

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Majutusteenindus				
		Hospitality service				
Õppekava kood EHS-es		133637				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, "Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava" vastu võetud 19.06.2014 määrus 38, vastavuses Hotelliteenidaja, tase 4 kutsestandardiga Kutsenõukogu otsus nr19, otsuse kuupäev 19.02.2015, kehtiv kuni 30.10. 2018						
Õppekava õpiväljundid: Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) soovib majutusettevõtte poolt pakutavaid majutus-, toitlustus-, spaa- ja sündmusteenuseid; 2) töötab teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest; 3) rakendab tööprotsessides ressursisäästlikke ja ohutuid tööpõhimõtteid; 4) analüüsib, hindab ja planeerib enda tööd ja tööalast arengut ning meeskonnatööd ettevõttes, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 5) hangib, kasutab, töötleb ja säilitab tööalast infot, kasutab arvutit tasemel AO1–AO5, AO7; 6) suhtleb inglise keeles tasemel B2 ja teises õpitavas võõrkeeles suhtleb iseseisva keelekasutajana; 7) mõistab loetud tekstide ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; 8) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 9) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 10) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 11) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Stationsaarne õppevorm koolipõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid ja kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada valitud erialal.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud õppekavas kirjeldatud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel sh. demonstreerib õpilane õpingutel omandatud kompetentsust.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: „Majutusteenindus“ õppekava läbimisel ja õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Hotelliteenidaja, tase 4“ vastavad kompetentsid;						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: „Majutusteenindus“ õppekava moodulite 1,2,3,4 ja majapidamistöde praktika mooduli õpiväljundite saavutamisel omandatakse osakutsele „Toateenija, tase 3“ vastavad kompetentsid						
Osakvalifikatsioonid: osakutse „Toateenija, tase 3“ vastavad kompetentsid						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (115 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		2 EKAP		õppija mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses õppija mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid		

		<p>õppija orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p> <p>õppija orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6 EKAP	<p>õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p> <p>õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>
Turismimajanduse alused	5 EKAP	<p>õppija mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu</p> <p>õppija edastab asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot korrektses kirjakeeles, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase</p> <p>õppija iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis</p> <p>õppija mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust</p> <p>õppija mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes erinevate küllastajate ootuste, vajadustest ja ettevõtte äriideest</p> <p>õppija mõistab konkreetse majutusettevõtte küllastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi</p>
Majapidamistööd	9 EKAP	<p>õppija mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega</p> <p>õppija mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid</p> <p>õppija kasutab vastavalt mustusele koristusaineid ja koristustarvikuid, töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult</p> <p>õppija puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinna- katematerjalile</p> <p>õppija koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume</p> <p>õppija valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks</p>
Toitlustamine	11 EKAP	<p>õppija mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid</p> <p>õppija koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid lähtudes ettevõtte äriideest</p> <p>õppija planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise</p> <p>õppija valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele</p> <p>õppija teenindab küllastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides vastavalt menüüle ja küllastajate arvule lähtudes ettevõtte äriideest</p> <p>õppija esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke</p> <p>õppija valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks</p>
Vastuvõtutöö korraldus	10 EKAP	<p>õppija mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis küllastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega</p> <p>õppija võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvaid klientitellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele</p> <p>õppija teenindab majutustellimusega küllastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele</p> <p>õppija teenindab küllastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele</p> <p>õppija tutvustab, soovitab ja müüb küllastajale majutusettevõtte teenuseid ning arveldab küllastajatega iseseisvalt kasutades erinevaid maksevahendeid</p> <p>õppija koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal ja rühmaküllastajatele</p> <p>õppija vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid</p>
Erialane vene keel	9 EKAP	<p>õppija mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste</p> <p>õppija vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistöö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p>

		õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutöölalast terminoloogiat
Erialane inglise keel	5 EKAP	<p>õppija mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab selles oma seisukohti</p> <p>õppija vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võrkeelset terminoloogiat</p> <p>õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võrkeelset terminoloogiat</p> <p>õppija tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta</p>
Huviväärsused	3 EKAP	<p>õppija soovib Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist</p> <p>õppija soovib Eesti tuntumaid turismisihtkohti rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest</p> <p>õppija soovib küllastajale erimeelisi kultuuri- piirkondi Eestis toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist</p> <p>õppija soovib küllastajatele Eesti turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta</p>
Klienditeeninduse alused	4 EKAP	<p>õppija mõistab küllastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses</p> <p>õppija mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis</p> <p>õppija rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist</p>
Müügitootalane inglise keel	7 EKAP	<p>õppija tutvustab küllastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid inglise keeles</p> <p>õppija sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja müügiosakonnas inglise keeles kasutades aktiivse müügi tehnikaid</p> <p>õppija nõustab küllastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas kasutades erinevaid infoallikaid</p>
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6 EKAP	<p>õppija mõistab sündmuskorralduse sisu ja küllastajate ootusi koosolekuteenindusele</p> <p>õppija tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid</p> <p>õppija teenindab sündmuse küllastajaid iseteeninduslaudades</p> <p>õppija korraldab osalejate registreerimist ja teenindab neid koosoleku ajal</p> <p>õppija teab koosolekuteenindaja tööülesandeid</p> <p>õppija lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise ajal</p>
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	<p>õppija tunneb Eesti majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses</p> <p>õppija võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid</p> <p>õppija teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid</p> <p>õppija rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis</p>
Praktika- Majapidamistööd	11 EKAP	<p>õppija teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöö korraldust</p> <p>õppija planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas</p> <p>õppija koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume</p> <p>õppija tegutseb nõuetekohaselt küllastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust</p> <p>õppija analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes</p>
Praktika- Toitlustamine	11 EKAP	<p>õppija teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust</p> <p>õppija planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas</p> <p>õppija töötab ergonomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid</p> <p>õppija valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korraldab teenindussaalisis söögilaudu ja peseb nõusid</p>

õppija teeb ettevalmistustööd toitute ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab külastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala õppija iseloomustab ennast kui praktikanti toitlustusettevõttes

Praktika- Vastuvõtu-, spaa- ja konverentsiteenindus

11 EKAP

Õppija teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö korraldust

Õppija mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spaateeninduse ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena.

Õppija sooritab igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja koosolekuteeninduses õppija tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni

Õppija broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades külastajate soove

Õppija iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Keel ja kirjandus

6 EKAP

1.Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses

2.Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult

3.Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates

4.Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid

5.Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga

6.Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Võõrkeel

4,5 EKAP

1.Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates

mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti

2.Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel

3.Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga

4.Kasutab võõrkeelesõpetuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega

5.On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid

Matemaatika

5 EKAP

1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust

2.Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest

3.Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi

4.Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult

5.Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Loodusained

6 EKAP

1.Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel

2.Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel

3.Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele

4.Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Sotsiaalsained

7 EKAP

1.Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist

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

Kunstiained	1,5 EKAP	<p>1. Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid</p> <p>2. Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooa</p> <p>3. Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse</p> <p>4. Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks</p> <p>5. Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse</p>
-------------	----------	---

Valikõpingute moodulid (35 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Soome keel	6 EKAP	<p>õpilane mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste</p> <p>õpilane vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>õpilane mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutöölalast terminoloogiat</p>
Veiniõpetus	1 EKAP	<p>õpilane mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid</p> <p>õpilane tunneb levinumaid viinamarjasorte</p> <p>õpilane sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega</p> <p>õpilane pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda kasutades asjakohaseid töövõtteid</p>
Massaaz	4 EKAP	<p>Õpilane omab ülevaadet massaaži olemusest, teab erinevaid massaažiliike ja oskab rakendada õigeid massaaži meetode.</p> <p>Õpilane omab ülevaadet Inimkeha anatoomia ja füsioloogia põhialustest.</p> <p>Õpilane loob kliendiga kontakti ja võtab anamneesi täites hügieeninõudeid</p> <p>Õpilane kasutab erinevaid massaaživõtteid lähtuvalt kliendist ja töötab ergonoomiliselt</p>
Looduskosmeetika	3 EKAP	<p>teab lühidalt kosmeetika ajalugu ja tänapäeva</p> <p>teab kodumaal kasvavaid põhilisi maitse- ja ravimtaimi, tunneb ära looduses ning oskab neid sihipäraselt kasutada</p> <p>teab kosmeetikumidesse kuuluvad koostisosad</p> <p>INCI - registri tundmine</p> <p>oskab valmistada erinevaid looduskosmeetikume</p>
Käte ja jalgade hooldus	1 EKAP	<p>õpilane teab nakkuslikke nahahaigusi; mittenakkuslikke nahahaigusi; küüntehaigusi.</p> <p>õpilane oskab teha lihtsamat käte- ja jalgade hooldust</p>
Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	4 EKAP	<p>Õpilane kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid</p> <p>Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke.</p> <p>Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid.</p> <p>Õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.</p>
Praktika - majapidamistööd	6 EKAP	
Jumestamine	1 EKAP	
Juuste seaded	0,5 EKAP	
Küünthe kaunistamine	0,5 EKAP	
Spaateenindus	6 EKAP	õpilane mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi

õpilane teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel
õpilane tunneb spaateenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsub abivajajale abi
õpilane broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades külastajate soove

Vastuvõtutöö praktika 8 EKAP

Toitlustamise praktika 8 EKAP

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Enna Kallasvee

Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja

Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=110

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=110&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Majutusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	115	39	39	37
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	3	2	1
Turismimajanduse alused	5	5		
Majapidamistööd	9	9		
Toitlustamine	11		11	
Vastuvõtutöö korraldus	10		2	8
Erialane vene keel	9	3	3	3
Erialane inglise keel	5	2	3	
Huviväärsused	3			3
Klienditeeninduse alused	4	4		
Müügitoovalane inglise keel	7		3	4
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6		4	2
Ettevõtluse alustamine	5			5
Praktika- Majapidamistööd	11	11		
Praktika- Toitlustamine	11		11	
Praktika- Vastuvõtu-, spaa- ja konverentsiteenindus	11			11
Üldõpingute moodulid	30	12	13	5
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	1,5	2	1
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	3	3	
Sotsiaalsained	7	3,5	2,5	1
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	35	9	8	18

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Soome keel	6	2	4	
Veiniõpetus	1	1		
Massaaz	4			4
Looduskosmeetika	3			3
Käte ja jalgade hooldus	1			1
Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	4		4	
Praktika - majapidamistööd	6	6		
Jumestamine	1			1
Juuste seaded	0,5			0,5
Küünte kaunistamine	0,5			0,5
Spaateenindus	6		6	
Vastuvõtutöö praktika	8			8
Toitlustamise praktika	8		8	

Majutusteenindus

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid														Valikõpingute moodulid														
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	Turismimajanduse alused	Majapidamistööd	Toitlustamine	Vastuvõutöö korraldus	Erialane vene keel	Erialane inglise keel	Huviväärsused	Klienditeeninduse alused	Müügitöölane inglise keel	Koosoleku- ja sündmusteenindus	Ettevõtluse alustamine	Praktika- Majapidamistööd	Praktika- Toitlustamine	Praktika- Vastuvõtu-, spaa- ja konverentsiteenindus	Soome keel	Veiniõpetus	Massaaž	Looduskosmeetika	Käte ja jalgade hooldus	Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	Praktika - majapidamistööd	Jumestamine	Juuste seaded	Künte kaunistamine	Spaateenindus	Vastuvõutöö praktika	Toitlustamise praktika
võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaal- kui ka rühmakliendi päringu ja tellimuse ning vastab neile operatiivselt, järgides ettevõttes kehtestatud norme	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
selgitab välja kliendi vajadused kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise erinevaid tehnikaid ja nõustab klienti	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
planeerib iseseisvalt kliendi tellimusega seotud teenuste teostamise oma vastutusala piires, kinnitab tellimuse ning annab sellest kliendile teada kliendile sobiva kommunikatsioonikanali vahendusel	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
sisestab iseseisvalt reserveerimisprogrammi detaalse tellimuse vastavalt kliendi soovidele			X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
palub kliendil täita külastajakaardi			X		X	X	X		X	X	X				X	X											X	X	
kliendi saabudes registreerib kliendi sisse tehes vajalikud kanded reserveerimisprogrammis			X		X	X	X		X	X	X				X	X											X	X	
jälgib, et kliendi andmed oleksid kaitstud vastavalt			X		X	X	X		X	X	X		X	X	X	X											X	X	X

olukordades tekkivad keerukamad kliendi kaebused ja arusaamatused																													
jälgib majutusettevõttes toimuvat ning tagab seal korra kasutades vajadusel turvatöötaja ab	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
annab kliendile vältimatut abi ning kutsub vajadusel professionaalse abi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
edastab koheselt (või esimesel võimalusel) klientidele klienti puudutava korrektse informatsiooni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
edastab kliendi erisoovid vastavale üksusele (osakonnale) täitmiseks või vajadusel teostab ise (nt lisavoodi paigaldamine)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
võtab hoiule klientide väärtasjad ning organiseerib pagasi turvalise hoiustamise	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X					X	X
teeb telefoni teel numbritubadesse tellitud äratuskõned vastavalt majutusettevõtte teenindusstandardi nõuetele	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X						X	X
küsis ja võtab vastu kliendi tagasisidet ning edastab saadud info isikule/ osakonnale, kes vastab tagasiside süsteemi eest (selle vastavalt kehtestatud korrale)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga hoida kliendikontakti	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
hoiab oma töökoha igapäevaselt korras ja puht	X	X		X									X									X							
kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides kasutusjuhendeid	X			X									X									X							
teostab vajadusel numbritubade hoolduskoristust (päeva- ja lõpukoristus) kasutades asjakohaseid puhastusaineid ja vahendeid	X			X									X									X							
komplekteerib endale iga vahetuse alguses vajalikud töövahendid ja –materjalid	X			X									X									X							
vajadusel vahetab voodipesu ja rätikuid;	X			X									X									X							
kontrollib vajadusel minibaari seisu, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta	X			X									X									X							
kontrollib vajadusel minibaari seisu, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta				X									X									X							
paigutab nõuetekohaselt numbrituppa hügieeni- ja reklaamtarvikud				X									X									X							
komplekteerib kliendi infomaterjali ja kirjatarbeid				X									X									X							
teostab vajadusel hoolduskoristust üldkasutatavates				X									X									X							

valmistab iseseisvalt ette lihtsamaid kohvipause			X				X	X	X			X	X		X	X	X		X	X	X			X	
väljastab ruumide võtmeid ja juhendab nende kasutamist			X				X	X	X			X	X		X	X	X		X	X	X			X	
assisteerib iseseisvalt kliente ja tutvustab erinevate ürituste korraldamise võimalusi (ruumide asetus, hügieeniruumid, olemasolevad tehnilised abivahendid jne)			X				X	X	X			X	X		X	X	X		X	X	X			X	
võtab vastu ja edastab kliendipoolset tagasisidet			X				X	X	X			X	X		X	X	X		X	X	X			X	
edastab uuele töötajale selgelt ja arusaadavalt informatsiooni ettevõtte, töökoha ja töökohustuste kohta, arvestades uue töötaja eelnevaid teadmisi antud valdkonnas		X	X	X	X	X						X	X	X	X					X				X	X
pakub juhendatavale abi tekkinud küsimuste ning veaolukordade lahendamisel		X	X	X	X	X						X	X	X	X					X				X	X
jälgib juhendatava tööd ning vajadusel selgitab ja korrigeerib töövõtet näidates ette ja lastes juhendataval korrata tegevust kuni korrektse tulemuse saavutamiseni		X	X	X	X	X						X	X	X	X					X				X	X
kuulab juhendatava enesehinnangut ja arvamust oma tööle ning annab tagasisidet juhendatavale		X	X	X	X	X						X	X	X	X					X				X	X
tunnustab uut töötajat tema edusammudes		X	X	X	X	X						X	X	X	X					X				X	X
analüüsib juhendatava toimetulekut ja suhtumisest tööülesannetes, klientidesse ja kolleegidesse ning edastab tehtud ülevaate üksuse juhile		X	X	X	X	X						X	X	X	X					X				X	X
järgib tööülesandeid täites ettevõttes kehtivaid standardeid ja protseduure	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
järgib töötervishoiu ja tööohutuse nõudeid arvestades inimestega ja keskkonnaga enda ümber	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
oskab eesti keelt B2, inglise keel B2, teist võõrkeelt B1 ja kolmandat võõrkeelt A2 tasemel (vt. lisa 1 "Keelte oskustasemete kirjeldused")	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
otsib aktiivselt võimalusi klientidega suhtlemiseks ja nende abistamiseks	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
suhtleb sõbralikult nii välis- kui sisekliendiga	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
tagab konfidentsiaalsuse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
on kultuuriliselt salliv	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
edastab ja küsib asjakohast ja operatiivset infot	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

teeb vajadusel ettepanekuid töö efektiivsemaks korraldamiseks	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
kasutab oma töös arvutit baasmoodulites „Arvuti põhitoed“, „Interneti põhitoed“, „Tekstitöötlus“, „Tabelitöötlus“ ja standardmoodulites „Esitlus“, „Andmebaasid“, „IT turvalisus“ ja „Koostöö internetis“ nõutud tasemel (vt. lisa 2 „Arvuti kasutamise oskused“)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
annab infot Eesti ja kohalike huviväärsuste kohta	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetensi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
22 t	16 t	14 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Majutusteeninduse õppekava sisu, ülesehitus. Õppetöö korraldus. 2 Ühisk - 1</p> <p>2. Tutvumine kooliga, rühmaga, teenindusüksustega, kooli töötajatega ja infosüsteemidega. Kohanemislager 18 Kehaline 10</p> <p>3. Majutamise ja toitlustamise valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Äriideed 4 Eesti keel - 2 Geograafia – 1</p> <p>4. Tutvumine kooli töökorraldusega: õppekorralduseeskiri, toetuste maksmise süsteem Tutvumine erinevate õppemeetoditega ja nende kasutamine õppetöös. 3 Ühisk - 1</p> <p>6. Kutsestandard. Kutsevalifikatsioon. Kutsealased infokanalid 1</p> <p>7. Õppekäigud erinevatesse majutusettevõttesse (vähemalt kolme erineva äriideega majutusettevõttesse) 9 Arvuti - 1 Eesti keel - 4</p> <p>8. Erialase materjali leidmine ja töötlemine erinevatest kanalitest 1 Eesti keel - 4</p> <p>9. Erialaga seotud praktikad, praktikate võimalused, Kutsevõistlused koolis, vabariigis, maailmas 2 Geograafia - 1</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides:	Õppija: - kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis - kirjeldab rühmatööna majutus- ja	1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Äriideed. 2. Erialase materjali leidmine ja töötlemine erinevatest kanalitest	interaktiivne loeng, grupi ettekanne, praktiline töö, diskussioon klassis	Mitteeristav

teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 10	toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast - kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silms riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana			
Hindamisülesanne: PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud hotelli äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.		Hindamismeetod: Rühmatöö		
Lävend				
Arvestatud (õppija on saavutanud õpiväljundi) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud õpiväljundit)				
Iseseisvad tööd				
Kolme erineva majutusettevõtte kodulehtede analüüs juhendi alusel				
Praktilised tööd				
esitluse koostamine ja esitlemine klassis				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Õppija: -kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused - sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused - nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi - loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist - kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu - leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast,	1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Äriideed. 2. Erialase materjali leidmine ja töötlemine erinevatest kanalitest 3. Õppekäigud erinevatesse majutusettevõtetesse (vähemalt kolme erineva äriideega majutusettevõttesse)	õppekäik, raporti koostamine, loeng, juhtumi analüüs	Mitteeristav

viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele

Hindamisülesanne:

