

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Hotelliteenindus				
		Hotel Service				
Õppekava kood EHS-es		207857				
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						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: 1. Kutseharidusstandard Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130 2. HTM luba hotelliteeninduse õppekava loomiseks 9.2-1.2/18/5656-2 (15.01.2019) 3. Tööandjate kirjad (My City Hotell, Radisson Blu Sky, Hotell Palace, Radisson Blu Olümpia, Tallink City hotell, Tallink Spa & Conference hotell)						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks hotelliteenindajana avatud tööturul erinevates majutusettevõtetes ja toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) soovib majutusettevõtte poolt pakutavaid majutus-, toitlustus-, spaa- ja sündmusteenuseid; 2) töötab teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvates ettevõtetes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest; 3) rakendab tööprotsessides ressursisäästlikke ja ohutuid tööpõhimõtteid; 4) analüüsib, hindab ja planeerib enda tööd ja tööalast arengut ning meeskonnatööd ettevõttes, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 5) hangib, kasutab, töötleb ja säilitab tööalast infot, kasutab arvutit tasemel AO1–AO5, AO7; 6) suhtleb inglise keeles tasemel B2 ja teises õpitavas võõrkeeles suhtleb tasemel B1; 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: Õppekava rakendatakse isikule, kellel on põhiharidus. Õppekava on võimalik rakendada statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) või mittestatsionaarses õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast Hotelliteeninduse õppekava õpiväljundite/kompetentside saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse moodulihindamistega ning lõpueksamiga.						
Osakvalifikatsioonid: Õpingute osalisel läbimisel on õppijal vastavate moodulite läbimisel võimalus sooritada 3.taseme kutseeksamid : Puhastusteenindaja, tase 3 spetsialiseerumine Majutusasutuse toateenindaja ja/või tase 3, Abikelner, tase 3						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (122 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist				

mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva
karjääriplaneerimise protsessis

Majutamise ja toitlustamise
valdkonna alused

1 EKAP

mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete
rolli turismimajanduses
mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja valdkonna kutsete
omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas

Hotellimajanduse alused

5 EKAP

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

Majapidamistööd

9 EKAP

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

Huviväärsused

3 EKAP

soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi, rakendades
teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist
soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti, rakendades teadmisi Eesti
osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse
võimalustest
soovitab küllastajale eriilmelisi kultuuripiirkondi Eestis, toetudes teadmistele
Eesti kultuuripärandist
soovitab küllastajatele Eesti turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades
majutuskoha geograafilist asukohta

Teenindamine ja müük

3 EKAP

mõistab küllastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja
teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses
mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis
rakendab majutus- ja toitlustusettevõttele sobivat suhtlemistehnikat ja
käitumist teenindusprotsessis

Toitlustamine

11 EKAP

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

Erialane võõrkeel

8 EKAP

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

Erialane inglise keel	5 EKAP	mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võrkeelset terminoloogiat mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võrkeelset terminoloogiat tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta
Koosoleku- ja sündmusteenindus	4 EKAP	mõistab sündmuskorralduse sisu ja küllastajate ootusi koosolekuteenimisele tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid teenindab sündmuse küllastajaid iseteeninduslaudades korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal teab koosolekuteenindaja tööülesandeid lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise aja
Turismigeograafia	3 EKAP	mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende küllastuseesmärkidest mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana
Müügitöölane inglise keel	7 EKAP	tutvustab küllastajale majutusettevõtet ja müüb majutusettevõttes pakutavaid teenuseid inglise keeles sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid nõustab küllastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas, kasutades erinevaid infoallikaid
Turunduse alused	2 EKAP	Mõistab turunduse olemust ja turunduskeskkonna toimimist; Mõistab turunduse rolli ettevõtte turunduskeskkonnas Kasutab erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid ning erialast terminoloogiat ja korrektset eesti keelt
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	tunneb Eesti majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta Eesti majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Vastuvõtutöö korraldus	11 EKAP	mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis küllastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvald klienditellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele teenindab majutustellimusega küllastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele teenindab küllastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele tutvustab, soovitab ja müüb küllastajale majutusettevõtte teenuseid ning arveldab küllastajatega iseseisvalt, kasutades erinevaid maksevahendeid koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal- ja rühmaküllastajatele vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid
Majapidamistöde praktika	14 EKAP	teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöde korraldust planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume tegutseb nõuetekohaselt küllastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes
Toitlustamise praktika	14 EKAP	teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas

iseseisvalt ja meeskonnas
 töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja
 töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid
 valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korrastab
 teenindussaalid söögilaudu ja peseb nõusid teeb ettevalmistustööd toitude ja
 jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab
 kliendi lahkudes teenindusala
 iseloomustab ennast kui praktikanti toitlustusettevõttes

Vastuvõtutöö praktika 11 EKAP teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ja vastuvõtutöö korraldust mõistab
 majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spateeninduse administreerimise ning
 töötab meeskonnaliikmena
 töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte vastuvõtuosakonnas sooritab
 igapäevatoiminguid vastuvõtuletis tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid,
 edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-,
 tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades küllastajate soove
 iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtuosakonnas

