sündmuse ruumiseadestiliid. Sündmuse tehniliste vahendite valik. Sündmuspaketi sisu. Sündmuse hinnapakkumine. Sündmuse tellimus. Sündmuse koostööpartnerid. Sündmuse teenindamine. Sündmuse ruumide ettevalmistus. Saaliteenindamine sündmuse toimumise ajal. Sündmuse kohapealne registreerimine. Sündmuse käigus ettepanekute/probleemide lahendamine. Sündmuse käigus erivajadustega osavõtjate teenindamine. Sündmuse tagasiside saamise viisid. Sündmuse ruumide korrastamine. Sündmusejärgsed tegevused.	Seos õpiväljundiga valmistab meeskonnaliikmena ette erinevate sündmuste territooriumi, ruumid ja vahendid tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes sündmusest teenindab meeskonnaliikmena külalisi
Iseseisev töö	Kolme erineva sündmuskorraldusettevõtte võrdlus. Sündmuspaketi koostamine vastavalt tellimusele koos hinnakalkulatsiooniga. Arve koostamine juhendi alusel vastavalt tellimusele ja kliendi poolt kasutatud teenustele. Tööplaani koostamine ühe sündmuse toimumiseks.	
Praktiline töö	Sündmuse korraldamiseks sobiva toimumispaiga ja ruumide valik. Sündmusele sobiva ruumiseadestili pakkumine. Sündmuse tehniliste vahendite valik. Sündmuspaketi analüüs. Sündmuse hinnapakkumise koostamine. Sündmuse teenindamine. Sündmuse ruumide ettevalmistus. Saaliteenindamine sündmuse toimumise ajal. Sündmuse kohapealne registreerimine.	

	Sündmuse käigus ettepanekute/probleemide lahendamine. Sündmuse käigus erivajadustega osavõtjate teenindamine. Sündmuse tagasiside kogumine ja analüüs. Sündmuse ruumide korrastamine.
Hindamisülesanded	Praktiline töö rühmatööna: ühe konkreetse sündmuse (koosoleku, seminari, koolituse või konverentsi) külastajateekonna planeerimine lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest. Praktiline töö. Ühe konkreetse sündmuse (koosoleku, seminari, koolituse või konverentsi) praktiline läbiviimine lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest, tagasiside küsimine ja sündmusejärgne analüüs.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiliste situatsiooniülesannete ja iseseisvate ülesannete eesmärgipärane ja loov teostamine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Praktiliste situatsiooniülesannete ja iseseisvate ülesannete eesmärgipärane ja loov teostamine. Valmistab ette ruumid ja tehnilised vahendid vastavalt tellimusele, tervitab ja tutvustab ennast ja sündmuse/koosoleku tingimusi ning ettevõtte teenuseid ja tooteid. On külalislahke ja professionaalne. Teenindab koosoleku jooksul meeskonnatöö põhimõtteid järgides (sh vastutab oma personaalse ülesande / tööloigu eest ning panustab terviku toimimisse = näeb ja teeb vajadusel pisut rohkem kui tema ülesanne, st toetab teisi). Küsib külastajalt tagasisidet vastavalt teenindusstandardile, korrastab peale sündmust sündmuspaiga.

Õppemeetodid	Rühmatöö, paaristöö, kaasused, arutelud, rollimängud.
Hindamismeetodid	Suuline esitus. Digitest. Teenindussituatsioonide lahendamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline rühmatöö: ühe konkreetse sündmuse (koosoleku, seminari, koolituse või konverentsi) läbiviimine lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest, tagasiside küsimine ja sündmusejärgne analüüs.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Rühmaliikmena osaleb sündmuse korraldamise ja läbiviimise protsessis, valmistab ette ruumid ja tehnilised vahendid vastavalt tellimusele, tervitab ja tutvustab ennast ja sündmuse/koosoleku tingimusi ning ettevõtte teenuseid ja tooteid. On külalislahke ja professionaalne. Teenindab koosoleku jooksul meeskonnatöö põhimõtteid järgides (sh vastutab oma personaalse ülesande / tööloigu eest ning panustab terviku toimimisse = näeb ja teeb vajadusel pisut rohkem kui tema ülesanne, st toetab teisi). Küsib külastajalt tagasisidet vastavalt teenindusstandardile, korrastab peale sündmust sündmuspaiga.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
47	Turismialane inglise keel	5	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab tööalastes situatsioonides korrektset erialast inglise keelt.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
76 tundi		24 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ja kasutab suulisel ning kirjalikul suhtlemisel erialast inglisekeelset terminoloogiat, väljendab ja põhjendab oma seisukohti	loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; koostab erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; edastab kirjalikku infot sh elektrooniliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja; suhtleb vabalt külalistega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab külalisaega suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; informeerib juhendamisel külalisi peamistest teenustest ja kasutustingimustest; suhtleb juhendi alusel külalistega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; juhatab külalisele teed turismiettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega majutus-ja toitlustusettevõtete liigid; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevaid turismiettevõtte ruume; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust; tutvustab juhendi alusel turismiettevõtte teenuste	Eristav hindamine