Õppekäigu analüüs

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Arvestatud (õppija on saavutanud õpiväljundi)
Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud õpiväljundit)

Iseseisvad tööd

Õppekäigu kohta rapaorti kootamine juhendi alusel HKHK kirjalike tööde juhendit kasutades

Praktika

Õppekäik majutusettevõttesse

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	Õppija: - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat - leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas - nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid - koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid - hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks	1. Majutusteeninduse õppekava sisu, ülesehitus. Õppetöö korraldus. 2. Tutvumine kooli töökorraldusega: õppekorralduseeskiri, toetuste maksmise süsteem Tutvumine erinevate õppemeetoditega ja nende kasutamine õppetöös. 3. Kutsestandard. Kutsevalifikatsioon. Kutsealased infokanalid	loeng, diskussioon väikeses rühmas, ajurünnak, SWOT-analüüs, ideekaart, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

SWOT analüüs: mina kui hotelliteenindaja

Hindamismeetod:

Enesehindamine

Lävend

Arvestatud (õppija on saavutanud õpiväljundi)
Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud õpiväljundit)

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid - leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist - kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid - nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad - nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele - kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvumine kooliga, rühmaga, teenindusüksustega, kooli töötajatega ja infosüsteemidega. Kohanemislager 2. Erialaga seotud praktikad, praktikate võimalused, Kutsevõistlused koolis, vabariigis, maailmas 	<p>loeng, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, ajurünnak, grupi ettekanne, ideekaart, rühmatöö, meeskonnatöö,</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Mina HKHK-s: orienteerumismäng kooli territooriumil, infosüsteemi kasutamine, õppekorralduseeskirja analüüs</p>			<p>Hindamismeetod: Arutlus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Arvestatud (õppija on saavutanud õpiväljundi) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud õpiväljundit)</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>tutvumine kooli kodulehega, vajalike dokumentide täitmine, tutvumine piirkonna kodulehega</p>				

Õppemeetod	loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, ajurünnak, SWOT-analüüs, grupi ettekanne, praktiline töö, iseseisev töö, ideekaart, raport, rühmatöö, meeskonnatöö
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud hotelli äriidee kirjeldus vastavalt juhendile. 2. Õpikäigud majutusettevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine 3. Hotelliteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kooli koduleht (www.hkhk.edu.ee) 2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord 3. EHRL koduleht (www.ehrl.ee) 4. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee)

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Teemad ja alateemad	Karjääri planeerimine: 20 teooria, 6 is.töö 1 EKAP Ühisk -2 Enesetundmine karjääriplaneerimisel Lõimitud Moodul 1 Õppimisvõimaluste ja tööjõuturu tundmine karjääriplaneerimisel Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine Suhtlemise alused 1 EKAP Suhtlemine Lõimitud Moodul 11 Käitumine suhtlemissituatsioonides Klienditeenindus Töötervishoid ja tööohutus 2 EKAP Sissejuhatus töökeskkonda Ühisk - 4 Keemia - 4 Füüsika - 2 Biol - 2 Töökeskkonnaalase töö korraldus Töökeskkonna ohutegurid Töökeskkonnaalane teave Tööõnnetused Tuleohutus Majandus ja ettevõtlus 1 EKAP Mina ja majandus Matem - 4 Ühisk - 4 Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused Pakkumine ja nõudlus Maksud		

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

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

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõttestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna õpitava valdkonna Eesti ettevõtluskeskkonda 	Mitteeristav

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

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist 	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid • kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel • loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi
Lävend	

Õppemeetod	loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, Swot analüüs
Hindamisülesanne	Karjääriplaneerimine: Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan. Majanduse ja ettevõtluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid. Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid
Hindamismeetod	Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Analüüs Ettekanne/esitlus
Iseseisev töö	asajamiskorra läbitöötamine, dokumentide vormistamine, eneseanalüüs, oma leikonna eelarve koostamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamine Mitteeristav hindamine: Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid) sh kokkuvõtva hinde kujunemine Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena 1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud hotelli äriidee kirjeldus vastavalt juhendile. 2. Õpikäigud majutusettevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine 3. Hotelliteenindaja kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal sh hindamismeetodid 1. Kooli koduleht (www.hkhk.edu.ee) 2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord 3. EHRL koduleht (www.ehrl.ee) 4. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) 5. Erinevate hotellide kodulehed.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 Naesseñ, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf

Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011
Rahandusministeerium www.fin.ee
Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008
Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013
Maksu- ja tolliamet www.emat.ee
Äriseadustik
<https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063>
Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf>
Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060>
Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>
Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>
Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine
http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Turismimajanduse alused	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab turismimajanduse olemust, rolli, põhilisi statistilisi näitajaid ja seost teiste majandusharudega, rakendab turismi- ja majutusala teadmisi erialase info hankimisel ja küllastajatele teenuste pakkumisi		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
100 t		30 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Turismimajanduse alused 2 EKAP 52 t (40 aud, 12 is.töö)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turismimajanduse olemus, ajalugu, suundumused, mõju keskkonnale 10 Ajalugu 2 Geogr - 4 • Turismimajanduse põhimõisted 2 • Turismimajanduse sektorid (transport, majutus, toitlustus, reisieetvõtted, vaatamisväärsused, tegevuste pakkujad jne) 8 Geograafia 2 Ingl keel - 2 • Turismivormid 2 • Turismitooted ja –teenused 4 • Reisijate ja turistide liigitamine 2 • Turistide motiivid, vajadused ja ootused, reisitakistused ja - eesmärgid 2 Geogr - 1 • Turismialased andmebaasid ja seadusandlus 4 Ingl keel - 1 • Eesti turismimajanduse põhilised statistilised näitajad 6 Eesti keel - 2 <p>2. Hotellimajanduse alused 3 EKAP 78 t (60 aud, 18 is.töö)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sissejuhatus hotellimajandusse a. Hotellimajanduse mõiste ja olemus b. Majutustoote ja –teenuse olemus, osutamine majutusettevõttes 4 Ingl keel - 1 • Hotellimajanduse ajalugu maailmas ja Eestis 2 Ajalugu 1 		

- Hotellikülastajad
 - a. Turistide vajadused ja isiksusetüübid
 - b. Külastajate liigitamine 6
- Geogr - 2
- Hotelliorganisatsiooni struktuur
 - a. Klienditeekond majutusettevõttes
 - b. Majutusettevõtte struktuur ja osakondade funktsioonid 6
- Hotelliteenuse pakkumine
 - a. Hotelliteenuste liigitamine
 - b. Tubade liigitamine
 - c. Lisateenuste pakkumine majutusettevõttes 6
- Vene keel 1
- Inglise keel 2
- Soome keel 2
- Hotellitoa hind
 - a. Hotellitubade hinna kujunemine
 - b. Erinevad hinnatüübid majutusettevõtetes 4
- Hotellide liigitamine
 - a. Sihturu järgi
 - b. Asukoha järgi
 - c. Suuruse järgi Teenindustaseme ja teenuste mahu järgi
 - d. Teematiline jaotamine 12
- Geogr 2
- Inglise keel 2
- Eesti majutusturg
 - a. Majutusettevõtete liigid Eestis
 - b. Eesti majutusettevõtete kvaliteedinäitajad 6
- Hotellide omandivormid ja juhtimisstruktuurid 4
- Hotellimajanduse arengusuunad
 - a. Muutused nõudluses
 - b. Muutused pakkumises
 - c. Uued tehnilised lahendused 6
- Ühiskonnaõp - 1
- Eesti - 2
- Geogr 2

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • selgitab rühmatööna juhendi alusel mõistete reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevakülastaja sisu ning omavahelisi sarnasusi ja erinevusi • selgitab rühmatööna juhendi alusel väljamineva, sissetuleva ja siseturismi sisu ning sellega kaasnevat kasu või kahju Eesti kui turismisihtkoha seisukohast vaadatuna • tutvustab rühmatööna juhendi alusel turismiettevõtluse erinevaid sektoreid toetudes Eesti riiklikule turismiarenduskavale • kirjeldab juhendi alusel rühmatööna turismiettevõtluse majanduslikku, kultuurilist, sotsiaalset ja ökoloogilist mõju 	Mitteeristav
Lävend		

--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija edastab asjakohast Eesti turismi- ja majutusosalast infot korrektses kirjakeeles, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase	Õppija: <ul style="list-style-type: none">• nimetab ja kirjeldab rühmatööna olulisemad andmebaasid turismi- ja majutusosalase info leidmiseks Eestis• leiab ja kasutab juhendi alusel rühmatööna Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel• kasutab küllastajatele info edastamiseks Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases kirjakeeles	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis	Õppija: <ul style="list-style-type: none">• loetleb rühmatööna juhendi alusel turismistatistika põhilisi näitajad ja selgitab neid konkreetse näite põhjal• tutvustab rühmatööna juhendi alusel Eesti majutusettevõtete sihtturgude jaotust ja suundumisi kasutades Ettevõtluse Arendamise Sihtasutuse andmeid• iseloomustab rühmatööna juhendi alusel sise- ja välituristide jagunemist peamiste reisi eesmärkide lõikes kasutades Eesti turismistatistikat	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust	Õppija: <ul style="list-style-type: none">• kirjeldab juhendi alusel hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlusvaldkondadega• kirjeldab juhendi alusel erineva suurusega majutusettevõtete ülesehitust, sellega seotud osakondade tegevusvaldkondi ja ametikohti• nimetab majutusettevõtete liigid Eestis lähtuvalt turismiseadusest ja toob asjakohaseid kirjeldavaid näiteid• kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teeuste taseme alusel• võrdleb rühmatööna juhendi alusel iseseisvaid ja ketihotelle nimetades eeliseid, puuduseid ning toob hotellikettide näiteid Eestist	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes erinevate külastajate ootuste, vajadustest ja ettevõtte äriideest	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel majutusettevõtte eri osakondade poolt pakutavaid põhi- ja lisateenuseid • tutvustab külastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest arvestades ettevõtte võimalustega • võrdleb rühmatööna eri liiki majutusettevõtete teenuseid vastavalt ettevõtte äriideele 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab konkreetse majutusettevõtte külastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • võrdleb rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte külastajate reisimotiive, kasutades turismistatistika andmeid • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal külastajate ootusi ja vajadusi • kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu nii majutusettevõtte kui ka külastaja seisukohast 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, ajurünnak, SWOT-analüüs, grupi ettekanne, ideekaart, rollimäng, rühmatöö
Hindamisülesanne	Paaristöö: Minu unistuste majutusasutus (IT 2 h +. 1. Vali majutusasutuse liik ning iseloomusta seda (suurus, asukoht, järk, põhiteenused). 2. Sihtrühmad, kellele ettevõtte on suunatud . Põhjenda valikut. 3. Sihtrühma arvestades pakutavad lisateenused. 4. Koostöös teiste turismi toetavate ettevõtetega paku välja 3 erinevat turismitoodet, mida saad müüa oma klientidele. 5. Töö vormistada vastavalt HKHK kirjalike tööde juhendile 6. Töö esitlemiseks kaasõpilastele koosta plakat kasutades pilte, sümboleid, mõisteid jne
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	

Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Puhka Eestis lehe kaudu majutuse otsimine etteantud piirkonnas (perele, pensionäridest paar, loodushuviline mees, õpilasgrupp algklassid) • Hotellitubade hinnavõrdlus: koosta 5 erineva majutusettevõtte tubade hindade võrdlus (toa tüüp, hind, mida hind sisaldab, kui palju erinevaid hinnatüüpe on ettevõttes) • Essee teemal „Hotell aastal 2050“ • Täida tabel reisijate motiivide, reisitakistuste ja sobivate turismitoodete kohta (2h) • Kirjelda ja hinda 5-palli süsteemis Eesti turismiressurssi (loodus, ajalugu-kultuur, majandus, inimesed) (4 h) • Põhjenda, miks soomlased külastavad Eestit kõige enam? (2 h) • Vali andmebaasist üks Eesti reisievõtte ning iseloomusta teda suuruse, asukoha, pakutavate teenuste, koostööpartnerite jms põhjal (2h)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mitteeristav hindamine :</p> <p>Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid) Paaristöö: Minu unistuste majutusasutus (IT 2 h +.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vali majutusasutuse liik ning iseloomusta seda (suurus, asukoht, järk, põhiteenused). 2. Sihtrühmad, kellele ettevõtte on suunatud . Põhjenda valikut. 3. Sihtrühma arvestades pakutavad lisateenused. 4. Koostöös teiste turismi toetavate ettevõtetega paku välja 3 erinevat turismitoodet, mida saad müüa oma klientidele. 5. Töö vormistada vastavalt HKHK kirjalike tööde juhendile 6. Töö esitlemiseks kaasõpilastele koosta plakat kasutades pilte, sümbboleid, mõisteid jne
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>"Turismi alused" Jane Jakobson Tallinn 2002 „Hotellimajanduse alused“ Tiina Viin, Reet Vällig, Tallinn 2011 „Kuidas kasvab turismipuu“ Heli Tooman, Tallinn 2010 www.ehrl.ee www.etfl.ee www.maaturism.ee www.stat.ee/ www.puhkaeestis.ee Hotellide kodulehed</p>

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Majapidamistööd	9	Ivika Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija mõistab majapidamistöö sisu ja korraldust. Koristab kõiki majutusettevõtte ruume töötades säästlikult ja hügieeniliselt lähtudes ettevõtte standarditest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
106 t	48 t	80 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Majapidamisosakond 1 EKAP (20 aud, 6 is.töö)</p> <p>Inglise - 4 Vene - 4 Mate - 1 Keemia - 1 Kehal - 1 Eesti - 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majapidamistöö tähtsus, sisu ja eesmärgid. • Koostöö teiste osakondadega. Vastutusala. • Majapidamisosakonna struktuur ja tööjaotus. Ametikohtade tööülesanded. • Tööde planeerimine • Laod ja inventuur. Kauba tellimine, vastuvõtt ja dokumentatsioon. • Pesupesemise ja keemilise puhastuse korraldamine. Teenuse osutamine. Tööetapid. • Tööjuhendid. • Infokandjad ja lisategevused • Külastaja poolt majutusettevõttesse maha unustatud esemete leidmise, tehniliste rikete, varguste ja materiaalsete kahjustustega seotud tegevused. <p>2. Koristustööd (40 aud, 20 pr, 18 is.töö) 3 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koristamise põhitegurid. Otstarbekas koristamine. Koristamine. Puhastamine. Majutusasutuste koristamisele esitatavad nõuded. <p>Kehal - 12 Biol - 2 Keemia - 6 Matem - 4 Füüsika - 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mustuse tüübid. • Vesi puhastusainete koostises. 		

- Koristusained
 - Koristustarvikud
 - Koristusmeetodid
 - Pinnakatted
 - Koristusmasinad ja seadmed
 - Koristustööde ergonoomika
3. Majutus- ja üldruumide koristamine.(20 aud, 60 pr, 24 is.töö) 4,5 EKAP
- Toateenija tööpäev. Töörõivastus.
- Mate - 5
 Biol - 3
 Ingl - 4
 Keemia - 3
 Füüsika - 1
- Toa lõppkoristus. Toa vahekoristus.
 - Toa suurpuhastus.
 - Üldruumide iseloomustus.
 - Niisked ja määrjad üldruumid.
 - Saunade koristamine.
 - Basseinialade koristamine. (higi keemiline koostis, vesi, vesinikside, hõrdejõud keemia & füüsika) (mikroobiline mustus - bioloogia)
 - Majapidamistööde kvaliteet
4. Mooduli hindamine (10 tundi) 0,5 EKAP
- Teooria test
- Vastavalt juhendile koostada numbritoa koristusplaani ja praktiline numbritoa koristamine
- Pesupesemise plaan

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel majapidamistöö tähtsust, külastaja rahulolu, majutusettevõtte maine, müügitöö ja füüsilise keskkonna puhtuse seisukohast • nimetab majapidamistöö eesmärgid ja vastutusala sõltuvalt majutusettevõtte suurusest • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majapidamistööga seotud ametikohtade tööülesandeid väikeses, keskmise suurusega ja suures majutusettevõttes • kirjeldab rühmatööna majapidamisosakonna igapäevast koostööd majutusettevõtte teiste osakondade töötajatega • selgitab rühmatööna toateenija rolli kvaliteetse külustuselamuse pakkujana ja nimetab peamised tööandja ootused antud ametikohal töötajale 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab rühmatööna juhendi alusel majapidamistöö planeerimisega seotud tegevusi • kirjeldab majutusettevõttes majapidamistööga seotud erinevaid ladusid ja ladustamise põhimõtteid 	Eristav

		<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna voodipesu ja rätikute, restoranipesu, ametiriietuse ning küllastaja pesupesemisteenusega seotud tööetapid ühe majutusettevõtte näitel • leiab juhendamisel Eesti õigusaktidest nõuded majutusettevõtte majapidamistöö korraldusele • kirjeldab juhendi alusel küllastaja poolt majutusettevõttesse maha unustatud esemete leidmisega, tehniliste rikete leidmisega, varguse või materiaalse kahjustuse leidmisega seotud tegevusi 	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija kasutab vastavalt mustusele koristusaineid ja koristustarvikuid, töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel konkreetse mustuse eemaldamiseks sobiva koristusaine, doseerib ja kasutab ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt • valib juhendi alusel sobivad isikukaitsevahendid vastavalt koristustöö iseloomule • valib juhendi alusel sobiva koristustarviku/koristusmasina ning kasutab neid sihipäraselt ja ergonoomiliselt töötades • puhastab ja hooldab juhendi alusel koristustarvikuid • sooritab juhendi alusel koristustöö järgselt sobivaid taastusharjutusi aktiivse töövõime säilitamiseks • kirjeldab esmaabi koristusaine söövituse, silma sattumise, allaneelamise ja mürgiste aurude sissehingamise korral 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinna-kattematerjalile	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab põranda ja muude pindade kattematerjalide peamisi omadusi • valib juhendi alusel vastavalt mustusele ja pinnale sobiva koristus-, kaitse- või hooldusmeetodi • puhastab, kaitseb ja hooldab juhendamisel levinumaid põranda ja muude pindade kattematerjale töötades asjakohaste töövõtetega ja hügieeniliselt 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • koristab paaristööna majutusruumi vastavalt etteantud koristusjuhendile • kirjeldab tehtud koristustöid ja vastab asjakohastele küsimustele • koristab paaristööna majutusettevõtte üldruumi vastavalt koristusplaanile ja koristusjuhendile 	Eristav

		<ul style="list-style-type: none"> • käitub külalistest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust • hindab enda koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele 	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordineerimise ja vastupidavuse arendamiseks	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja tööviimisele • koostab harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile • sooritab koostatud harjutuste kompleksi 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õppemeetod	loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, üksikjuhtumi uurimine, rühmatöö, meeskonnatöö, harjutused, praktiline töö, iseseisev töö		
Hindamisülesanne	Praktilise töö läbiviimine, kirjalik aruanne, proovitöö, teooriatest, eneseanalüüs		
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
3» – «rahuldav» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel.	4» – «hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel, eesmärgipäraselt.	5» – «väga hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud iseseisvalt, eesmärgipäraselt ja loovalt.	
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine: <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtte struktuur, tööülesanded • Puhastusvahendite võrdlev analüüs • Tarvikute võrdlev analüüs • Numbritubade lõpp- ja vahekoristuse tööetapid • Tööjuhendid (numbritoa lõpp- ja vahekoristus, sauna koristus, hügieeniruumi suurpuhastus, üldruumide hooldus) • Pesupesemine majutusettevõttes (pesud, programmid) • Ladude planeerimine majutusettevõttes • Kvaliteedi kontrolli juhend • Võimlemisharjutuste plaan 		
Praktilised tööd	Praktiline numbritubade- ja üldruumide hooldus ning pesupesemine HKHK hostelis		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	«5» – «väga hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud iseseisvalt, eesmärgipäraselt ja loovalt.		