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

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

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

Kunstiained 1,5 EKAP

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

Valikõpingute moodulid (27 EKAP)

Nimetus	Maht
Spaateenindus	8 EKAP
Catering teenindus	2 EKAP
Joogiõpetus	2 EKAP
Erialane soome keel	8 EKAP
Ruumikujundus ja lilleseade	2 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	1 EKAP
Esmaabi	1 EKAP
Kutsealane liikumine	2 EKAP
Õpioskused	1 EKAP
Eritoitlustus	1 EKAP
Erialane eesti keel	1 EKAP
Teenindaja hügieen	1 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad ja laiendavad kutseoskusi. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)

Hotelliteenindaja lõpueksam	1 EKAP	õppija teenindab külalist erinevates teenindussituatsioonides eesti ja inglise keeles; koostab vastuskirjad külalise päringutele eesti ja inglise keeles; analüüsib käibejuhtimise seisukohast broneeringute kasumlikkust.
-----------------------------	--------	--

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 39.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Kristi Tarik
Juhtivõpetaja
Telefon 6053122, 5531333, kristi.tarik@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=177

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=177&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Hotelliteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	122	40	41	41
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	1		
Hotellimajanduse alused	5	5		
Majapidamistööd	9	9		
Huviväärsused	3	3		
Teenindamine ja müük	3	3		
Toitlustamine	11		11	
Erialane võõrkeel	8	3	2	3
Erialane inglise keel	5		5	
Koosoleku- ja sündmusteenindus	4		4	
Turismigeograafia	3		3	
Müügitalalane inglise keel	7			7
Turunduse alused	2			2
Ettevõtluse alustamine	5			5
Vastuvõtutöö korraldus	11			11
Majapidamistööde praktika	14	14		
Toitlustamise praktika	14		14	
Vastuvõtutöö praktika	11			11
Üldõpingute moodulid	30	12	11	7
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
A Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	2	2	2
Sotsiaalsained	7	2,5	2,5	2

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Kunstiained	1,5	1,5		
Valikõpingute moodulid	27	8	8	11
Spaateenindus	8			8
Catering teenindus	2		2	
Joogiõpetus	2		2	
Erialane soome keel	8	3	3	2
Ruumikujundus ja lilleseade	2	2		
Eriala toetav arvutiõpetus	1	1		
Esmaabi	1	1		
Kutsealane liikumine	2		2	
Õpioskused	1	1		
Eritoitlustus	1		1	
Erialane eesti keel	1		1	
Teenindaja hügieen	1			1
Eritoitlustus	2		2	
Lõputööd ja -eksamid	1			1
Hotelliteenindaja lõpueksam	1			1

Hotelliteenindus

Seosed tööandja toetuskirjas esitatud kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus tööandja toetuskirjas	Eriala õppekava moodulid																	
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Hotellimajanduse alused	Majapidamistööd	Huviväärsused	Teenindamine ja müük	Toitlustamine	Eriala e võõrkeel	Eriala inglise keel	Koosoleku- ja sündmusteenindus	Turismi geograafia	Müügitööalane inglise keel	Turunduse alused	Ettevõtluse alustamine	Vastuvõutöö korraldus	Majapidamistööde praktika	Toitlustamise praktika	Vastuvõutöö praktika
Õppekava koostamise aluseks on tööandjate poolt kirjeldatud saavutatavad kompetentsid, vastavad ametijuhendid ning tööülesannete kirjeldused.																		
Tellimuste tegemine ja kliendi vastuvõtmine																		
1) 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
2) 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
4) 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
5) sisestab iseseisvalt reserveerimisprogrammi detailse tellimuse vastavalt kliendi soovidele;		X								X	X		X				X	X
6) palub kliendil täita külastajakaardi;												X			X			X