	sisu; tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tупpa sisenemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi; nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud; kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; nimetab rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite; kogub ja edastab külalisele informatsiooni lähi piirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi; juhatab külalisele teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi.	
2. vestleb külastajatega ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, s.h. tutvustab külalistele Eesti ja lähipiirkonna vaatamisväärsusi	loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; koostab erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; edastab kirjalikku infot sh elektrooniliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja; suhtleb vabalt külalistega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab külalisaega suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; informeerib juhendamisel külalisi peamistest teenustest ja kasutustingimustest; suhtleb juhendi alusel külalistega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; juhatab külalisele teed turismiettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani;	Eristav hindamine

	nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega majutus-ja toitlustusettevõtete liigid; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevaid turismiettevõtte ruume; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust; tutvustab juhendi alusel turismiettevõtte teenuste sisu; tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tупpa sisenemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi; nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud; kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; nimetab rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite; kogub ja edastab külalisele informatsiooni lähi piirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi; juhatab külalisele teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi.	
3. mõistab ja koostab selge informatiivse erialase teksti	loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; koostab erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; edastab kirjalikku infot sh elektrooniliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja; suhtleb vabalt külalistega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab külalisaega suhtlemisel oma mõtteid ladusalt;	Eristav hindamine

	informeerib juhendamisel külalisi peamistest teenustest ja kasutustingimustest; suhtleb juhendi alusel külalistega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; juhatab külalisele teed turismiettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega majutus-ja toitlustusettevõtete liigid; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevaid turismiettevõtte ruume; nimetab korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust; tutvustab juhendi alusel turismiettevõtte teenuste sisu; tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tuppa sisenemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi; nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud; kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; nimetab rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite; kogub ja edastab külalisele informatsiooni lähi piirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi; juhatab külalisele teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Tuismialane inglise keel I Auditoorne õpe 20	Alateemad Töö majutusosal.	Seos õpiväljundiga mõistab ja kasutab suulisel

Iseseisev õpe 6	Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Koristustööde alane sõnavara. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär.	ning kirjalikul suhtlemisel erialast inglisekeelset terminoloogiat, väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb küllastajatega ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, s.h. tutvustab külalistele Eesti ja lähipiirkonna vaatamisväärsusi mõistab ja koostab selge informatiivse erialase teksti
Hindamisülesanded	Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja koostamine. Rollimäng - majutusruumi koristamine. Rühmatöö - majapidamisosakonna töö. Küsimustiku täitmine. Suuline esitlus.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja koostamine. Rollimäng - majutusruumi koristamine. Rühmatöö - majapidamisosakonna töö.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega. Kasutades abimaterjale(hotelli infovoldik jms) tutvustab kliendile majutusasutuse poolt pakutavaid teenuseid. Tuleb toime küsimustele vastamisega. Kasutab erialase sõnavara küllastajatega suhtlemisel, oskab juhatada külastajale teed oma ettevõtte piires. “4” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku	