	<p>«4» – «hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel, eesmärgipäraselt.</p> <p>«3» – «rahuldav» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel.</p> <p>«2» – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid ja hindamiskriteeriumid on osaliselt või täielikult täitmata.</p> <p>Jälgimine praktilise töö käigus, kirjalik aruanne, proovitöö, teooriatest, eneseanalüüs</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Majapidamistööd majutusettevõttes E. Kuura, S. Lapp.</p> <p>Klienditarbed hotellitoas http://www.hkhk.edu.ee/klienditarbed/ 2009</p> <p>Majapidamisplaani koostamine http://www.hkhk.edu.ee/majapidamisplaani/ 2009</p> <p>Minibaar http://www.hkhk.edu.ee/minibaar/ 2009</p>

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toitlustamine	11	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise-ja toitlustamise valdkonna alused, Turismimajanduse alused, Majapidamistööd		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib einet lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
220 t		66 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Toiduvalmistamine 4 EKAP 104 t (</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduainete õpetus Eesti - 2 Inglise – 8 Mate - 4 Kunst – 2 Keemia - 6 Füüsika - 7 Kehaline - 8 • Toiduvalmistamise alused • Toiduvalmistamise praktilised tunnid • Seadmete õpetus • Tööergonoomika <p>2. Toitlustusettevõtte töökorraldus 1 EKAP 26 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitlustusettevõtte töökorraldus Mate - 2 Biol – 1 • Köögitoimingute planeerimine • Hügieeni toitlustusettevõttes <p>3. Menüü koostamise alused 2 EKAP 52 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitumisõpetus (Eesti toitumissoovitused, toitained, toiduenergia, toiduvalikut suunavad soovitusel, tervisliku toitumise põhiskeem) Eesti - 4 • Eesti köök (rahvuslikud toidud), • Menüü koostamise alused (menüü mõisted, tüübid, koostamise põhimõtted, menüü kui turundusvahend, toidukaart), <p>4. Teeninduse alused 3 EKAP 78 t</p>		

- Toitlustusettevõtte Muusika - 2
 - Inglise - 6
 - Kehaline – 2
 - Mate - 4
 - Toitlustusteenindus ja toitlustusteenindaja
 - Lauakatmisvahendid
 - Teeninduse liigid ja laudade eelkatted
 - Teeninduse põhitehnikad
 - Teenindusprotsess toitlustuses
 - Teenindaja sõnaregister
5. Moodulhindamine 1 EKAP
Koostab ja planeerib lihtsama söögikorra menüü. Valmistab ja serveerib juhendi järgi valmistatud toidud.

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb rühmatööna erinevat tüüpi toitlustusettevõtteid ja kirjeldab neid vastavalt äriideele • kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide jaotust ja tehnoloogilise liini loogilist järjestust • nimetab juhendi alusel toiduhügieeni meetmed ja ülesanded, mida toidukäitleja rakendab toitlustusettevõtte kõigis toidu käitlemise etappides • loetleb isikliku hügieeni nõuded toidukäitlejale • nimetab mikroorganismide arengut soodustavad tegurid ja nimetab meetmed, kuidas takistada mikroorganismide paljunemist • kirjeldab rühmatööna toiduohutuse tagamist toitlustusettevõttes • kirjeldab rühmatööna enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid lähtudes ettevõtte äriideest	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab majutusettevõtte toitlustuses kasutatavaid menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega • koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte hommikusöögi menüüsid lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest • järgib menüü koostamisel tervisliku toitumise põhimõtteid • soovib rühmatööna menüüsse Eesti köögi toite ja jooke 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise	Õppija:	Eristav

		<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis • arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ja koostab tellimuse • kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorda ja planeerib selleks kuluva aja • teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele või standardretseptidele • planeerib valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditellimusele 	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toitude valmistamiseks sobilikke külm- ja kuumtöötlemise meetodeid • valmistab toitu ressursisäästlikult, erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest • loeb ja kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja standardretsepte ja järgib retseptis olevaid tooraine koguseid • ajastab toitude valmistamise vastavalt ajaressursile ja teenindussituatsioonile • paneb toidud välja vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes ja ettenähtud temperatuuril • paneb toidud välja sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu ja serveerimisega • peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teenindab küllastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides vastavalt menüüle ja küllastajate arvule lähtudes ettevõtte äriideest	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab rühmatööna ette vastavalt menüüle toitude ja jookide serveerimiseks sööginõud, klaasid, söögiriistad • koostab serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja erialaselt ja keeleliselt korrektsete väljenditega • teeb laua eelkatte vastavalt menüüle, küllastajate arvule ja teenindusstandardile • teenindab küllastajaid vastavalt teenindusstandardile ja kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sõnastab arusaadavalt oma mõtteid küllastajaga suhtlemisel • kuulab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub neile lahendusi kasutades korrektset eneseväljendust • põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt teenindusstandardist • korrastab vastavalt teenindusstandardile peale küllastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 6		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke		Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab arusaadavalt küllastajatele menüüs pakutavaid toite nimetades nende koostise ja valmistamismeetodeid • kirjeldab korrektsete väljenditega mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti ja valmistamise põhimõtteid lähtuvalt valmistamise tehnoloogiast • nimetab erinevate alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide serveerimistemperatuurid • soovib juhendamisel kliendile menüüga kooskõlas olevaid jooke 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 7		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks		Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • koostab rühmatööna põhjendustega harjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile • sooritab koostatud harjutuste kompleksi harjutusi 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õppemeetod	loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, SWOT-analüüs, grupi ettekanne, rollimäng, praktiline töö, iseseisev töö, ideekaart, raport, rühmatöö, meeskonnatöö, projektitöö.
Hindamisülesanne	Mooduli arvestustöö, mis koosneb kirjalikust aruandest ja praktilisest osast (hilise kolmeosalise hommikusöögi valmistamine ja klientide lauas teenindamine). Arvestustöö paaristööna Kirjalik aruanne:Paaristööna kirjutatud aruandest vastavalt HKHK kirjalike tööde koostamise juhendile. See koosneb: Valitud hilise hommikusöögi menüüst koos põhjendusega, etteantud roogade nimekirja alusel Köögitööplaan Toiduainete tellimus etteantud rookaartide alusel Vajalike köögiseadmete ja köögitöö väikevahendite nimekiri Laua eelkatte skeem Serveerimisvahendite nimekiri Teeninduskäik
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitus

	Tööleht	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
«3» – «rahuldav» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel.	4» – «hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel, eesmärgipäraselt	5» – «väga hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud iseseisvalt, eesmärgipäraselt ja loovalt
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • seadmete ja töövahendite nimekirja koostamine arvestustööks • köögistö plaani koostamine arvestustööks • menüü koostamine koos põhjendusega arvestustööks • teenindus 	
Praktilised tööd	K koosneb kahest osast: hilise hommikusöögi valmistamine; serverimine ja teenindamine paaristööna.	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli arvestustöö, mis koosneb kirjalikust aruandest ja praktilisest osast (hilise kolmeosalise hommikusöögi valmistamine ja klientide lauas teenindamine). Arvestustöö paaristööna</p> <p>«5» – «väga hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud iseseisvalt, eesmärgipäraselt ja loovalt.</p> <p>«4» – «hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel, eesmärgipäraselt.</p> <p>«3» – «rahuldav» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel.</p> <p>«2» – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid ja hindamiskriteeriumid on osaliselt või täielikult täitmata.</p> <p>Paaristööna kirjutatud aruandest vastavalt HKHK kirjalike tööde koostamise juhendile. See koosneb:</p> <p>Valitud hilise hommikusöögi menüüst koos põhjendusega, etteantud roogade nimekirja alusel</p> <p>Köögitööplaan</p> <p>Toiduainete tellimus etteantud rookaartide alusel</p> <p>Vajalike köögiseadmete ja köögistö väikevahendite nimekiri</p> <p>Laua eelkatte skeem</p> <p>Serverimisvahendite nimekiri</p> <p>Teeninduskäik</p>	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Rekkor S., Kersna, A., Roosipõld, A, Merits M., Toitlustuse alused. Argo 2008 • Lars-Olaf Nassen L.-O., Parem teenindamine. Tallinn: 2001. Avita • Kotkas M., Roosipõld A., Restoraniteenindus. Tallinn: Argo 2010 • Rekkor S., Vainu A., Eerik R., Parm T., Teenindamise kunst. Tallinn: Argo 2013 • Hea hügieenitava juhend http://www.vet.agri.ee - toidukontroll, hügieenipakett • Ruut, J., Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn 2000 • Toiduseadus • Euroopa Parlamendi ja Nõukogu 28.01.2002 määrus(EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded. Euroopa Parlamendi ja Nõukogu 29.04.2004 määrus(EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta. 	

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Vastuvõttutöö korraldus	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; Turismimajanduse alused Klienditeeninduse alused		
Mooduli eesmärk	mooduli õpetusega taotletakse, et õppija tutvustab, soovib ning müüb vastuvõtu administraatorina erineva kultuuritaustaga külastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtudes ettevõtte teenindusstandarditest ja töökorraldusest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
200 t		60 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Vastuvõtuosakond 1EKAP 26t Inglise - 8 Vene - 8 Eesti - 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hotelli struktuur ja juhtimine • Vastuvõtuosakonna struktuur, ametikohad • Koostöö teiste osakondadega • Kliendi tsükkel/klienditeekond (igal etapil osakondade koostöö) • Hotellikülastajate põhiliigid • Hotelli teenindusahel • Vastuvõttus kasutatavad süsteemid (sh erinevad tarkvarad) • Erialane terminoloogia • Vastuvõtu igapäevatoos kasutatavad aruanded (raportid) <p>2. Tellimuse tegemine (broneerimine) 2 EKAP 52t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellimisprotsess (etapid) Tellimisprotsessi tähtsus, hotelliteenus, majutustoode, tubade – ja voodite tüübid Inglise - 8 Vene - 8 Eesti - 8 • Tubade seisude kirjeldus • Tellimuste allikad, Online tellimussüsteemidega töötamine majutusettevõttes • Garanteeritud ja garanteerimata tellimus • Arvuti kasutamine kirja ja tabelite koostamisel • Tellimuse koostamine • Tellimuse kinnitamine või äraütlemine, tellimuse tühistamine 		

- Ülebroneerimine
- Tellimusgraafikud ja lahendused ülemüügi korral
- Rühmatellimused
- Reisibüroo komisjonitasu, - tellimuste tühistamine
- 3. Sissekirjutamine ja külalissuhete juhtimine 2 EKAP 52 t
- Vastuvõtutöötajate roll küllastajate teenindamise Inglise - 8
- Hotelli tarkvara(de) tundmine
- Sissekirjutamise protsess (etappide ülesanded)
- Küllastaja kaardile esitatavad nõuded
- Juhuklient /walk in klient
- Kliendisuhete juhtimine: Probleemid, lahendus, tagasiside
- Vastuvõtu lisaülesanded: posti käsitlemine, äratus, turvalisus, jt
- Hotelliteenuste pakkumine kliendile
- Turvalisuse tagamine
- Väljaregistreerimine, hea viimase mulje loomine
- 4. Müügitöö vastuvõtus ja statistilised näitajad 3 EKAP 78t
- Hotellikülaliste sihtrühmad, külaliste vajaduse väljaselgitamine Lisamüük
- Eesti – 4
- Keh.kasv 6
- Inglise - 6
- Makseviisid, arve koostamine külalise lahkumisel
- Tagasiside (viimase hea mulje loomine)
- Põhiteenuse ja lisateenuste pakkumise koostamine
- Hinnapoliitika ettevõttes (individuaal-ja rühmahinnad, koostöölepingud, BAR)
- Hinnapakumise koostamine
- Küllastajate sihtrühmad (segmenteerimine)
- Majutusettevõtte täitumus ehk hõive
- Tubade hinnad, toa keskmine hind Käive(majutuskäive, toitlustuskäive jne.), käibe juhtimine vastuvõtus
- Vastuvõtu tegevuse auditeerimine
- 4. Erialane matemaatika 1 EKAP 26
- Täitumus: toad, voodikohad
- Protsentaruutamine
- Kliendi hinnapakumise tellimuse järgi
- 5. Moodulhindamine 1 EKAP 26: 20

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis küllastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • nimetab rühmatööna vastuvõtuosakonna erinevaid ametikohti, peamisi tööülesandeid ja nendevahelisi seoseid • kirjeldab rühmatööna vastuvõtuosakonna peamisi tööprotsesse küllastaja teekonnal: enne saabumist, saabumisel, viibimisel, lahkumisel ja lahkumise järel • kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte teiste osakondade peamisi tööülesandeid ja nende seoseid vastuvõtuosakonnaga • võrdleb rühmatööna automatiseerimata ja täielikult automatiseeritud majutusettevõtete vastuvõtu töökorraldust 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvasid klienditellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • nimetab tellimuste kanaleid ja tüüpe ning garanteeritud ja garanteerimata tellimuste erinevused • kirjeldab detailselt tubade tüüpe ja kategooriaid ja vooditüüpe • koostab infopäringule keeleliselt korrektse vastuskirja e-etiketi ja ettevõtte teenindusstandardi alusel • vastab suuliselt infopäringule telefonisuhtluse etiketi ja ettevõtte teenindusstandardi alusel • broneerib soovitud majutusruumi etteantud broneeringuvormi alusel • koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse kinnituskirja • koostab juhendi alusel kirjaliku, keeleliselt korrektse majutustellimuse annulleerimise kinnituse 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teenindab majutustellimusega külastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • selgitab külastajaga seotud info konfidentsiaalsuse põhimõtteid • tervitab kõiki külastajaid koheselt ja naeratades, kasutab teenindades külastaja nime ning lähtub teenindusprotsessis ettevõtte teenindusstandardist • külastaja saabumisel majutusettevõttesse viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava sisseregistreerimisprotseduuri • külastaja lahkumisel majutusettevõtetest viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava väljaregistreerimisprotseduuri • kirjeldab rühmatööna ülemüügi tekkepõhjuseid ja sellest tulenevate probleemide lahendusvõimalusi 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teenindab külastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • suhtleb külastajatega teenindussituatsiooni ajal külalislahkelt ja abivalmilt • selgitab ettevõtte teenindusstandardi alusel külastajate soovid ja probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi • põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest • külastaja kaebusi lahendades vabandab, käitub mõistvalt, informeerib külastajat planeeritavast ning kontrollib tema rahulolu probleemi lahendusega 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tutvustab, soovib ja müüb külastajale majutuseettevõtte teenuseid ning arveldab külastajatega iseseisvalt kasutades erinevaid maksevahendeid		Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ja soovib rühmatööna külastajale erinevaid majutuseettevõttes pakutavaid teenuseid • kirjeldab rühmatööna majutuseettevõtte lisamüügi võimalusi • koostab külastajale juhendi alusel kirjaliku majutusarve koos kõikide lisateenustega • arveldab külastajatega kasutades erinevaid maksevahendeid • kirjeldab rühmatööna vautšeri kasutamist majutuseettevõttes 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 6		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija koostab majutuseettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal ja rühmakülastajatele		õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühma- ja individuaaltellimuste hinnapakumise erinevusi ja sarnasusi lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast • kirjeldab teenuse vahendaja komisjonitasu tekkimist hinnapakumise koostamisel lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast • koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakumise individuaalkliendile arvestades külastaja ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast • koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakumise arvestades rühmakliendi ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast • esitleb ja kirjeldab suuliselt hinnapakumises kajastatud tooteid ja teenuseid potentsiaalsele külastajale tuues välja ettevõtte tugevused ja konkurentsieelise 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 7		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid		Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • arvutab rühmatööna juhendi alusel majutuspäeva täitumuse, toa keskmise hinna ja majutuskäibe • koostab rühmatööna juhendi alusel majutuseettevõtte külastate saabumisaruarande • koostab rühmatööna juhendi alusel majutuseettevõtte külastate lahkumisaruarande • koostab rühmatööna juhendi alusel majutuse ja lisateenuste käibearuarande 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õppemeetod	Loeng, seminar, rühmatöö, ettekande koostamine etteantud teemal ja esitlus, rollimäng		
Hindamisülesanne	<ul style="list-style-type: none"> • Test • Arve koostamine • Kliendi broneeringu vastuvõtmine, kinnitamine • Kliendi sisse- ja väljaregistreerimine • Koostada etteantud andmete põhjal hinnapakkumine lähtuvalt kliendi vajadustest ja soovidest ning tutvustada /esitleda seda praktilisel eksamil. Kõik tööd ja esitlused tuleb teha tähtaegselt. Hinnapakkumise koostamine ja esitlus. Kontrolltööd. Iseseisvad tööd		
Hindamismeetod	Iseseisev töö Test Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
«3» – «rahuldav» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel.	«4» – «hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud tähtaegselt, juhendamisel, eesmärgipäraselt	5» – «väga hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Tööd on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt, eesmärgipäraselt ja loovalt.	
Iseseisev töö	Õpimapp: nädisstruktuur, hotelli klienditeekond, tubade- ja voodite tüübid, toaseisud, vastuskirjanäidis, kinnituskiri, tühistamise kinnitamine, tellimusgraafik, sisseregistreerimiskaart, nädisarve, tagasiside		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik tööd ja esitlused tuleb teha tähtaegselt. Hinnapakkumise koostamine ja esitlus. Kontrolltööd. Iseseisvad tööd «5» – «väga hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Tööd on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt, eesmärgipäraselt ja loovalt. «4» – «hea» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud tähtaegselt, juhendamisel, eesmärgipäraselt. «3» – «rahuldav» – kõik hindamiskriteeriumid on täidetud. Töö on teostatud juhendamisel. «2» – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid ja hindamiskriteeriumid on osaliselt või täielikult täitmata. Hindamismeetodid. Pakkumise esitlemine, test		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	Viin T. Hotelli vastuvõtt Tartu Ülikooli kirjastus 2005 Viin T., Villig R. Hotellimajanduse alused Tallinn Argo 2011 e-õpiobjekt Majutustoote müük https://sites.google.com/site/majutustoode/home Mae A. ja Tooman H. Inimeselt inimesele 1999 Tooman H. Kuidas kasvab turismipuu?2010 Hotellide ja Reisibüroode (Rahvusvaheline) Suhtlemise Reeglistik IHRA ja UFTAA		