	Europassi CV . Tutvustab kliendile abivalmilt ning korrektset majutusalaast võõrkeelset terminoloogiat kasutades pakutavaid teenuseid. Vastab viisakalt ja asjalikult lisaküsimustele. Kasutab erialase sõnavara külastajatega suhtlemisel, oskab juhatada külastajale teed oma ettevõtte piires, soovib viisakalt ja abivalmilt lähipiirkonna huviväärsusi ning selgitab erinevaid võimalusi soovitud kohta jõudmiseks. “5” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid. Tutvustades kliendile suuliselt majutusasutuse poolt pakutavaid teenuseid kasutab suhtlemisel ladusalt majutusalaast võõrkeelset terminoloogiat. Vastab soravalt ja viisakalt kliendi küsimustele. Vestleb soravalt Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi puudutavatel teemadel. Annab põhjalikke soovitusi erinevate paikade külastamiseks ning ladusalt selgitab erinevaid võimalusi soovitud paika jõudmiseks. Õpilane vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.	
Turismialane inglise keel Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 30	Alateemad Hotelli sisseregistreerimine. Majutus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutusettevõttes. Tutvub suulisel esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta. Hotelli sisseregistreerimine. Majutus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutusettevõttes. Tutvub suulisel esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.	Seos õpiväljundiga mõistab ja kasutab suulisel ning kirjalikul suhtlemisel erialast inglisekeelset terminoloogiat, väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb külastajatega ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, s.h. tutvustab külalistele Eesti ja lähipiirkonna vaatamisväärsusi mõistab ja koostab selge informatiivse erialase teksti
Iseseisev töö	Esitluse koostamine majutusettevõtte teenuste kohta. Praktiline Suhtlemisülesanded vastuvõtutöös.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on täidetud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppeülesanded on täidetud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: -	

	“5” saamise tingimus: -	
Turismialane inglise keel II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine. Majutus-ja toitlustusettevõtete liigid. Toatüübid ja numbritubade sisustus. Majutusasutuste poolt pakutavad lisateenused. Toateenija kohustused ja ülesanded. Koostab õpimapi, kuhu salvestab: Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused. Euroopa Liit ja Eesti Vabariik. Eesti populaarsemad vaatamisväärsused. Tee juhatamine ja ühistranspordi kasutamine. Eesti Rahvakalender. Täidab küsimustiku kasutades Euroopa Liidu kodulehte. Tutvustab suuliselt kahte vaatamisväärsust Eestis, põhjendades miks turist peaks neid külastama.	Seos õpiväljundiga mõistab ja kasutab suulisel ning kirjalikul suhtlemisel erialast inglisekeelset terminoloogiat, väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb külastajatega ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, s.h. tutvustab külalistele Eesti ja lähipiirkonna vaatamisväärsusi mõistab ja koostab selge informatiivse erialase teksti
Iseseisev töö	) loetelu erinevatest majutus- ja toitlustusettevõtete liikidest kasutades ette antud online materjale (näiteks: http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm). 2) piltsõnastiku tubade koristamisel kasutatavatest puhastusvahenditest/tarvikutest ning voodipesust ja rätikutest	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	1) loetelu erinevatest majutus- ja toitlustusettevõtete liikidest kasutades ette antud online materjale (näiteks: http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm). 2) piltsõnastiku tubade koristamisel kasutatavatest puhastusvahenditest/tarvikutest ning voodipesust ja rätikutest Teemakohased tekstid, suhtlemine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Õppemeetodid	Iseseisev töö tekstiga. Arutlus. Intervjuu.	

	Rühmatöö. Loeng. Individuaalne töö. Rollimäng.
Hindamise meetodid	Küsimustiku täitmine. Suuline esitus. Rollimäng. Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni). Rühmatöö - eritoitumisvajadused. Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja koostamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitab iseseisvad tööd ja hindamisülesanded.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega. Kasutades abimaterjale (hotelli infovoldik jms) tutvustab kliendile majutusasutuse poolt pakutavaid teenuseid. Tuleb toime küsimustele vastamisega. Kasutab erialase sõnavara külastajatega suhtlemisel, oskab juhatada külastajale teed oma ettevõtte piires. “4” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV . Tutvustab kliendile abivalmilt ning korrektset majutusalast võõrkeelset terminoloogiat kasutades pakutavaid teenuseid. Vastab viisakalt ja asjalikult lisaküsimustele. Kasutab erialase sõnavara külastajatega suhtlemisel, oskab juhatada külastajale teed oma ettevõtte piires, soovib viisakalt ja abivalmilt lähipiirkonna huviväärsusi ning selgitab erinevaid võimalusi soovitud kohta jõudmiseks “5” saamise tingimus: Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid. Tutvustades kliendile suuliselt majutusasutuse poolt pakutavaid teenuseid kasutab suhtlemisel ladusalt majutusalast võõrkeelset terminoloogiat. Vastab soravalt ja viisakalt kliendi küsimustele.

	Vestleb soravalt Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi puudutavatel teemadel. Annab põhjalikke soovitusi erinevate paikade külastamiseks ning ladusalt selgitab erinevaid võimalusi soovitud paika jõudmiseks. Õpilane vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
48	Täiendav praktika	8	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib lähtuvalt karjääriplaanist oma tööd toitlustusettevõttes ja täidab koostöös köögi meeskonnaga sihipäraselt tööülesandeid ettevõtte tootmisprotsessis.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
24 tundi		6 tundi	178 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise	sõnastab isikliku praktika eesmärgi sõltuvalt oma varasematest õpingutest ja karjääriplaanidest koostab isikliku praktika eesmärgi saavutamist toetavate ettevõtete nimistu peab valitud ettevõtetega praktika koha saamiseks ja praktikaeesmärkide saavutamiseks läbirääkimisi koostab nõuetekohase praktikadokumentatsiooni ning vormistab sellesse kuuluvad dokumendid arvestades dokumendivormistuse nõudeid	Mitteeristav hindamine
2. töötab praktikaettevõttes meeskonna aktiivse liikmena järgides ettevõtte töökorraldust	teeb koostööd toitlustusettevõtte meeskonna liikmetega valmistab ja serveerib ettevõttele omaseid roogi täidab ettevõtte tootmisprotsessist tulenevalt erinevaid toitlustustöötaja tööülesandeid kasutab oskuslikult ja säästlikult tööülesannete täitmisega seotud materjale kasutab tööülesannete täitmisel nende täitmiseks vajalikku teavet töötab hügieeni- ja tööohutuse nõudeid järgides vastutab oma tööülesannete täitmise eest	Mitteeristav hindamine
3. annab omapoolse hinnangu proovitööle ja praktikale tervikuna	annab hinnangu proovitöö tulemustele analüüsib proovitöö käiku	Mitteeristav hindamine

	vormistab praktika lõppedes praktikapäeviku andes hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele annab endale hinnangu lähtudes püstitatud eesmärkide saavutamisest ja proovitöö teostamisest	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Proovitöö hindamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Praktika dokumentatsiooni täitmine. Esitluse loomine digivahendeid kasutades. Eneseanalüüs. PRAKTIKA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise töötab praktikaettevõttes meeskonna aktiivse liikmena järgides ettevõtte töökorraldust annab omapoolse hinnangu proovitööle ja praktikale tervikuna
Hindamisülesanded	Enesehinnang praktika sooritamisele ja proovitööle, praktika eesmärkide saavutamise analüüs.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitteeristav hindamine. Moodul hindamise aluseks on proovitöö toitlustusettevõttes. Proovitöö hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitöö lõpeb kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sõnastab isikliku praktika eesmärgi sõltuvalt oma varasematest õpingutest ja karjääriplaanidest koostab isikliku praktika eesmärgi saavutamist toetavate ettevõtete nimistu peab valitud ettevõtetega praktika koha	

	saamiseks ja praktikaeesmärkide saavutamiseks läbirääkimisi koostab nõuetekohase praktikadokumentatsiooni ning vormistab sellesse kuuluvad dokumendid arvestades dokumendivormistuse nõudeid, teeb koostööd toitlustusettevõtte meeskonna liikmetega valmistab ja serveerib ettevõttele omaseid roogi täidab ettevõtte tootmisprotsessist tulenevalt erinevaid toitlustustöötaja tööülesandeid kasutab oskuslikult ja säästlikult tööülesannete täitmisega seotud materjale kasutab tööülesannete täitmisel nende täitmiseks vajalikku teavet töötab hügieeni- ja tööohutuse nõudeid järgides vastutab oma tööülesannete täitmise eest, annab hinnangu proovitöö tulemustele analüüsib proovitöö käiku vormistab praktika lõppedes praktikapäeviku andes hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele annab endale hinnangu lähtudes püstitatud eesmärkide saavutamisest ja proovitöö teostamisest	
Täiendav praktika Auditoorne õpe 4 Praktika 178	Alateemad PRAKTIKADOKUMENTATSIOON eesmärkide püstitamine, dokumentide koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtetega. PRAKTIKA ETTEVÕTE ettevõtte struktuur, juhendaja, ettevõtte sisekorraeskirjad, töökorraldus, tööohutuse alane instrueerimine. TOOTMISTÖÖS OSALEMINE tööülesanded ettevõttes, meeskonnatöö, tootmisprotsessiga seotud tööülesannete täitmine (sh toitude valmistamine ja serveerimine), tööohutus, säästlikkus, hügieeninõuded, ettevõttes kasutatav tootmisalane dokumentatsioon (mise en place, kalkulatsioonikaardid, tehnoloogilised kaardid, roakaardid, tellimuslehed, saatelehed, erinevad tootmistööks vajalikud dokumendid). PROOVITÖÖ sooritamine ja hindamine, tagasisidestamine.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise töötab praktikaettevõttes meeskonna aktiivse liikmena järgides ettevõtte töökorraldust annab omapoolse hinnangu proovitööle ja praktikale tervikuna
Iseseisev töö	Iseseisva töö eesmärk on praktika eesmärgistamine, eesmärgi saavutamiseks sobiva ettevõtte leidmine,	