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Erialane vene keel	9	
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on läbinud võõrkeele õpingud põhikooli tasemel, valdab suhtluskeelt A2 tasemel kõnes ja kirjas		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
180 t		54 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Erialased tekstid 2 EKAP 52 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtte, selle osakondade ja nende töökäigu kirjeldamist pakkuvate autentsete tekstide lugemine. 8 • Majutus- ja toitlustusalane sõnavara 6 • Grammatika põhireeglid 12 • E-kirjade kirjutamise reeglid. Etiketi- ning viisakuse nõuded. CV-de lugemine, CV-de koostamise põhimõtete õppimine. 8 • CV-des kasutatava terminoloogia ja sõnavara tundma õppimine 6 <p>2. Suhtlussituatsioonid majutusettevõttes 3 EKAP/78 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate majutusettevõtte tüüpsuhtlussituatsioonide kirjeldamine. Viisakusväljendite kordamine. 15 • Olukordade arusaamine, vajalike väljendite tundma õppimine rollimängudena. 15 • Majutusettevõtete poolt pakutavate teenuste käsitleva sõnavara õppimine. 15 • Majutusettevõtte plaani/skeemi kasutamine, selle abil tee juhatamine majutusettevõtte siseselt. 15 <p>3. Majapidamise ja spaa alane terminoloogia 1 EKAP/26 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtte erinevate ruumide sõnavara 6 • Majutusettevõtte toatüübid. 1 • Toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine. 3 • Voodipesu/rätikute käsitleva sõnavara õppimine. Ilu-, tervise- ning spaateenuste sõnavara. 4 • Majutusettevõtte erinevate spaateenuste loetelu, nende sisu, selle seletamine. 6 <p>4. Toidualane sõnavara 1 EKAP/26 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidualase sõnavara. Hommikusöögi laua toidud 4 • Laua – ja serveerimisnõud, söögiriistad 2 • Menüüde seletamise rollimängud. 4 • Toiduvalmistamise sõnavara. 2 • Eritoitumise liikide mõiste arusaamine, sõnavara. 2 • Lauateenindamise rollimängud. Kliendi arveldamise rollimängud. Numbrit, rahaühikute sõnavara kordamine. 6 <p>5. Vastuvõtuga seonduv sõnavara 2 EKAP/52 t</p>		

- Ajalugu - 3
 Geogr - 3
- Küllastajate sisse- ja väljaregistreerimine
 - Arveldamine
 - Küllastaja küsimustele vastamine, teenuste soovitamise
 - Tellimuste vastu võtmine, tühistamine
 - Tee juhatamine

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

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

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

--	--	--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad • tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

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

Õppemeetod	Loeng, avalikud vestlused, arutlemised, iseseisev info otsimine, rollimängud, tekstide lugemine, harjutuste tegemine	
Hindamisülesanne	Rollimängud:3 situatsiooni lahendamine vene keeles (Toateeninduses, toitlustuses ja vastuvõtus) Erialane sõnastik	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
(«3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendil tasemel	(«4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ;	(«5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Iseseisev töö	Töö erialaste tekstidega: erialase sõnastiku koostamine, tekstide tõlkimine	

	Kliendile vastuskirja koostamine vene keeles Valmistumine suhtlemiseks kliendiga erinevates hotellisituatsioonides
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristav («5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine; («4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ; («3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel; («2») – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel. Rollimängud:3 situatsiooni lahendamine vene keeles (Toateeninduses, toitlustuses ja vastuvõtus) Erialane sõnastik
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Erialane inglise keel	5	Liis Rüü
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on A-võõrkeelena põhikoolis õppinud inglise keelt		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb latusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
100 t		30 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Erialased tekstid 1 EKAP/20 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtte, selle osakondade ja nende töökäigu kirjeldamist pakkuvate autentsete tekstide lugemine. 8 • E-kirjade kirjutamise reeglid. Etiketi- ning viisakuse nõuded. CV-de lugemine, CV-de koostamise põhimõtete õppimine. 8 • CV-des kasutatava terminoloogia ja sõnavara tundma õppimine 4 <p>1. Suhtlussituatsioonid majutusettevõttes 1 EKAP/20 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate majutusettevõtte tüüpsuhtlussituatsioonide kirjeldamine. Viisakusväljendite kordamine. 4 • Olukordade arusaamine, vajalike väljendite tundma õppimine rollimängudena. 6 • Majutusettevõtete poolt pakutavate teenuste käsitleva sõnavara õppimine. 4 • Majutusettevõtte plaani/skeemi kasutamine, selle abil tee juhatamine majutusettevõtte siseselt. 6 <p>2. Majutusosalane terminoloogia 1 EKAP/20 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtte liigid 1 • Majutusettevõtte erinevad osakonnad 1 • Majutusettevõtte erinevate ruumide sõnavara 4 • Majutusettevõtte toatüübid. 1 • Toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine. 3 • Voodipesu/rätikute käsitleva sõnavara õppimine. Ilu-, tervise- ning spaateenuste sõnavara. 4 • Majutusettevõtte erinevate teenuste loetelu, nende sisu, selle seletamine. Rollimängud klientidega teenuste selgitamise eesmärgil. 6 <p>3. Toidualane sõnavara 1 EKAP/20 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidualase sõnavara. Hommikusöögi laua toidud 4 • Laua – ja serveerimisnõud, söögiriistad 2 • Menüüde seletamise rollimängud. 4 • Toiduvalmistamise sõnavara. 2 • Eritoitumise liikide mõiste arusaamine, sõnavara. 2 • Lauateenindamise rollimängud. Kliendi arveldamise rollimängud. Numbrit, rahaühikute sõnavara kordamine. 6 <p>4. Eesti kui reisisiht 1 EKAP/20 t</p>		

- Eesti Vabariik: ajalugu ja tänapäev 4
- Ajalugu 1
- EV tähtpäevade ja muude oluliste päevade tundmaõppimine 4
- Ühiskond 1
- Tähtpäevade kohaste rahvustoitude esitlemine, seletamine. 4
- Kultuuriüritused , vaatamisväärsused piirkonniti 4
- Tee juhatamine 4

Õpiväljund 1		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab selles oma seisukohti		Õppija Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides		Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt • informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest • suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid • juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võõrkeelset terminoloogiat		Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsetes võõrkeeles majutus-ja toitlustusettevõtete liigid • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust • tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu • tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tупpa sisemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud 	Eristav

		• tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
õppija mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võrkeelset terminoloogiat	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite • loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid • nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid • teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid • tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise • nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest • arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades 	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
õppija tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist • nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite • kogub ja edastab külastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi • juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi 	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õppemeetod	Loeng, avalikud vestlused, arutlemised, iseseisev info otsimine, rollimängud, tekstide lugemine, harjutuste tegemine
Hindamisülesanne	Õppija esitab inglise keelse CV ja motivatsioonikirja, koostab kliendi päringule korrektse vastuskirja ja kinnituskirja, lahendab erinevad situatsioonid inglise keeles: kliendi sisse- ja väljaregistreerimine, hotelli teenuste tutvustamine, ühe Haapsalu vaatamisväärsuse tutvustamine, tähtpäeva esitlemine
Hindamismeetod	Ettekanne/esitlus Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine

Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
(«3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel	(«4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ;	(«5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Iseseisev töö	1. juhendi abil enda CV ja motivatsioonikirja koostamine inglise keeles Sõnavara tööks iseseisev ettevalmistamine 2. Rollimängude iseseisev läbimängimine eksamikis ettevalmistamise raames 3. Majutus- ja toitlustusalase sõnavara omandamine 4. Ühe tähtpäeva kohta esitluse koostamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	(«5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine; («4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ; («3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel; («2») – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel.		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	1. Leo Jones "Welcome! English for the travel and tourism industry. Second Edition. Student's Book". Cambridge University Press, 2005. 2. Philip Binham, Riitta Lampola, James Murray. "Service with a smile. Restaurant English". Helsingissä Kustannusosakeyhtiö Otava, 1981. 3. "Ametikeel – Hotell. Inglise keele väljendid ja sõnavara" Tallinn, TEA, 1996. 4. „Ametikeel – Restoran. Inglise keele väljendid ja sõnavara“. Tallinn, TEA, 1996. 5. Keith Harding & Paul Henderson. "High Season. English for the Hotel and Tourist Industry". Oxford University Press, 2001. 6. Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaas 7. Neil Wood „ Tourism and catering“ Oxford 2010 8. Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza „Tourism“ Express Publishing 2011 9. Heli Heimo „Work at the Front Office“ http://www.hkhk.edu.ee/frontoffice/ Õpiobjekt 10. Heli Heimo „English for hospitality service arrangement“ http://www.hkhk.edu.ee/hospitality/ E-kursus 2011 11. Heli Heimo „English for catering service arrangement“ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/catering/ E-kursus 2012 12. Heli Heimo „Formal letters“ http://www.hkhk.edu.ee/letters/ Õpiobjekt 2008		

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Huviväärsused	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused Turismimajanduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija soovitab majutusettevõtte külastajatele Eestis arhitektuuri-, loodus-, ja kultuurisihthoogi ja vaatamisväärsusi ning aktiivsete tegevuste võimalusi		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
60 t		18 t	
Teemad ja alateemad	Inglise keel - 10 Eesti keel - 4 1. Eesti üldisloomustus 3 Eesti administratiivjaotus olulisemad faktid (rahvaarv, usk, keskmine palk jt) Ajalugu - 1 Ühisk – 1 2. Eesti ajaloo peamised etapid 2 Ajalugu – 2 3. Eesti looduse eripära 4 o Geoloogia o Maastikud o Pikimad jõed, suuremad järved ja saared Ajalugu - 1 Geogr - 3 4. Rahvuspargid 4 5. Saared kui sihtkohad 2 o Looduslikud vaatamisväärsused o Inimkättega loodud vaatamisväärsused Geogr - 1 6. Turistile huvipakkuvad sakraal-, militaar- ja tsiviilehitised 3 o Kirikud , kloostrid, pühapaigad o Militaarpärand o Ajaloolised ja tänapäevased tsiviilrajatised Ajal - 1 7. Olulisemad toitlustuskohad, mis pakuvad Eesti kööki 2 8. Erinevate piirkondade muuseumid 4		

o Põhja Eesti
o Lõuna Eesti
o Lääne Eesti
Ajalugu - 1
9. Aktiivsete tegevuste liigid ja nende pakkujad piirkonniti 4
o Põhja Eesti
o Lõuna Eesti
o Lääne Eesti
Geogr - 1
10. Tuntumad teemapargid Eestis, asukohad, iseloomustus 4
11. Eesti vaime ja materiaalne kultuuripärand, selle kasutamine turismitoodetes 4
Ajalugu - 1
12. Etnilised vähemused: setod, rannarootslased, vanausulised (Setomaa, Peipsiäär, Loode-Eesti) 6
o Söögikohad
o Muuseumid
o Vaatamisväärsused Ajalugu - 2
Ühiskond - 1
• Tuntumad suursündmused ja –üritused Eesti eripiirkondades 4
Ajalugu - 1
• Eesti linnad, maakonnad, teed (administratiivne kaart) 2
Geogr– 1
15. Eesti peamised transpordiliigid 2
16. Google maps võimaluste kasutamine marsruudi koostamisel 2
17. Eesti tuntumates turismissihtkohtades asuvad majutuskohad ning nende lähiümbruste vaatamisväärsused 2

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija soovib Eesti tuntumaid turismissihtkohti ja vaatamisväärsusi rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • nimetab erinevate Eesti piirkondade traditsioonilist ja tänapäevast Eesti kööki pakkuvaid toidukohti • kirjeldab rühmatööna Eesti rahvusparkide looduspärandit ja annab soovitusi lähtudes külastajate huvist • koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija soovib Eesti tuntumaid turismissihtkohti rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel erinevate Eesti piirkondade osalusvõimalusega muuseumide teenuseid, mis sobivad lastega peredele, põllumajanduse-, tehnika- ja ajaloohuvilistele külastajatele • nimetab rühmatööna juhendi alusel külastajale pakutavaid aktiivse tegevuse võimalusi konkreetse majutusettevõtte tegevuspiirkonnas • kirjeldab ja soovib külastajatele nende huvidest lähtuvalt Eesti teemaparke 	Mitteeristav
Lävend		

--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija soovib küllastajale erilmelisi kultuuri- piirkondi Eestis toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist	Õppija: <ul style="list-style-type: none">• iseloomustab Eesti kultuuripärandit keele, laulu, tantsu ja kombestikuga seonduva põhjal• kirjeldab juhendi alusel rühmatööna erilmeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ning vanausuliste ja rannarootslaste kultuuripärandit• nimetab Eesti ametliku turismiportaali andmeid kasutades erilmeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ja vanausuliste ning rannarootslaste kultuuripärandit tutvustavaid söögikohti ja muuseume• nimetab rühmatööna juhendi alusel tuntumaid kultuuri suursüdamuseid või festivale konkreetse majutusettevõtte tegevuspiirkonnas	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija soovib küllastajatele Eesti turismissihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta	Õppija: <ul style="list-style-type: none">• näitab juhendi alusel küllastajale soovitatud turismissihtkoha, vaatamisväärsuse, rahvuspargi ja kultuuripiirkonna asukohta Eesti kaardil• soovib juhendi alusel rühmatööna Eesti kaarti kasutades küllastajale sihtkohta jõudmise võimalused	Mitteeristav

Lävend

Õppemeetod	Probleemi lahendamine, õppefilmi vaatamine ja analüüs, SWOT analüüs, loeng, rühmatöö, paaritöö, õppekäik, töö kaardiga, diskussioon
Hindamisülesanne	Kokkuvõttev hinne kujuneb: <ol style="list-style-type: none">1. Kõik iseseisvad tööd peavad olema esitatud2. Rühmatöö: 5-päevase Eesti ringreisile programmi koostamine<ul style="list-style-type: none">• Määra sihtrühm• Koosta vastavalt sellele 5 päevane reisiprogramm Eestis ning pane reisile nimi• Reis haarab vähemalt 3 maakonda, sisaldades majutust, toitlustust (4 hommikusööki, 5 lõunasööki ja 4 õhtusööki), igasse päeva vähemalt 2 vaatamisväärsust, aktiivset tegevust kahel päeval, kahe muuseumi või teemapargi külastust reisi jooksul
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Arutus

	Analüüs
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Iseloomusta 5 lausega Eestit inimesel, kes pole meie riigist midagi kuulnud. • Iseloomusta oma kodukohta ning too välja 4 paika/vaatamisväärsust, mida teistele näidata • Täida lünktekst Eesti ajaloo kohta • Leia lastega perele või ajaloo huvilisele Eestis 3 sobivat muuseumi, 4 aktiivset tegevust ja 2 teemaparki ning põhjenda oma valikut • Mida näitaksid, mida räägiksid külastajale seoses setode, vanausuliste, rannarootslaste, Kihnu saarega. Too iga erilmelise kultuuripiirkonna kohta 5 näidet. • Vali üks majutuskoht Eestis ning soovita selle lähiümbruses 5 vaatamisväärsust
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kõik iseseisvad tööd peavad olema esitatud 2. Rühmatöö: 5-päevase Eesti ringreisile programmi koostamine <ul style="list-style-type: none"> • Määra sihtrühm • Koosta vastavalt sellele 5 päevane reisiprogramm Eestis ning pane reisile nimi • Reis haarab vähemalt 3 maakonda, sisaldades majutust, toidlustust (4 hommikusööki, 5 lõunasööki ja 4 õhtusööki), igasse päeva vähemalt 2 vaatamisväärsust, aktiivset tegevust kahel päeval, kahe muuseumi või teemapargi külastust reisi jooksul <p>Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Küllli Toots „Kuidas tunned Eestimaad?“ 2010 www.puhkaeestis.ee maakondade turismialased koduleheküljed

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Klienditeeninduse alused	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
80 t		24 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Klienditeeninduse alused 2 EKAP + 0,5 EKAP moodul 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teeninduse mõiste ja olemus Inglise keel - 2 • Teeninduskultuur • Positiivse esmamulje loomine • Klientide rühmitamine • Teenindaja rollid, kuvand ja isikuomadused • Kliendisuhete juhtimine • Eri- ja eristavate vajadustega kliendid • Teeniduskvaliteet • Kliendi vajadused, soovid ja ootused • Kliendikeskne teenindus • Vealukorrad ja nende tekkepõhjused. Käitumine ja toimetulek vealukordades. • Meeskonnatöö teeninduses • Teenindusprotsess <p>2. Kutsealane eesti keel 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kutsealane õigekeel, kutsealane sõnavara 6 o Kutsealane informatsioon ja - tekstid 6 • Esitluse koostamine ja kõne esitamine 8 <p>3. Suhtlemispsühholoogia 1 EKAP+ 0,5 EKAP moodul 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suhtlemisoskuse tähtsus ja olemus ning selle arendamise võimalused. 2 • Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. 2 • Positiivne minapilt. 2 • Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. 2 • Kuulamisoskused. 2 • Küsitlemisoskused. 2 		

- Erinevad käitumisviisid (agressiivne, alistuv, eirav, kehtestav käitumine).2
- Rollid ja rollikäitumine. 4
- Pinge ja stress. Stressi tekkepõhjused. Tööstress ja läbipõlemine. Toimetulek pingete ja stressiga 2

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • selgitab rühmatööna külalislaskuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust majutusettevõtte konkurentsivõimele • kirjeldab erineva äriideega majutusettevõtete teenuseid lähtuvalt kliendirühmade vajadustest • kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust majutus- ja toitlustusteenuse pakkumisel 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis • nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eetikast • selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel • selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud majutusettevõtte teenindusstandardile lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna • käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid • teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest • kasutab korrektset ja erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	loeng, arutelu klassis ja rühmades, probleemsete (kriitiliste) juhtumite lahendamine, rollimäng, praktiline töö, iseseisev töö, rühma- ja meeskonnatöö, SWOT-analüüs, õppevideode analüüs
Hindamisülesanne	1. Rollimäng – teenindussituatsiooni lahendamine 2. Eneseanalüüs – mina teenindajana 3. Külastuse analüüs – ühe teenindusettevõtte külastus kolmel korral ning analüüsi koostamine juhendi alusel 4. Erialase sõnastiku koostamine
Hindamismeetod	Iseseisev töö Arutlus Analüüs Ettekanne/esitlus Juhtumi analüüs
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid) Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine vastavalt etteantud juhendile ning nelja iseseisva töö sooritamine	
Iseseisev töö	1. Eneseanalüüs: mina teenindajana 2. Külastuse analüüs 3. Esitluse koostamine ja esinemiseks valmistumine 4. Erialane sõnastik
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine vastavalt etteantud juhendile ning kolme iseseisva töö sooritamine 1. Rollimäng – teenindussituatsiooni lahendamine 2. Eneseanalüüs – mina teenindajana 3. Külastuse analüüs – ühe teenindusettevõtte külastus kolmel korral ning analüüsi koostamine juhendi alusel 4. Erialase testi läbimine Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	McKay, M jt (1999) Suhtlemisoskused, Kirjastus Väike V anker 8. Karjatse, M. (1998) Miks klient rahul ei ole, Tallinn 9. Lehtsaar, T (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia, TÜ Kirjastus 10. Næssén, L-O (2001) Parem teenindamine. Avita 10. Niiberg, T; Urva, t (2009) Enesekehtestamine - ei või ja. 11. Tooman, H., Mae, A. (1999) Inimeselt inimesele 12. Tooman, H. (2003). Teeninduskultuur kui turundussõnum 13. Toots, K. (2007) Teeninduskultuur TÜ 14. Klienditeeninduse alused - õpik Interneti allikad: http://www.teenindaja.ee/tag/klienditeenindus/

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Müügitöölane inglise keel	7	Liis Rüü
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhikooli inglise keele õpingud, vähemalt B1 tasemeni jõudmine, mooduli „erialane inglise keel B2“ läbimine.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija tutvustab, soovib ning müüb vastuvõtu administraatori külastajatele majutustevõtte teenuseid või piirkonna vabaajaveetmise võimalusi kasutades erialast ingliskeelset sõnavara ning rakendades teenindusteadlikku mõtelaadi		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
140 t		42 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Majutustevõtte ja selle teenused 2 EKAP/52 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutustevõtte skeemid. Pakutavate teenuste sõnavara • Klientide soovide väljaselgitamine • Majutustevõtte teenuste pakkumine juhendi abil. • Majutustevõtte tubade kirjeldamine, toitlustus ja hinnad. • Hinnapäringud ja vastuskirjad • Viisakusväljendid ja teenindusega seotud sõnavara <p>2. Müük 2 EKAP/52 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Müügi- ja välisregistreerimine • Kliendi sisse- ja välisregistreerimine • Kliendi majutuspäringule vastused: broneerimise kinnitamine, broneerimise muutmine, broneerimise tühistamine. E-kirjade standardid. • Hinnapakkumised. Kirjalik hinnapakkumise koostamisel, juhendi abil ning juhendamise. Informatsiooni kokkupanek, • Hinnapakkumise esitlemine, juhendi abil <p>3. Vaba aeg 2,6 EKAP/64 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaba aja veetmise võimalused. Geogr - 2 • Aktiivse puhkuse mõiste. Ajalugu - 4 • Linna/linnaosa/vastava ümbruskonna kirjeldamine, koos selle teenuste ning aktiivse puhkuse võimaluste ning vaatamisväärsustega. • Informatsiooni otsimine. Leitud info esitlemine. Juhendi abil kliendi päringule suuline ja kirjalik vastus. • Lisateenuste pakettide koostamine juhendi abil, nende kliendile pakkumine, selgitamine, küsimustele vastamine. <p>4. Moodulihindamine 0,4 EKAP/ 8 t</p> <p>Nagu kutseksam inglise keeles</p> <p>Lisateenuste paketi iseseisev koostamine ja esitlemine</p> <p>Test erialasele terminoloogiale</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tutvustab küllastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid inglise keeles	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab korrektse võõrkeelse sõnavara abil tubade kategooriaid ja vooditüüpe, tubade hindu ja seost toitlustusega • vastab suuliselt ja kirjalikult, korrektse võõrkeelse sõnavara abil küllastaja majutuspäringule • teenindab küllastajaid kogu teenindusprotsessi jooksul korrektset erialast sõnavara kasutades vastavalt teenindusstandardile 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja müügi osakonnas inglise keeles kasutades aktiivse müügi tehnikaid	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakub küllastajale täiendavaid teenuseid kasutades aktiivse müügi tehnikaid ja arvestades tema eripära • kasutab korrektselt kliendi sisse- ja väljakirjutamisega seotud termineid • kinnitab, muudab ja tühistab kliendi majutustellimusi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele • koostab lihtsa kirjaliku hinnapakumise, arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija nõustab küllastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas kasutades erinevaid infoallikaid	<ul style="list-style-type: none"> • küsib juhendi alusel küllastaja soove ja teeb kindlaks vajadused vabaajaveetmise võimaluste osas <p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ja soovitab küllastajale vastavaid teabekanaleid kasutades lähipiirkonna teenuseid ja aktiivse puhkuse võimalusi • vahendab küllastaja soovil lähipiirkonna teenuseid aktiivse müügi tehnikaid kasutades ja ettevõtte äriideest lähtudes • leiab ja edastab küllastajale vajaliku info vastavaid andmebaase kasutades 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õppemeetod	
	Loeng, avalikud vestlused, arutlemised, iseseisev info otsimine, rollimängud, tekstide lugemine, harjutuste tegemine.

Hindamisülesanne	Hinne koosneb erialase testi positiivne sooritamine ning müügipakkumise koostamine ja esitlemine		
Hindamismeetod	Iseseisev töö Suuline esitus Arvestustöö Ettekanne/esitlus		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
(«3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel	(«4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ;	(«5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Iseseisev töö	Paketi koostamine kliendile vastavalt kutseeksami ülesandele Hosteli tutvustamine Haapsalu linnas ühe turismiobjekti tutvustus		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	(«5») – «väga hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine; («4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ; («3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel; («2») – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Koosoleku- ja sündmusteenindus	6	Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused Turismimajanduse alused Majapidamistööd Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab sündmuskorralduse sisu majutusettevõtte lisateenusena ning teenindab koosoleku ja sündmuse küllastajaid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
120 t		36 t	
Teemad ja alateemad	<p>1. Koosolekute korraldus majutusettevõttes 2 EKAP 52 tundi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koosolekute liigitus lähtuvalt nende korraldamise eesmärkidest, sisust, formaadist ja suuruselt 4 • Paketi mõiste, sisu ja sihtrühmad ja nende ootused 4 • Teeninduspaketi koostamine ja hinnakujundus 6 <p>Matem - 3 Eesti keel - 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koosoleku ruumide valik ja ruumiseadestiliid 4 • Koosolekute enamkasutatavad tehnilised vahendid 4 • Koosolekust osavõtjate toitlustamise korraldamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele 6 • Majutusettevõttes koosolekute korraldamise võimalused 4 • Majutusettevõtte koostööpartnerid 4 • Tagasiside kogumine ja analüüs 4 <p>Eesti keel- 2</p> <p>2. Koosolekute praktiline teenindamine 2 EKAP 52 tundi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellimuse lugemise oskus 4 • Koosolekuruumide ettevalmistus vastavalt tellimusele (mööbli paigutus; tehniliste vahendite ülespanek ja kontroll) 10 <p>Matem - 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registreerimise korraldus 4 • Saalisekretäri töökorraldus 2 • Toitlustusteeninduse korraldus 10 • Infoteenindus 2 • Ettepanekute/probleemide lahendamine 2 • Erivajadustega osavõtjate teenindamine 2 		

- Tagasiside töötlemine 4
- 3. Füüsiline ettevalmistus 1 EKAP 26 tundi
- 4. Moodulihindamine 1 EKAP 26 tundi

Etteantud andmete põhjal koosoleku hinnapakumise koostamine lähtuvalt kliendi vajadustest ja soovidest ja koosoleku praktiline korraldamine

Eesti keel - 4
 Matem - 4
 Inglise keel - 10

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija mõistab sündmuskorralduse sisu ja küllastajate ootusi koosolekuteenindusele	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> - nimetab sündmuskorralduse eesmärgid ettevõtte seisukohalt - kirjeldab pakutava koosolekupaketi alusel sündmuskorraldusega kaasnevaid peamisi tulusid ja kulusid - toob näiteid sündmuste eriliikidest lähtudes sisu ja suuruse kriteeriumist - määratleb sündmuse liigi sisu ja suuruse alusel - kirjeldab sündmuskorraldusega seotud ootusi majutusettevõtte, korraldaja ja küllastaja seisukohast 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> - loetleb olulisemaid koosolekuliike ja selgitab erinevate koosolekuliikide tähendust - kirjeldab etteantud näite alusel majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid - kirjeldab ja võrdleb erinevaid koosolekuruumi stiile, nimetab nende eelised ja puudused vastavalt sihtrühma vajadustele - kirjeldab rühmatööna koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis pakutavaid teenuseid - komplekteerib vastavalt koosoleku sisule osalejatele ja esinejatele infomaterjali - nimetab ja kasutab koosolekul enimkasutatavaid tehnilisi vahendeid 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teenindab sündmuse küllastajaid iseteeninduslaudades	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> - iseloomustab juhendi alusel furšettlauda, Rootsi lauda ja erinevaid joogilaudu, teenindust ning neil pakutavaid toite ja jooke - nimetab rühmatööna koosoleku korraldaja ootused toidule ja toitlustusteenindusele etteantud koosoleku äriidee alusel - katab juhendamisel söögilaua linaga, toidunõudega ja kaunistab iseteeninduslaudu laudu etteantud sündmuse menüü alusel, arvestades ruumi paigutust ja küllastajate arvu ning liikumist ruumis 	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> - teenindab meeskonnas külastajaid iseteeninduslauaga sündmusel, vajadusel täiendab, korrastab ja koristab sündmuse lõppedes - rakendab kandikuteenindust meeskonnas etteantud toitlustusteeninduse situatsioonis 	
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija korraldab osalejate registreerimist ja teenindab neid koosoleku ajal	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib osalejate registreerimiseks vajalikud materjalid ja töövahendid lähtudes koosoleku sisust - valmistab ette tööpinna küllastajate registreerimiseks lähtudes koosoleku sisust ja registreerimisprotsessi põhimõtetest - registreerib koosoleku osalejad, tutvustab koosoleku korraldust ja jagab infomaterjali kokkulepitud korra kohaselt - vastab osalejate küsimustele koosoleku kava ja toimumiskoha osas ning annab suunajuhiseid sündmuskohas liikumiseks - suhtleb küllastajatega külalislahkelt ja abivalmilt kogu teeninduspäeva ajal 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teab koosolekuteenindaja tööülesandeid	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna koosolekuteenindaja peamisi tööülesandeid - kirjeldab rühmatööna koostööpõhimõtteid koosoleku moderaatori, tõlgi ja korraldajaga - kirjeldab rühmatööna koosolekuteeninduseks sobivat teenindaja hoiakut lähtudes korraldaja ja osalejate ootustest 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise ajal	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - selgitab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub vastavalt lahendusi - põhjendab probleemile pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikesksest teenindusest - hindab teenindusolukordi ning sõltuvalt nende keerukusest valib käitumisviisi ja kaasab olukorra lahendamisse vajadusel kaastöötajad - suhtleb küllastajatega külalislahkelt ja abivalmilt kogu teenindusolukorra ajal 	Mitteeristav

Lävend

Õppemeetod	loeng, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, SWOT-analüüs, grupi ettekanne, ideekaart, rollimäng, rühmatöö
Hindamisülesanne	Hinne kujuneb etteantud andmete põhjal koosoleku hinnapakkumise koostamine lähtuvalt kliendi vajadustest ja soovidest ja koosoleku praktiline korraldamine
Hindamismeetod	Arvestustöö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Probleemsituatsiooni lahendamine
Hindamine	Mitteeristav

Lävend	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
Iseseisev töö	1. Konverentsipaketi koostamine vastavalt tellimusele koos hinna kalkulatsiooniga 2. Tööplaani koostamine (tegevuste jaotamine) ühele sündmusele 3. Kolme erineva konverentsivõimalusi pakkuva majutusettevõtte võrdlus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb Etteantud andmete põhjal koosoleku hinnapakkumise koostamine lähtuvalt kliendi vajadustest ja soovidest ja koosoleku praktiline korraldamine Projektitöö Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Ettevõtluse alustamine	5	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused moodulid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab majutusvaldkonna väikeettevõtte äriplaani		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
100 t		30 t	
Teemad ja alateemad	Majutusettevõtte koht Eesti majanduses 1 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtete regionaalne paiknemine Geogr - 2 Ühisk - 2 • Majutusettevõtete statistilised näitajad Matem - 2 Ettevõtlusvormid ja ettevõtlusega alustamine ning majandamine 2 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • FIE vs äriühingud • Ettevõtlusega alustamine • Äriühingu registreerimistoimingud ja –kulud • • Majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid • Tulu, kulu, kasum Matem - 4 <ul style="list-style-type: none"> • Litsentsid ja maksukohustus • Keskkonnamärgis Roheline Võti Äriidee 2 EKAP <ul style="list-style-type: none"> • Äriidee ja turu-uuring • Äriplaani koostamise põhimõtted Eesti - 4 <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse rahastamine ja toetus • Müük ja turundus 		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tunneb Eesti majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses	Õppija: - kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutusvaldkonna kohta Eesti majanduses - kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutusettevõtete geograafilist paiknemist	Mitteeristav

	kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti - võrdleb juhendi alusel majutusettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja numbritubade hindu	
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid	Õppija: - kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused - kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali - leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlike aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid	Õppija: - kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi - kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid - nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse - kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis	Õppija: loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused - kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut - koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte äriplaani	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Analüüs, õpimapp, esitus, probleemi lahendamine, referaat, struktureeritud kirjalik töö, teoreetiliste teadmiste test, rühmatöö
Hindamisülesanne	Ettevõtluspäev: Äriidee genereerimine. Sihtgrupi määratlemine. Logo, slogan. Kodulehe valmistamine. SWOT-analüüs. Toode ja teenus. Konkurentsi analüüs, kes on konkurendid, unikaalne toode, konkurentsieelis.
Hindamismeetod	Probleemsituatsiooni lahendamine Ülesanne/harjutus Iseseisev töö Suuline esitus Arvestustöö
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
Iseseisev töö	Ettevõtte (turundus)analüüs. Majandusuudise kokkuvõte, ettekanne Essee: Kuningannale väärt majutus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Analüüs, õpimapp, esitus, probleemi lahendamine, referaat, struktureeritud kirjalik töö, teoreetiliste teadmiste test, rühmatöö Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf Ettevõtlusvormid https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevõtja Nõuded majutusettevõttele https://www.riigiteataja.ee/akt/131052012002 Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Statistikaamet www.stat.ee Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Vajalikke teadmisi ettevõtlusest http://ettevotlusope.weebly.com/ Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063 Ideest eduka ettevõtte : õppematerjal. Koostaja: Rein Sirkel, Kaire Uiboleht, Juhan Teder, Monika Nikitina-Kalamäe. tehnilised andmed. Kirjastaja: INNOVE

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Praktika- Majapidamistööd	11	Ivika Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
20 t	6 t	260 t	
Teemad ja alateemad	Praktikaks ettevalmistus 0.5 EKAP Praktikakoha leidmine Moodul 2 lõimitud CV ja kirja koostamine Praktika ettevõttes 10 EKAP Kokkuvõtte praktikast, sh praktika kaitsmine 0.5 EKAP Aruande koostamine, vormistamine, esitluse koostamine, esinemiseks valmistumine Eesti keel - 4 Praktika kaitsmine Inglise keel - 2		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöö korraldust	Õppija: - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri - nimetab majapidamistööga seotud ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõttes majapidamisosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd vastuvõtu ja teiste osakondade töötajatega - hindab juhendi alusel enda, kui praktikandi kohta majutusosakonnas	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - valmistab ette oma töökoha või tööruumi, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt majapidamisosakonnas kehtestatud nõuetele - koostab juhendamisel tööplaani lähtudes etteantud koristuslehe infost ja küllastajate liikumisest - töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt kasutades ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid - töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste majapidamisosakonna töötajatega 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplekteerib endale koristuskäru või koristuskorvi vajalike koristusainete, -tarvikute, voodipesu ja rätikutega vastavalt majutusettevõtte standardile - teostab iseseisvalt majutusruumi vahe- ja lõppkoristuse vastavalt koristusjuhendile - koristab iseseisvalt töötajate üldruume ning juhendamisel üldruume kliendipiirkonnas vastavalt koristusplaanile ja koristusjuhendile - täidab juhendi alusel koristustöö käigus ettenähtud majapidamisaruandeid - kasutab küllastajaga suheldes viisakusväljendeid ja korrektset erialast sõnavara lähtuvalt praktikaettevõtte teenindusstandardist 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tegutseb nõuetekohaselt küllastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - registreerib ja hoiustab küllastaja poolt majutusettevõttesse unustatud esemed järgides ettevõtte töökorraldust - edastab info majutusettevõtte ruumidest leitud tehnilistest riketest järgides ettevõtte töökorraldust - tegutseb tehniliste rikete korral ohutult ja vastavalt ettevõtte standardile - edastab info materiaalse kahjustuse kohta järgides ettevõtte töökorraldust 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes	õppija:	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> -loetleb oma tugevused majapidamistöde teostajana ja klienditeenindajana ning majutusettevõtte meeskonnaliikmena - loetleb tegevusi, mis majapidamistöde teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi - nimetab, mida majapidamistöde teostajana ja klienditeenindajana ning meeskonnaliikmena on vaja arendada - kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks
--	--