	praktikadokumentatsiooni täitmine ja vormistamine. Iseseisva töö käigus püstitab õpilane endale praktikaks vähemalt kaks isiklikku eesmärki. Eesmärkide saavutamiseks koostab ta plaani, millises ettevõttes/ettevõtetes ta saaks eesmärgi täita. Võimalike praktikaettevõtetega peab õpilane taasesitamist võimaldavas vormis praktika sooritamiseks läbirääkimisi. Iseseisev töö jätkub praktikapäeviku täitmisega ning praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamisega. Iseseisev töö esitakse kaasõppijatele auditoorsetes tundides pärast praktika sooritamist.
Praktiline töö	Juhendatud praktiline töö ettevõttes. Proovitöö lähtuvalt ettevõtte tootmisprotsessist.
Hindamisülesanded	Proovitöö lähtuvalt ettevõtte tootmisprotsessist.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sõnastab isikliku praktika eesmärgi sõltuvalt oma varasematest õpingutest ja karjääriplaanidest koostab isikliku praktika eesmärgi saavutamist toetavate ettevõtete nimistu peab valitud ettevõtetega praktika koha saamiseks ja praktikaeesmärkide saavutamiseks läbirääkimisi koostab nõuetekohase praktikadokumentatsiooni ning vormistab sellesse kuuluvad dokumendid arvestades dokumendivormistuse nõudeid, teeb koostööd toitlustusettevõtte meeskonna liikmetega valmistab ja serveerib ettevõttele omaseid roogi täidab ettevõtte tootmisprotsessist tulenevalt erinevaid toitlustustöötaja tööülesandeid kasutab oskuslikult ja säästlikult tööülesannete täitmisega seotud materjale kasutab tööülesannete täitmisel nende täitmiseks vajalikku teavet töötab hügieeni- ja tööohutuse nõudeid järgides vastutab oma tööülesannete täitmise eest, annab hinnangu proovitöö tulemustele

	analüüsib proovitöö käiku vormistab praktika lõppedes praktikapäeviku andes hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele annab endale hinnangu lähtudes püstitatud eesmärkide saavutamisest ja proovitöö teostamisest
--	---

Õppemeetodid	Arutelu, diskussioon, ideekaart, eneseanalüüs. Praktika. Juhendatud praktiline töö ettevõttes; kogemusõpe.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Suuline esitus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitteeristav hindamine. Moodul hindamise aluseks on proovitöö tootlustusettevõttes. Proovitöö hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitöö lõpeb kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga. Proovitöö - tulenevalt ettevõtte tootmisprotsessist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Praktikadokumentatsioon (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) on täidetud. Moodul hindamise aluseks on proovitöö tootlustusettevõttes. Proovitöö hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitöö lõpeb kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.
Õppematerjalid	Praktikajuhend. Kehtivad praktikat reguleerivad koolis kehtestatud korrad. Praktika dokumentatsiooni näidised.

Saavutatavad kompetentsid

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Catering ja peoteenindamine	Dekoratsioonid ja visuaalne kujundamine	Digioskuste arendamine	Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine	Eritoitlustus	Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks	Ettevalmistus inglise keele riigieksamiks	Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks	Ettevõtlusõpe	Ettevõtte äriidee arendamine
Kompetentsid puuduvad										

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Grillimine	Hommikusöögi valmistamine	Isiklik bränding ja turundus	Jookide valmistamine	Keel ja kirjandus	Kehakultuur	Klienditeenindusalaste suhtlemiskoste arendamine	Kutsealane inglise keel	Külaliste kogemuste kujundamine	Külaliste teenindamine majutusettevõttes
Kompetentsid puuduvad										

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Loodusained	Matemaatika	Menüü koostamine ja kalkuleerimine	Numbritubade hooldamine	Oskused eluks ja tööks	Pagari- ja kondiitritöö	Praktika	Pärimus- ja pärandkultuur tänapäeva turismis	Restorani desserdid	Restoranite enindamine