Lävend

Õppemeetod	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö
Hindamisülesanne	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, praktika sooritatud
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
Iseseisev töö	Praktika dokumentatsioon: päevik, aruanne
Praktika	Praktika: HKHK hostelis, majutusettevõttes
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid) Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Praktika- Toitlustamine	11	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbinud toitlustamise mooduli.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
Teemad ja alateemad	Teemad, alateemad Maht, lõimimine Eesti keel - 4 Inglise keel - 1 Praktika ettevalmistus 0.5 EKAP Praktika ettevõttes 10 EKAP Järeltegevused 0.5 EKAP		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust	Õppija: - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri - nimetab praktikaettevõtte toitlustusosakonna ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt - hindab juhendi alusel enda kui praktikandi kohta toitlustusosakonnas - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd teiste osakondade töötajatega - kirjeldab praktikaettevõtte teenindussaali ja köögi ruumide jaotust ning köögi tehnoloogilise liini järjestust	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte	Õppija:	Mitteeristav

toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas	koostab meeskonnaliikmena tööplaani lähtudes pakutavast menüüst ja toitlustustoimingutest - valmistab ette oma töökoha, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt toitlustusosakonnas kehtestatud nõuetele - teostab planeeritud igapäeva tööd õigeaegselt ja tehnoloogilises järjekorras - töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt ning kasutab ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid - töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste toitlustusosakonna töötajatega	
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid	Õppija: - kasutab oma igapäevases töös asjakohaseid väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need kokkulepitud kohta tagasi - töötab seadmetega ohutult tundes nende kasutusjuhendeid, töö lõppedes lülitab välja ja puhastab seadmed - koostab põhjendustega võimlemisharjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile - sooritab koostatud võimlemisharjutuste kompleksi harjutusi	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korrastab teenindussaalisis söögilaudu ja peseb nõusid	Õppija: - valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jooke kasutades etteantud tehnoloogilisi kaarte - serveerib juhendamisel hommikusöögilaua toite vastavalt ettevõtte võimalustele - korrastab juhendi alusel teenindussaalisis söögilaud pärast küllastaja lahkumist - peseb iseseisvalt nõud vastavalt ettevõtte võimalustele - tööde lõppedes korrastab oma töökoha	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teeb ettevalmistustööd toitude ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala	Õppija: - teeb meeskonnas ettevalmistustööd ja iseseisvalt laua eelkatte vastavalt etteantud menüüle ja küllastajate arvule - tutvustab juhendi alusel küllastajatele etteantud menüüd ja toite kasutades erialast terminoloogiat - serveerib toidud ja joogid sobilike serveerimisvahenditega ja asjakohaste töövõtetega	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> - serveerib juhendamisel ja meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte võimalustele toite ja mittealkohoolseid jooke lähtudes teenindusstandardist - arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid - teenindab meeskonnaliikmena erineva kultuuritaustaga külastajaid lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - külastaja lahkumisjärgses etapis korrastab vastavalt juhendile teenindusala ja töövahendid 	
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija iseloomustab ennast kui praktikanti toitlustusettevõttes	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - loetleb oma tugevused toitlustustööde teostaja, klienditeenindaja ja praktikaettevõtte meeskonnaliikmena - loetleb juhendi alusel tegevusi, mis toitlustustööde teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi - nimetab juhendi alusel, mida toitlustustööde teostajana, klienditeenindajana ja meeskonnaliikmena on veel vaja arendada - annab juhendi alusel hinnangu enda füüsilisele töövõimele - kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö
Hindamisülesanne	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, esitlus
Hindamismeetod	Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs Ettekanne/esitlus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
Iseseisev töö	Praktika dokumentatsioon: päevik, aruanne
Praktika	Praktika ettevõttes

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamismeetodid:Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon Mitteeristav Hindamiskriteeriumid:Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend

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

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Praktika- Vastuvõtu-, spaa- ja konverentsiteenindus	11	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbinud 1 ja 2 õppeaastal õppekavas planeeritud moodulid.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
20 t	6 t	260 t	
Teemad ja alateemad	Eesti keel - 4 Inglise keel - 1 Praktika ettevalmistus Praktika ettevõttes Praktika järeltegevused		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö korraldust	Õppija: - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna struktuuri ja töötajate peamisi tööülesandeid - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd majapidamise ja teiste osakondadega töötajatega - kirjeldab koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö toiminguid praktikaettevõttes - hindab juhendi alusel enda kui praktikandi kohta koosolekuteeninduses ja vastuvõtuosakonnas	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

<p>õppija mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spaateeninduse ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena.</p>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab juhendi alusel vastuvõtuosakonna, spaateeninduse ja koosolekuteeninduse peamisi tööülesandeid külastaja teekonnal - nimetab praktikaettevõttes broneeringute ja info haldamiseks kasutatavaid süsteeme - nimetab vastuvõtuosakonnas, spaaosakonnas ja koosolekuteeninduses kasutatavaid korralduslikke dokumente või tööjuhiseid - planeerib juhendamisel enda tööd vastavalt vastuvõtuosakonna, spaaosakonna ning koosolekuteeninduse vajadustele - töötab meeskonnaliikmena majutusettevõttes lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist 	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>õppija sooritab igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja koosolekuteeninduses</p>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tutvustab küllastajatele majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes küllastajate soovidest ja vajadustest, ettevõttes kehtestatud reeglitest ning kasutab korrektset erialast sõnavara - kasutab klienditeenindusprotsessis vajadusel võõrkeelset terminoloogiat - teenindab meeskonnaliikmena erineva kultuuritaustaga küllastajaid lähtudes nende soovidest ja vajadustest - vastab juhendamisel nii suulistele kui kirjalikele päringutele lähtudes ettevõtte teenindusstandardist ja võimalustest - registreerib juhendamisel küllastajaid sisse ja välja vormistades vajalikud dokumendid vastavalt seadusandlusele ja teenindusstandardile - korraldab info liikumist, sh võtab vastu ja edastab külaliste teateid lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest - arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid 	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>õppija tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni</p>	<p>Õppija.</p> <ul style="list-style-type: none"> - sooritab vastavalt töökirjeldusele vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse toiminguid vajalikke seadmeid ja arvutiprogramme käsitledes - koondab, liigitab ja edastab ettevõttesisest informatsiooni vastavalt osakondade vajadusele lähtudes organisatsiooni kommunikatsioonireeglitest ja töökorralduslikest dokumentidest - kogub ja edastab küllastajalt saadud tagasisidet vastavalt ettevõtte tagasisidesüsteemile - koostab ja säilitab asjakohased dokumendid ja aruanded vastavalt õigusaktides ja ettevõtte standardites kehtestatud nõuetele 	<p>Mitteeristav</p>

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades küllastajate soove	Õppija: - tutvustab ja soovitab ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt küllastaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust - vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi - müüb küllastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära - koostab arveid ja arveldab küllastajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele kasutades erinevaid maksevahendeid	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses	Õppija: - loetleb juhendi alusel oma tugevused vastuvõtutöötajana, koosolekuteeninduse klienditeenindajana ja praktikaettevõtte meeskonnaliikmena - loetleb tegevusi, mis vastuvõtutöötajana ja koosolekuteenindajana õnnestusid hästi - nimetab juhendi alusel, mida vastuvõtutöötajana ja koosolekuteenindajana ning meeskonnaliikmena on veel vaja arendada	Mitteeristav

Lävend

Õppemeetod	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö
Hindamisülesanne	Praktika, praktika aruanne aruanne, esitlus, enesehinnang, eneseanalüüs
Hindamismeetod	Iseseisev töö Ettekanne/esitlus Suuline esitus Analüüs Enesehindamine Õpimapp/portfoolio
Hindamine	Mitteeristav

Lävend	
Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid)	
Iseseisev töö	Praktika dokumentatsioon: päevik, aruanne
Praktika	Praktika: HKHK hostelis, majutusettevõttes
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	sh hindamiskriteeriumid; Arvestatud (õppija on saavutanud kõik õpiväljundid) Mittearvestatud. (õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid) hindamismeetodid:Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Keel ja kirjandus	6	Merle Zibo
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1.Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52	1. Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile 2. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid	1.Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina Ortograafia 2.Sõnavara	Mõistekaart Praktiline harjutus Loeng Teatmeteoste kasutamine Kõneharjutused	Eristav
Hindamisülesanne: 1.Kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.	Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.	Hinnatakse vastavalt kirjalike tööde hindamisjuhendile.		

Hindamisülesanded

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

Kõne	<p>Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Esineb vigu PowerPointis. Üksikud eksimused sõnavalikul.</p> <p>Hinne 4: Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Kõne ladus.</p> <p>Hinne 5: Esinemisel on täidetud kõik nõuded. Kõne ladus, oskab vastata küsimustele. Kirjalik esitlus materjalirohke ja veatu.</p>
------	--

Iseseisvad tööd

Harjutuste tegemine Kõne koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2. Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p>5. Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut</p> <p>8. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</p>	<p>Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina</p> <p>Sõnavara</p> <p>Kirjandiõpetus</p>	<p>Alusteksti põhjal kirjutamine ja oma kirjutatud teksti pealkirjastamine.</p> <p>Teksti struktuuri tajumine, teksti lõikude järjestamine.</p> <p>Mõistekaart – kasutab alusteksti, pealkirja.</p> <p>Praktiline harjutus: oma kirjutatud teksti toimetamine ja stiilivigade parandamine.</p> <p>Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine.</p>	Eristav

Hindamisülesanne:
Klassikirjand

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatu loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara piisav.	Tekst on ladus. Pole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara mitmekülgne.	Tekst ladus, stiil korrektne, Esineb kuni 3 õigekirjaviga. Sõnavara rikkalik.

Iseseisvad tööd

Tekstide analüüs

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>3. Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid</p>	<p>2. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid</p>	<p>Sõnavara</p> <p>Meedia ja mõjutamine</p> <p>Stiil</p>	<p>Mõistekaart meediatekstiiligid ja tunnused.</p>	Eristav

neid kriitiliselt hinnates Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	3. Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides	Tekstiliigid	Praktiline töö —meediateksti loomine. Eri liiki tekstide harjutused Mudelkirjutamine, tarbetekstide koostamine – avaldus, CV, kaaskiri.
Hindamisülesanne: Eri liiki tekstide mapp		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Mapis on viis eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Esineb üksikuid õigekirja- ja stiilvigu.	Mapis on viis eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile.	Mapis on viis eri liiki teksti, vormistatud vastavalt juhendile. Tööd on vormistatud korrektselt ja vigadeta.	
Iseseisvad tööd			
Meediatekstide loomiseks vajalike ettevalmistuste tegemine, kirjutamine ja viimistlemine,			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4.Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	4.Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine	Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine. Tänavaküsitlus (teema ette antud), selle põhjal graafikute, tabelite koostamine, täitmine... Lünkteksti täitmine tabelite, diagrammide abil, tabeli ja diagrammi koostamine etteantud faktide põhjal.	Eristav
Hindamisülesanne: Arvestustöö		Hindamismeetod: Arvestustöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Koostab juhendi alusel lihtsama teksti, jälgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud ja diagrammid on vormistatud pealiskaudselt, andmed on esitatud puudulikult, esineb üle 6 vea, töö on väga vähe argumenteeritud või see puudub üldse. Töö on vormistatud lohakalt.	Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on üldjoontes vormistatud korrektselt, sisaldavad vajalikke andmeid, kuid kokkuvõte on pealiskaudne ja vähe argumenteeritud, esineb üle 5 vea.	Koostab juhendi alusel arutleva teksti, jälgides teksti koostamise põhimõtteid ja õigekirjareegleid. Analüüsib ja korrigeerib teksti. Küsitluse põhjal koostatud tabelid, graafikud, diagrammid on vormistatud korrektselt ja põhjalikud, sisaldavad vajalikke andmeid, on üheselt mõistetavad ning arusaadavad, kokkuvõte on põhjalik ning ammendav, hästi argumenteeritud, hea sõnastusega.		
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5.Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	6. Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi 7.Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi	Ilukirjandus kui kunst	Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs: etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal Mõistekaart: lühema proosateksti analüüs Ajurünnak, loeng, esitlus: kirjanduse olemus, põhiliigid, kirjandusvoolud, ajatelg Rühmatöö: kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitlus jm)	Eristav
Hindamisülesanne: Arvestuslik hindamine		Hindamismeetod: Arvestustöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Tunneb ja eristab kirjanduse põhiliike. Teab ajastuga seotud autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.		
Iseseisvad tööd				
Kirjandusteose lugemine				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
6.Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost , seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6	9. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust 10. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	Ilukirjandus kui kunst	Loeng, esitlus Kirjanduse olemus, põhiliigid Rühmatöö Ilukirjandustekstide analüüs ja etteantud küsimustele vastamine ja	Eristav

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

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

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Võõrkeel	4,5	Liis Rüü
Nõuded mooduli alustamiseks	Keeletase EU normidele vastavalt B1 ehk põhikoolis omandatud keeleoskuse tase 9. klassi lõppedes.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
90 t	27 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1.Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana; esitab ja kaitsab erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 19</p>	<p>1.Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3.Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) 4.Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast 5.Koostab oma kooli (lühi) tutvustuse 6.Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks 7. Hindab oma võõrkeeleoskuse taset 8. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega 9.Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust 10.Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p>	<p>1.Mina ja maailm Mina ja Eesti Mina ja eakaaslased, minu kool</p>	<p>1.Praktilised harjutused sõnavara ja väljendite kohta; sõnastiku kasutamise kohta; video vaatamine üldlaulu- ja tantsupeost (2014) ja juhendi alusel sisukokkuvõtte koostamine. Loovtöö: võõrkeelne arutelu Eesti laulu- ja tantsupeo kultuuritraditsioonist 2.Küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus, vestlus, rühmatöö:teeb PP esitluse, kus küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus. Rühmatöö:tutvustab kooli ja eriala;</p>	Eristav

	<p>11.Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p> <p>12.Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga</p> <p>13.Tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovitab külastada mõnda sihtkohta</p> <p>14.Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p> <p>15.Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi</p> <p>16. Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga</p> <p>17.Sooritab näidistööintervjuu</p>	<p>põhjendab, miks valis selle kooli ja eriala, reklaamib kooli ja eriala läbi oma kogemuse koolis.</p> <p>4.Lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>
--	---	--

<p>Hindamisülesanne: 1.Kompleksülesanne: sõnavaratest, loovtöö</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Suuline esitus Enesehindamine Ülesanne/harjutus</p>
---	--

<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>
<p>Sõnavaratest: Pooled sõnad ja väljendid testis õiged Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: saab hakkama vestlusega teemal "Mina ja maailm",esineb vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p>	<p>Sõnavaratest Testis üksikud vead Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: vestleb teemal "Mina ja maailm",esineb üksikuid vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p>	<p>Sõnavaratest Test veatu Loovtöö: hinnatakse õpetaja koostatud hindamisjuhendi alusel Vestlus: vestleb soravalt vigadeta teemal "Mina ja maailm"</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>
<p>Õpitud sõnavaraga vastavalt teemale PP koostamine abimaterjaliks loovtööle.</p>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2.Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20</p>	<p>1.Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3.Väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)</p>	<p>1.Mina ja maailm Mina ja Eesti Mina ja eakaaslased, minu kool</p>	<p>1.Praktilised harjutused sõnavara ja väljendite kohta; sõnastiku kasutamise kohta; video vaatamine üldlaulu- ja tantsupeost (2014) ja juhendi alusel sisukokkuvõtte</p>	<p>Eristav</p>

	<p>4.Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast</p> <p>5.Koostab oma kooli (lühilise) tutvustuse</p> <p>6.Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks</p> <p>8. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega</p> <p>9.Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust</p> <p>10.Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>11.Võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme</p> <p>13.Tutvustab (oma eakaaslasel välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta</p> <p>14.Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles</p>		<p>koostamine.</p> <p>Loovtöö: võõrkeelne arutelu Eesti laulu- ja tantsupeo kultuuritraditsioonist</p> <p>2.Küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus, vestlus, rühmatöö:teeb PP esitluse, kus küsimuste abil tekstist info otsimine ja enesetutvustus.</p> <p>Rühmatöö:tutvustab kooli ja eriala; põhjendab, miks valis selle kooli ja eriala, reklaamib kooli ja eriala läbi oma kogemuse koolis.</p> <p>4.Lugemis-ja / või kuulamisülesande täitmine (erinevad avastused, leiutised ja tehnoloogiad), kodulugemine, powerpoint esitluse kujundamine ja esitamine.</p>	
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>2. PP, dialoog / vestlus,sõnavaratest</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Essee</p> <p>Suuline esitus</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>Sõnavaratest:</p> <p>Pooled sõnad ja väljendid testis õiged</p> <p>Vestlus:</p> <p>saab hakkama vestlusega teemal "Mina ja maailm",esineb vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p> <p>Esitlus(PP):</p> <p>Tekstid vastavad juhendile, üksikud vormistus- õigekirjavead, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektn, töö õigeaegne esitamine</p>	<p>Sõnavaratest</p> <p>Testis üksikud vead</p> <p>Vestlus:</p> <p>vestleb teemal "Mina ja maailm",esineb üksikuid vigu häälduses, sõnavaras ja grammatikas</p> <p>Esitlus(PP):</p> <p>Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus korrektn, töö õigeaegne esitamine</p>	<p>Sõnavaratest</p> <p>Test veatu</p> <p>Vestlus:</p> <p>vestleb soravalt vigadeta teemal "Mina ja maailm"</p> <p>Esitlus(PP):</p> <p>Tekstid vastavad juhendile, infoallikate valik põhjendatud, esitlus veatu, viimistlus perfektne, töö õigeaegne esitamine</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Vestluseks valmistab ette väljendid, teema kohta kavapunktid, õpib sõnavara</p>				

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

Hindamisülesanne:

Kompleksülesanne: mõistekaardid, sõnavara ristsõna, poster.

Hindamismeetod:

 Iseseisev töö
Arutlus
Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1) mõistekaardid Esitatud õigeaegselt, teemakohane, mõned kirjavead, sisaldab vähemalt 5 erinevat teemakohast mõtet/mõistet. 2)sõnavara ristsõna - pool ristsõnast on lahendatud õigesti. 3)Poster Esitatud õigeaegselt; teemakohane; mõned kirjavead, mis ei sega sisu mõistmast.	1) mõistekaardid hinne 4 Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta, sisaldab vähemalt 8 erinevat teemakohast mõtet/mõistet. 2)sõnavara ristsõna lahenduses võib esineda vigu ja/või lahendamata kohti. 3)Poster Esitatud õigeaegselt; teemakohane; kirjavigadeta; õpilane tutvustab oma postri sõnumit teistele õpilastele.	1) mõistekaardid Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta, sisaldab vähemalt 10 erinevat teemakohast mõtet/mõistet. 2)sõnavara ristsõna Terve ristsõna on lahendatud ja vigu ei esine. 3)Poster Esitatud õigeaegselt, teemakohane, kirjavigadeta; õpilane tutvustab oma postri sõnumit teistele õpilastele ja põhjendab temaatika valikut ning võrdleb enda postrit teiste õpilaste töödega.

Iseseisvad tööd

Paaristöö:PP esitlus ühest leiutisest. Kodulugemine Teemakohase info otsimine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

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

<p>Hindamisülesanne: .</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>

Hindamisülesanded

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

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

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

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid

Probleemsituatsiooni lahendamine Väitlus "Välismaale tööle"	Mitteeristav hindamine Lävend: koostab täpsed väited suuliselt loogilises järjekorras
Intervjuu Paaristöö - tööintervjuu	Eristav hindamine Hinne 3: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) elementaarne sõnavara, õpilane saab aru küsimustest ja oskab vastata, tekst ümbersõnastamisel esineb vigu, õpilane suudab end teisele selgeks teha, hääldus arusaadav, esineb vigu, esitus enamasti sorav Hinne 4: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) hea sõnavara, suudab teksti vigadeta ümber sõnastada, ei tee grammatilisi vigu, hea hääldus ja soravus, kaaslaste mõistmisel ei teki arusaamatusi Hinne 5: tööintervjuu (Mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks ja esitavad rollimänguna) lai sõnavara, õpilane väljendab end selgelt ja soravalt, valdab grammatikat
Iseseisvad tööd	
Koostab võõrkeeles töökohale kandideerimise avalduse ja CV	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud mooduli teemade hindamisülesanded ja iseseisvad tööd lävendi tasemel. Nende tulemuste aritmeetiline keskmine moodustab kokkuvõtva hinde.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1) English Grammar by H. Heimo. (Moodle'i kursus) https://moodle.e-ope.ee 20.05.2014 2) Video Üldlaulu- ja tantsupeost ERR videomaterjal (ilmumisel) 2014 3) Inventions that Changed the World. (Penguin Readers õppematerjal) www.penguinreaders.com 20.05.2014 4) Europassi keskus. www.europassikeskus.ee 20.05.2014 5) Dictionary and Thesaurus http://www.merriam-webster.com 20.05.2014 6) Macmillan Dictionary and Thesaurus. www.macmillandictionary.com 20.05.2014 7) Bourke, K, Maris, A. 2010. Business vocabulary (Intermediate). Viies trükk. Oxford University Press 8) New English File Intermediate Student Book + CD + testid. Oxford University Press 9) New English File Intermediate Workbook (kasutatud töölehtedna) + CD-ROM. Oxford University Press

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Matemaatika	5	Viive Padama
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
100 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>7) Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid</p>	<p>1.Arvutamine(16 t) Tehted ratsionaalarvudega</p> <p>2.Mõõtühikud(4 t) Mõõtühikutevahelised seosed ja teisendamine</p>	<p>Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Peastarvutamine Mõistekaart arvuhulkade kohta Ühikute teisendamine teabeallika kasutamise(elulistes ülesannetes SI-süsteemiväliste mõõtühikute SI-süsteemühikuteks teisendamine) Ühikute teisendamise harjutusülesanded Interaktiivsed testid. Näitlikustamine(pinna,ma hu jms ühikutevahelistest seostest) Ülesannete korrektne vormistamine Üksteise õpetamine</p>	Eristav

	ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid		(õpilane õpilast)
Hindamisülesanne: Kontrolltöö, mille käigus hinnatakse kogu teemat - arvutamine		Hindamismeetod: Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti näidete abil elulisi tekst ülesandeid	Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu.	

Hindamisülesanded

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2.Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	3)Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. 5) Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid. 6)Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. 7)Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 10)Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.	3.Avaldised.Võrrandid ja võrratused 1)Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. 2) Võrre. Võrdeline jaotamine. 3) Lineaarvõrrand.Ruutvõrrand.Kahe tundmatuga lineaarvõrrandisüsteem. 4) Arvtelje erinevad piirkonnad. Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratustesüsteem.	Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Vestlused: seostest teiste õppeainetega, igapäevaeluga. Interaktiivsed töölehed (abivalemite treenimine) reisimarsruut (optimaalsete kuludega reisi planeerimine) Vestlus (lineaarvõrratus mõiste ja omaduste seostamine igapäevaelu situatsioonidega nt. graafiline lineaarplaneerimine) Skeemide või tabelite koostamine tekstülesannete sisu kohta	Eristav

Hindamisülesanne: Kontrolltöö ja kodutööd		Hindamismeetod: Kontrolltöö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid . Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme Elulisi ülesandeid lahendab konspekti/näidete abil	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid . Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.
Iseseisvad tööd		
Kodune töö: võrrandid ja võrratused Reisimarsruut (optimaalsete kuludega reisi planeerimine) Enda koostatud ülesannete esitus klassis		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3.Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	4)Teeb järeldusi tulemuse töepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. 8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikui, arvutab protsente ja promille. 9)Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. 11)Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.	1.Protsendid Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded 2.Trigonomeetria Pythagorase teoreem.Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded 3.Planimeetria	Ülesannete lahendamine õpetajaga ja iseseisvalt. Korrata protsentide arvutamist. Kolme tehtega eluliste ülesannete lahendamine Arutelu enesekohaste pädevuste arendamiseks (seos igapäevaeluga: alkoholisaldus veres ja selle tagajärjed) Lahuseülesanded	Eristav
Hindamisülesanne: Kodune kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres) Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.		

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid 2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. 3) Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. 10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemid ja matemaatilisi sümboleid. 11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. 12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest	9. Planimeetria Liigitab tasandilisi kujundeid, teeb joonise; teab elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemid. 10. Stereomeetria Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded	Tasandiliste kujundite pindala ja übermõõdu valemid Praktiline töö: pindalade arvutamine, ruumis ja maa-alal Praktiline töö (püramiidi jt kehade voltimine või valmistamine) Ruumiliste kujundite pindalad ja ruumalad	Eristav

Hindamisülesanne: Kontrolltöö (eristav) ja iseseisev töö (mitteeristav)		Hindamismeetod: Kontrolltöö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.	õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.	õppija lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab põhjaliku lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele
Iseseisvad tööd		
1)Tasandiliste kujundite ümbermõõdud ja pindalad 2)Ruumiliste kujundite pindalad ja ruumalad 3)enda koostatud ülesanded koos lahendustega		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5.Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1.Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust 12)Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest 14)Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske. 15)Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid 16)Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta.	5.Majandusmatemaatika elemendid Raha ja valuuta Liht-ja liitintress.Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). 6.Tõenäosusteooria ja statistika. Sündmuse tõenäosus,tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskväärus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element,standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus. 7.Jooned tasandil Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor,vastandvektor, vektorite geomeetriline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid.Sirge joonestamine võrrandi järgi.	Õpetaja abiga selgitatakse mõisteid: raha valuuta, liht- ja liitintress,palk, maksud, h hinnamuutused,valuutakursside tabeli lugemine Laenukalkulaator (kasutamine ja laenupakettide võrdlemine) Eestlaste koostatud arvutiprogramm „Tõenäosusteooria“ Uurimustöö algatusvõime ja ettevõtlikkuse arendamiseks: statistiline andmetöötlus MS Exceli statistikafunktsioone kasutades Diskussioon ja tõenäosuse arvutamine loteriide ja hasartmängude võiduvõimalust vähesuse ja mängimise mõttetuse kohta Arutelu oletatava võidu kasutamise ja investeerimise teemal Graafikutelt ja	Eristav

			diagrammidelt vajalikuinfo leidmine ja selle lugemine (programm Tabletalk) Skeem, joonis (mõistete selgitamiseks) Andmete lugemine graafikutelt ja diagrammidelt ja nende kasutamine
Hindamisülesanne: Kodune kontrolltöö		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi. Arvutab käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid. Õpetaja abiga	Lisaks hinde „3“ hindamis-kriteeriumile. Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme. Konspekti abiga	Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta iseseisvalt.	

Hindamisülesanded

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

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

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	stacionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Loodusained	6	Leelo Alasi, Pille Alekand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid Seos gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1.Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 48 iseseisev töö: 14 kokku: 62</p>	<p>1.Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid</p> <p>2.Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>6.Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>7.Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>8.Iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>9.Kirjeldab õigete füüsikal. suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>10.Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust</p> <p>11.Kasutab keemil.elementide perioodil. tabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</p> <p>13.Nimetab majandustegevusega</p>	<p>1.Universum ja selle kujunemine</p> <p>2.Mikromaailm ja aineehitus</p>	<p>Loeng, arutelul.</p> <p>Loodusteaduslike mudelite kasutamine.</p> <p>Töö teabeallikatega andmete kogumiseks ja graafiliseks esitluseks.</p> <p>Stendietekanne Maa sfäärade kohta (nt atmosfääri ehituse, tähtsuse ning teiste sfääridega seoste kohta) või rühmatöö vms.</p> <p>Töö kaardiga, arvutikaart.</p> <p>Videod.</p> <p>Töö teabeallikatega.</p> <p>Päikesesüsteemi mõistekaardi koostamine,taevakehade liikumisi kirjeldavad mudelid</p> <p>Ülesannete</p>	Mitteeristav

	kaasnevaid looduskeskkonna probleeme 15.Võrdleb erinevate piirkondade kliimat, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid 19.Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale 26.Kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel 27.Analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust 28.Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid		lahendamine; graafikute koostamine ning lugemine; laboratoorsed tööd Keemil. elementide perioodilisuse tabeli kasutamine ülesannete lahendamisel Reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine Ülesanded massi, ruumala ning saagise ja kadu kohta	
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Õpimapp
(Mõistekaart, kirjalikud ülesanded, iseseisva töö töölehed)

Hindamismeetod:

Õpimapp/portfoolio

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Tunniks ettevalmistamine, kompleksülesannete lahendamine

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Suuline esitus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Allikatest info leidmine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3.Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 iseseisev töö: 12 kokku: 54	4.Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 5.Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi 17.Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 18.Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 20.Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast	4.Organism kui tervik	Töölehe täitmine: rakkude võrdlemine ja joonistamine. Ristsõna koostamine ja lahendamine Loengu põhjal mõistekaardi tegemine. Geneetika ülesannete lahendamine. Küsimuste koostamine ja vastamine. Õppevideod	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Plakat või poster rühmatööna

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Materjali kogumine ja analüüsimine

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

	<p>23.Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks</p> <p>24.Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsid seal erinevaid probleeme</p> <p>25.Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel</p>		<p>koostamine ja tasakaalustamine</p> <p>Ülesanded massi, ruumala ning saagise ja kadu kohta</p> <p>dem.katsed ainete puhastamise, eraldamise kohta</p> <p>% ülesannete lahendamine</p> <p>Küsimuste koostamine ja vastamine.</p>	
--	---	--	---	--

<p>Hindamisülesanne: Test (ülesanded ja valikvastustega test)</p>	<p>Hindamismeetod: Test</p>
--	--

<p>Lävend</p>

<p>Õpilane on täitnud arvestuslike töödega seotud õpiväljundid lävendi tasemel vastavalt õpetaja koostatud hindamisjuhendile.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Koostab kodukoha keskkonnaprobleemide ülevaate</p>

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

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õpilase		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Sotsiaalsained	7	Leelo Alasi, Mehis Ehanurm, Jana Koel
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest, ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena, on Eesti Vabariigile lojaalne kodanik.		
Auditorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
148 t		34 t	

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Ohutusreeglid spordis • Hügieeni ja karastamise mõju organismile • Õige kehaasend spordis - ergonoomika (nt rüht;raskuste tõstmine) • Pulsi mõõtmine ja pulsisageduse reguleerimine kehalise koormuse ajal • Rühi- ja koordinatsiooniharjutused vastavalt oma erialale, et vältida pingeolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. • Soojendus- ja venitusharjutused • Kehaliste võimete arendamine (kiirus; jõud; vastupidavus). • Võistlusmäärused (kergejõustik, pallimängud). • Kergejõustiku ja pallimängu harjutused • Meeskonnatöö arendamine (nt koostöö; kohanemine; distsipliin) 		
Hindamisülesanne: PEREKONNAÕPETUS 1. Essee - teemal perekond, suhted ja rollid (õpetaja poolt antud juhendi alusel) 2. Situatsioonülesande lahendamine terviseriskide ja ennetamise kohta.		Hindamismeetod: Essee Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend			
1. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas 2. analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus 3. nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid			

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Ülesanne/harjutus KEHALINE KASVATUS Praktiline tegevus: • kontrollharjutuste sooritamist kergejõustikus, üldkehalises ettevalmistuses ja sportmängudes (sh vigastuste ennetamine ja lödvestusharjutused) • koostööoskusi ja meeskonnatööd • aktiivsust tunnis	Mitteeristav hindamine Lävend: 3. nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi 4. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid
Iseseisvad tööd	
PEREKONNAÕPETUS Ühe etteantud teema materjaliga tutvumine ja valmistumine aruteluks.	
Praktilised tööd	
PEREKONNAÕPETUS 1. Rühmatööna situatsioonülesannete lahendamine etteantud terviseriskide osas ja grupi arutelu. 2. Rühmatöö: plakati koostamine (nt naise ja mehe roll ühiskonnas, rasestumisvastased vahendid jne) KEHALINE KASVATUS 1. Rivistus, soojendus, teatevõistlused, kergejõustik. 2. Pallimängud	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2. Omab arusaama esinevatest	6. määratleb Eesti ajaloo olulisemad	Ajaloo periodiseerimine	Selgitamine; teoreetiline	Mitteeristav

nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39	pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti 7. selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitse ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi 8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta 9. arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid	1. Muinasaeg 2. Keskaeg 3. Sõjad ja nende mõju 4. Eesti erinevate riikide võimu all 5. Eesti Vabariigi tekkimine ja areng 6. II maailmasõda 7. Nõukogude periood 8. Taasiseseisvumine 9. Rahvaste kombed, traditsioonid. Maailmareligioonid.	miniloeng; praktiline harjutamine; arutelu; seoste loomine; iseseisev töö; suuline esitlus; infootsing ja hindamine; õppekäik muuseumisse; filmide ja saadete vaatamine/kuulamine.
---	---	--	--

Hindamisülesanne: 1. Ajatelje koostamine - kujutatud Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid (muinasajast tänapäevani), tuues välja sündmuse põhjuse ja tagajärje. 2. On osalenud grupiarutelus - rahvaste kombed, traditsioonid ja usundid.	Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus
---	---

Lävend

6. määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti 8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta 9. arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid
--

Iseseisvad tööd

1. Lugeda läbi ajalooteemaline artikkel ja valmistada esitluseks (juhendi alusel) 2. Ühe ajaloo perioodi või sündmuse kohta info kogumine ja esitluse koostamine (juhendi alusel) 3. Filmide, saadete vaatamine/kuulamine - töölehe täitmine.

Praktilised tööd

1. Õppeülesande koostamine - ristsõna, lünktekst jms. 2. Õppefilmide ja saadete vaatamine/kuulamine - teema arutelu. 3. Ühe ajaloomuuseumi külastus - kokkuvõttev arutelu klassis (tööleht)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3. Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 52 iseseisev töö: 13 kokku: 65	1. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas 2. analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus 5. selgitab nüüdisühiskonna kujunemist,	Ühiskond ja riik 1. Ühiskonnaliikmed ja ühiskonnamudelid 2. Riik ja riigivõim 3. Poliitilised ideoloogiad Demokraatlik valitsemine 1. Õigusriik ja põhiseaduslik valitsemine 2. Erakonnad Riigivõimu tasandid	Selgitamine, diskussioon, võrdlus, infootsing, suuline esitlus, filmide, saadete ja uudiste vaatamine/kuulamine, analüüs, õppekäik, essee.	Mitteeristav

	<p>struktuuri ja korraldust</p> <p>8. toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</p> <p>10.iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel</p> <p>12. kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust</p> <p>15. põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust</p> <p>16. analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse</p> <p>18.analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuselist struktuuri</p> <p>20. selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel</p> <p>21. selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna</p> <p>22. orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</p> <p>23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</p>	<p>1. Seadusandlik ja täidesaatev võim</p> <p>2. Kohtuvõim</p> <p>3. Kohalik võim</p> <p>Indiviid ja ühiskond</p> <p>1. Riigi kodanikud</p> <p>2. Kodaniku õigused ja kohustused</p> <p>3. Võimu teostamine kodaniku poolt</p> <p>4. Inimõigused</p>		
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Grupitöö arutelu teemal valitsemiskorraldus (10).
2. Test -poliitilised ideoloogiad (12)
3. Grupitöö - poster "jätkusuutlik ühiskond" (15)
4. Ettekanne/esitlus - kompleksülesanne teemal kodanike riik (etteantud juhendi alusel). (16,18,20, 21)

NB! Tundides mitteosalenud õpilased sooritavad aine ülese arvestustöö.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Arutlus
Ettekanne/esitlus
Rühmatöö
Essee

Lävend

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

22. orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid

23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

Hindamisülesanded

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4. Hindab üldnimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	11. selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs 13. kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse 14. demonstreerib grupi koosseisu seisanguid, pöörded ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde 17. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike. 19. kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti 23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid 24. nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi	1. Ajateenistus kaitseväes 2. Rivi ja relvaõpe 3. Riigikaitse institutsioonid 4. Riigikaitse strateegia, ülesehitus ja ressursid 5. Julgeolekuriskid ja kriisikolled maailmas 6. Topograafia 7. ÜRO, NATO ja EL roll riigikaitstes	Selgitamine, diskussioon; reeglite tutvustamine, õppelaager. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. Kaitseväge väeosa külustus. Situatsioonõpe/praktilised harjutused NATO kehaliste võimete testi sooritamine vastavalt kaitseväge normidele.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Riigikaitseäädala teoreetilise ja praktilise õppe läbimine (sh välilaager).

Hindamiseetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

<p>11. selgitab Eesti rolli NATO-s, EL-s ja ÜRO-s</p> <p>13. kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse</p> <p>14. demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde</p> <p>17. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike.</p> <p>19. kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</p> <p>23. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</p> <p>24. nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi</p>
Iseseisvad tööd
Eneseanalüüs riigikaitse nädala lõppedes: kaitseressursside ameti test.
Praktilised tööd
Riigikaitse õppenädal (sh välilaager)

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul koosneb seitsmest teemakogumist, kokku 7 EKAPit; mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peavad õpilasel olema arvestatud kõik teemakogumid. Arvestusliku hinde saamiseks teemakogumis peavad olema nõuetekohaselt sooritatud kõik teema hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>1. Kagadze, M., Kraav, I., Kullasepp, K. "Perekonnaõpetus" Koolibri 2007</p> <p>2. Kullasepp, K., Saat, H. Töövihik-"Psühholoogia", Koolibri 2004</p> <p>3. Nienstedt, W. Inimese Füsioloogia ja anatoomia. Medicina. 2001</p> <p>4. Uljas, J., Rumberg, T. "Psühholoogia", Koolibri 2002</p> <p>Heiki Raudla Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile või veebis http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf, veebileht eesti.ee, ajalehed + ajakirjad, dok.filmid err.ee veebilehelt - eesti aja lood, õpik inimene ja ühiskond , ka veebis ,http://tandis.odihr.pl/documents/HR%20compendium/en/CD%20SEC%203/Individual%20and%20Society%20EST/Teacher's%20Manual%20for%20Course%20Estonia%20EST.pdf</p> <p>õpik inimene ja õigus, välisministeeriumi veebileht, veebileht http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik_inimene_ja_yhiskond.pdf</p> <p>http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/</p> <p>www.maailmakool.ee/meetodid/arengumaad-a-z/; www.slideshare.net/lauraliivet/arengumaad-13137289</p> <p>www.delfi.ee > Teemalehed</p> <p>Heiki Raudla Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebis http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf, veebileht eesti.ee https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik, veebipõhine materjal</p> <p>EL http://europa.eu/abc/12lessons/key_dates_et.htm , http://europa.eu/abc/euslides/index_et.htm ja NATO kohta http://www.eata.ee/mis-on-nato, ajalehed + ajakirjad, veebileht vabariigi valitsus, veebileht erakonnad www.erakonnad.info/ , dok.filmid err veebilehelt - eesti aja lood, http://www.curriculum.ut.ee/sites/default/files/sh/kogumik_inimene_ja_yhiskond.pdf</p> <p>http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/</p> <p>plaanimajandus vs turumajandus http://opetaja.edu.ee/euroopa_ja_baltimaad/html/F1/F1_print.html</p> <p>http://etv.err.ee/arhiiv.php?id=136345 ; http://etv.err.ee/arhiiv.php?id=135767;</p> <p>töötaja õigused http://www.tooelu.ee/et/Videod/Video/id/6, lasteombudsman.ee/et/noor/lapse-ogused-ja-kohustused , www.eesti.ee > ... > Riik ja kodanik > Kodaniku õigused ja kohustused, Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebsi http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf, õppefilm alaealiste kuriteod http://justiitsministeeriumi.veebileht.ee, põhiseadus, lastekaitse seadus, kooli õigusaktid, veebileht eesti.ee https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/perekond , https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik, https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riik/seadusandlus, veebileht juristaitab,</p> <p>Jüri Allik, Anu Aavik, Toivo Aavik, Kenn Konstabel, Lembit Andresen, Mari-Liis Auler, Igor Gräzin, Mihkel Zilmer, Marika Paaver</p> <p>õpik Inimene ja ühiskond http://tandis.odihr.pl/documents/HR%20compendium/en/CD%20SEC%203/Individual%20and%20Society%20EST/Teacher's%20Manual</p>

%20for%20Course%20Estonia%20EST.pdf,
A.Adamson, M.Eerik, K.Floren, M.Kahru, U.Läänemets, T.Ruus, A.Seene, M.Tammsaar valikaine õpikgümnaasiumile Inimene ja õigus, veebileht tööelu.ee, veebileht riigiteataja.ee, õppefilm -kuidas pöörduda kohtusse <http://www.youtube.com/watch?v=riBRgWTrQGM&feature=plcp&noredirect=1> , <http://www.youtube.com/watch?v=CxDZ1Oe5Q9A> ja väärted <http://www.youtube.com/watch?v=7gZrXiqbP8o>, seksuaalkuriteod <http://www.youtube.com/watch?v=qoMQ7kIWNzQ>, prostitutsioonikuriteod http://www.youtube.com/watch?v=dirPkIZ2_Hw, noored vangistuses <http://www.youtube.com/watch?v=xLEOlnq7HjE> , Eesti ajaloo e-keskkond 11 000 aastat hiljem. Tasane tulek (2008)
Ajalik ja ajatu. Tule ja mõõgaga, 2 (2006)
Ajalik ja ajatu. Reformatsioon (2006)
ETV saatesari Eesti aja lood
ETV saatesari Eesti aja lood. Okupatsioonid
ETV saatesari Vana aja asjad
Vikerraadio saatesari Eesti lugu
Dokumentaalfilm „Sinimäed“ (2006)
Dokumentaalfilm „September“ (2010)
Mängufilm „Elavad pildid“ (2013)
Eesti Muuseumide Infokeskus
Rahvusarhiivi virtuaalne uurimissaal
VAU Kultuuripärandi infovõrk
Eesti mõisaportaal
Kultuurimälestiste riiklik register Mis on kultuuripärand? Alo Särg.
Retk mõisa – ainete integratsiooni musternäidis.
Eesti kultuuriloo õppematerjal (2013) GENI
Histrodamus,
L. Vahre Eesti ajalugu 2004

Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile , veebisõpik <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>, Eesti statistikaameti veebileht <http://www.stat.ee/rahvastik>, <http://www.stat.ee/sotsiaalelu>, <http://www.stat.ee/leibkonnad>, <http://www.stat.ee/rahvastikupyramiid>, sotsiaalministeeriumi veebileht <http://www.sm.ee/sinule/tootajale/tooturuteenused-ja-toetused.html>, päevakajaliselt aktuaalsed ajalehed + ajakirjad, <http://www.sotsdem.ee/maailmavaade/2011-valimisprogramm/inimene-ja-hiskond/> tööhõivepoliitika http://www.europarl.europa.eu/aboutparliament/et/displayFtu.html?ftuld=FTU_5.10.3.html demograafia ja majandus <http://andresarrak.ee/wp-content/uploads/2013/04/2.-demograafia.pdf>
Riigikaitseõpik gümnaasiumidele ja kutseõppeasutustele
Autorid: kolonelleitnant Rene Brus, Andres Ideon, Aleks ja Asko Kivinuk, Andrus Lehtmets, Hellar Lill, Andre Lilleleht, Toe Nõmm, Taimar Peterkop, major Andres Rekker, Priit Saar, major Kaspar Saul, major Andris Sprivil, Olavi Tammemäe, Tõnu Tannberg, Jonatan Vseviov, veebis <http://www.kaitseministeerium.ee/et/materjalid>, Heiki Raudla ühiskonnaõpetuse õpik; veebis <http://raulpage.org/koolitus/yhisk12.pdf>, A.Adamson, J.Ant, M.Mihkelson, S.Valdmaa, E.Vära õpik Lähiajalugu
Lauri Vahre õpik Eesti ajalugu
veebipõhine materjal ÜRO <http://www.vm.ee/?q=taxonomy/term/85>
EL http://europa.eu/abc/12lessons/key_dates_et.htm , http://europa.eu/abc/euslides/index_et.htm ja NATO kohta <http://www.eata.ee/mis-on-nato>, lisamaterjal kaitseministeeriumi veebilehelt <http://www.kaitseministeerium.ee/et/riigikaitse-ja-uhiskond>, veebilehelt eesti <https://www.eesti.ee/est/teemad/kodanik/riigikaitse> <http://arhiiv.err.ee/vaata/silmaring-silmaring-eesti-vabadussoda>; <http://arhiiv.err.ee/vaata/eesti-lugu-eesti-lugu-170-vabadussoda-on-alanud/similar-19061> <http://arhiiv.err.ee/vaata/ajalootund-r2-s-ajalootund-r2-s-90-aastat-tagasi-algas-vabadussoda> <http://arhiiv.err.ee/vaata/eesti-soduritund-33122>

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

Sihtrühm	põhiharidusega õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Kunstiained	1,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna õppeainetega: muusika, kunst		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
30 t	9 t		

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

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

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

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

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

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

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

<p>Lävend</p>

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

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

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

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusel majutusteeninduse eriala õppijad		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Soome keel	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Teemad ja alateemad	<p>Erialased tekstid 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtte, selle osakondade ja nende töökäigu kirjeldamist pakkuvate autentsete tekstide lugemine. <ul style="list-style-type: none"> • Majutus- ja toitlustusalane sõnavara • Grammatika põhireeglid • E-kirjade kirjutamise reeglid. Etiketi- ning viisakuse nõuded. <p>Suhtlussituatsioonid majutusettevõttes 1 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate majutusettevõtte tüüpsuhtlussituatsioonide kirjeldamine. • Viisakusväljendite kordamine. • Olukordade arusaamine, vajalike väljendite tundma õppimine rollimängudena. <p>Majapidamise ja spaa alane terminoloogia 1 EKAP/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Majutusettevõtte erinevate ruumide sõnavara • Majutusettevõtte toatüübid. • Toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine. • Voodipesu/rätikute käsitleva sõnavara õppimine. Ilu-, tervise- ning spaateenuste sõnavara. • Majutusettevõtte erinevate spaateenuste loetelu, nende sisu, selle seletamine. <p>Toidualane sõnavara 1 EKAP/26 t</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidualase sõnavara. Hommikusoogi laua toidud• 4 • Laua – ja serveerimishõud, söögiriistad 2 • Menüüde seletamise rollimängud. 4 • Toiduvalmistamise sõnavara. 2 • Eritoimise liikide mõiste arusaamine, sõnavara. 2 • Lauateenindamise rollimängud. Kliendi arveldamise rollimängud. 4 • Numbrit, rahaühikute sõnavara kordamine. 2 • Vastuvõtuga seonduv sõnavara 2 EKAP/52 t • Külastajate sisse- ja väljaregistreerimine • Arveldamine • Külastaja küsimustele vastamine, teenuste soovitamine • Tellimuste vastu võtmine, tühistamine 		

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

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

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

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

	serverimisnõud ning söögiiristad • tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitude koostist ja valmistamist	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

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

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

(«4») – «hea» – õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine ;
(«3») – «rahuldav» – kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel;
(«2») – «puudulik» – õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel.

Mooduli hindamine

eristav hindamine

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Veiniõpetus	1	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toitlustamise moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinidele iseloomulikke jooni ja sobivust toitudega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
20 t	6 t		
Teemad ja alateemad	-veini kasvatamise keskkond, veini valmistamine, veini sildi lugemine, veini degusteerimine. Geogr - 2 -viinamarja sordid, menüü koostamine, veinide iseloomustamine. Eesti keel - 2 -toidu ja veini sobitamine, söögikorra õhtusöögi toidumenüü sobitamine veinidega. -veini soovitamine kliendile, veini serveerimiseks vajalikud vahendid, dekanteerimine Inglise keel - 2		

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

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

	- oskab menüüsse järjestada veine viinamarja sortide järgi	
Lävend		

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

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Massaaz	4	Jana Koel
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taoteldakse, et õppija tunneb inimkeha, funktsionaalset anatoomiat, inimkeha füsioloogiat. Oskab võtta anamneesi. Teab ja tunneb erinevaid massaaživõtteid. Õpetus on suunatud ennastsäästvatele programmidele (ergonoomilisusele). Toetab kohaliku spateenuste eristumist, arvestades Eesti eripära		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
80 t		24 t	
Teemad ja alateemad	Anatoomia ja füsioloogia Kliendi uurimise meetodid Hügieen Massaaživõtted Massööri ergonoomilised tööasendid		

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

Õpilane omab ülevaadet Inimkeha anatoomia ja füsioloogia põhialustest.	- teab ja tunneb luustiku erinevaid luid - teab ja tunneb inimkeha peamisi pindmisi lihaseid ja nende funktsioneerimist - teab ja tunneb inimkeha organkondi ja füsioloogiat	Mitteeristav
--	--	--------------

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane loob kliendiga kontakti ja võtab anamneesi täites hügieeninõudeid	- oskab võtta iseseisvalt arsti abita anamneesi - teostab iseseisvalt naha vaatluse - oskab mõõta vererõhku ja pulssi ning hingamissagedust - teab hügieeninõudeid	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kasutab erinevaid massaaživõtteid lähtuvalt kliendist ja töötab ergonoomiliselt	oskab rakendada erinevaid töövõtteid ja asendeid - tunneb, teab ja rakendab eakohalisuse printsiipi arvestades massaaživõtteid	Mitteeristav

Lävend

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

Lävend

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

Iseseisev töö	uurib iseseisvalt massaaži ajalugu
----------------------	------------------------------------

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

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

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

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

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

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

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

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
INCI - registri tundmine	- tunneb kosmeetikumide INCI nimetust, eestikeelset nimetust, päritolu, toimet, allergeensust ja seespõhist kasutust	Mitteeristav
Lävend		

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Käte ja jalgade hooldus	1	Jana Koel
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul, massazi alused		
Mooduli eesmärk	Kinnistada teadmisi patoloogilisest anatoomiast (naha- ja küüntehaigused). Anda teadmised käte ja jalgade hooldusest. Looduskosmeetika valmistamine, sõltuvalt kliendi vajadustest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
20 t		6 t	
Teemad ja alateemad	Küünte- ja nahahaigused Biol - Käte- ja jalgade hooldus Kliendiga suhtlemine kliendi teenindamine		

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane oskab teha lihtsamat käte- ja jalgade hooldust	- Õppija teab maniküüri ja pediküüri protseduuri loogilist järjestust. - Oskab rakendada käte ja jalgade massaaživõtteid. - Oskab kasutada sobilikke võtteid käte- ja jalgade hoolduses	Mitteeristav
Lävend		

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

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Rahvuslikud köögid (teoreetiline ja praktiline)	4	Tiina Sootalu, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköövide eripärast ja oskused valmistada rahvusköövide roogi		
Teemad ja alateemad	<p>1. Eesti toidukultuur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kultuuri tähendus; - Toiduained eestlaste toidulaual; - Toiduvalmistamise viisid, söögiajad; - Eesti rahvustoidud; - Tavanditoidud; - Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused; - Kaasaegne Eesti toit. <p>Iseseisev töö: Kokkuvõtte õppekäigust, stendiettekande koostamine projektitööks 1 EKAP</p> <p>Eesti keel - 4 Ajalugu - 2</p> <p>2. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga; - Prantsuse toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule; - Itaalia toidukultuur ja selle populaarsuse põhjused; - Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris; - Hiina toidukultuur kui märksõna kvaliteedist ja lihtsusest - Mehhiko toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile <p>Iseseisev töö: Stendiettekande koostamine projektitööks 0,8 EKAP</p> <p>Geogr - 3 Ajalugu - 2 Muusika - 2</p> <p>3. Maailmausundite mõju toidukultuurile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kristlus - paast, paastuaja ja paastuvälised road; - Judaism – lubatud ja keelatud toidud, koššer; - Budism - 4 tõde, sööki ja jooki puudutavad kõlbluspõhimõtted; - Hinduism – ahimsa idee (vägivallatuse põhimõte), keelatud road; - Islam – ramadaan, halal (lubatud toit), haram (keelatud toit) <p>Iseseisev töö: Stendiettekande koostamine projektitööks 0,2 EKAP</p> <p>Geogr - 2</p>		

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

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

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

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

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

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

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

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

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Praktika - majapidamistööd	6	
Mooduli eesmärk	õppesisu ühildub põhiõpingute mooduli, Praktika- Majapidamistööd, sisuga		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Jumestamine	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane oskab teha vajadusel lihtsamat päeva ja õhtumeiki nii endale kui kliendile		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on õppeväljundite hindamisülesannete täitmine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Juuste seaded	0,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane oskab teha lihtsamaid juuste seadeid		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide õpiväljundite hindamisülesannete täitmine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Küünite kaunistamine	0,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane teeb lihtsamaid küüntekaunistusi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide õpiväljundite hindamisülesannete täitmine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	eristav hindamine

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Spaateenindus	6	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab spaakultuuri olemust ja teenindab spaakülastajaid majutusettevõttes		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
160 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi	Õppija - kirjeldab rühmatööna spaakultuuri ja traditsioone ajaloolises ja tänapäeva käsitluses - selgitab juhendi alusel ravispaa, heaoluspaa, mineraalveespaa, thalassospaa ja päevaspaa sisu - nimetab rühmatööna Eesti spaahotellid ja kirjeldab nende erinevusi - kirjeldab ühe majutusettevõtte näitel majutusettevõtte peamisi ilu-, tervise- ja spaateenuseid	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õpilane teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel	- valmistab juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires - lahendab erinevaid teenindussituatsioone tagades külastaja, enda ja kaastöötajate turvalisuse kogu külastusprotsessi vältel - selgitab juhendamisel külastajate soovid või probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi - põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - rakendab juhendi alusel spaateenindajana peamisi turvalisuse ja tööohutuse nõudeid	Mitteeristav
Lävend		

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

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

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

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Vastuvõtutöö praktika	8	
Mooduli eesmärk	Moodul täiendab põhimooduli vastuvõtutöö praktika moodulit ja tema väljundid on samad kui põhimoodulis		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Toitlustamise praktika	8	

Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid		Hindamine
				Eristav
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	