7) kliendi saabudes registreerib kliendi sisse tehes vajalikud kanded reserveerimisprogrammis; 8) jälgib, et kliendi andmed oleksid kaitstud vastavalt seadusele; 9) määrab toad klientide vahel arvestades klientide soove ja ettevõtte võimalusi; 10) valmistab ette võtmekaardid.												X			X			X
Arveldamine																		
1) koostab iseseisvalt korrektselt arved vastavalt kliendi poolt tarbitud teenustele arvestades raamatupidamislikke nõudeid; 2) arveldab iseseisvalt klientidega, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, vautšerid); 3) lahendab arveldamisel tekkivad veaolukorrad iseseisvalt ja vajadusel korrigeerib arvet;						X	X			X		X		X	X		X	X
Klientide teenindamine ja müügitöö																		
1) teretab esimesena ja loob kliendiga suheldes positiivse hoiaku, on teenindusvalmis ja suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga nii otse kui ka kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid; 2) valib sobiva suhtlemisviisi teenindussituatsioonides; 3) tutvustab klientidele majutusettevõtet ja annab ülevaate ruumide paiknemisest; 4) tutvustab, soovitab ja müüb klientidele omaalgatuslikult ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid kasutades lisamüügi teostamise erinevaid võtteid, kasvatades seeläbi majutusettevõtte käivet ja kliendi rahulolu; 5) annab klientidele korrektset piirkonda puudutavat turismialast informatsiooni (sh ühistransport); 6) organiseerib kliendile transpordi (tellib klientidele takso, korraldab transfeere jms); 7) lahendab oma vastutusala piires erinevates olukordades tekkivad keerukamad kliendi kaebused ja arusaamatused; 8) jälgib majutusettevõttes toimuvat ning tagab seal korra kasutades vajadusel turvatoetaja abi; 9) annab kliendile vältimatut abi ning kutsub vajadusel professionaalse abi; 10) edastab koheselt (või esimesel võimalusel) klientidele klienti puudutava korrektse informatsiooni; 11) edastab kliendi erisoovid vastavale üksusele (osakonnale) täitmiseks või vajadusel teostab ise (nt lisavoodi paigaldamine); 12) võtab hoiule klientide väärtasjad ning organiseerib pagasi turvalise hoiustamise; 13) teeb telefoni teel numbritubadesse tellitud äratuskõned vastavalt majutusettevõtte teenindusstandardi nõuetele; 14) küsib ja võtab vastu kliendi tagasisidet ning edastab saadud info isikule/ osakonnale, kes vastab tagasiside		X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X	X

süsteemi eest (selle vastavalt kehtestatud korrale); 15) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga hoida kliendikontakti.																			
Puhastus ja laomajandus																			
1) hoiab oma töökoha igapäevaselt korras ja puhta; 2) kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides kasutusjuhendeid; 3) teostab vajadusel numbritubade hoolduskoristust (päeva- ja lõpukoristus) kasutades asjakohaseid puhastusaineid ja vahendeid; 4) komplekteerib endale iga vahetuse alguses vajalikud töövahendid ja –materjalid; 5) vajadusel vahetab voodipesu ja rätikuid; 6) kontrollib vajadusel minibaari seisu, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta; 7) valmistab ette öövoodi (Turn Down Service); 8) paigutab nõuetekohaselt numbrituppa hügieeni- ja reklaamtarvikud; 9) komplekteerib kliendi infomaterjali ja kirjatarbed; 10) registreerib ja hoiustab kliendi poolt hotelli ruumidesse unustatud esemed vastavalt kehtestatud eeskirjadele ning võimalusel informeerib klienti; 11) teostab vajadusel hoolduskoristust üldkasutatavates ruumides vastavalt puhastusplaanile kasutades asjakohaseid puhastusaineid ja vahendeid; 12) valmistab ette oma tööpiirkonna vaadates üle töökoha ja töövahendite korrashoiu; 13) tellib kauba vastavalt vajadusele ning organiseerib selle vastuvõtmise ja korrekse dokumentatsiooni täitmise; 14) peab arvestust hotelli pesu kohta, korraldab selle ladustamise ja majasisese liikumise ning õigeaegse pesemise.			X	X			X										X		
Toitlustusteenindus																			
1) planeerib toidu valmistamiseks tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja klientide arvule; 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, toiduainete külm- ja kuumtöötlemisvõtteid järgides ettevõtte enesekontrolliplaani; 3) ajastab toitade valmimise vastavalt teenindussituatsioonile; 4) valmistab hommikusöögi vastavalt juhendile või standardretseptuurile või koka korraldusele; 5) arvestab hommikusöökide valmistamisel enimlevinud toidutalumatusetega nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia; 6) katab selve- ja istumisega laua vastavalt klientide arvule ja toidu valikule ning teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest; 7) koristab laualt kasutatud nõud ja ülejäänud							X	X	X	X								X	

toidu; 8) teenindab kliente, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest																		
Üritusteenindus																		
1) võtab vastu ja registreerib ürituste tellimused; 2) valmistab ette ürituseks ruumi vastavalt kliendi tellimusele (pabertahvel, pastakad, paberid, ruumiasetus, tehnilised abuvahendid jm) ja kontrollib tehnika töökorras olekut; 3) kasutab iseseisvalt peamisi teeninduseks vajalikke tehnilisi vahendeid (koopiamasin, skänner, faks); 4) vajadusel korrastab/paneab kokku/hoiustab iseseisvalt ruumi mööbli/tehnilised vahendid; 5) jälgib ruumide korrasolekut ja vajadusel koristab; 6) valmistab iseseisvalt ette lihtsamaid kohvipause; 7) väljastab ruumide võtmeid ja juhendab nende kasutamist; 8) assisteerib iseseisvalt kliente ja tutvustab erinevate ürituste korraldamise võimalusi (ruumide asetus, hügieeniruumid, olemasolevad tehnilised abivahendid jne); 9) võtab vastu ja edastab kliendipoolset tagasisidet. 10) koostab korrektselt arved vastavalt kliendi poolt tarbitud teenustele arvestades raamatupidamislikke nõudeid ning vajadusel kõrvalist abi küsides.					X		X	X	X								X	

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusel õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Diana Malkevits, Eda Odar, Niina Smirina, Liina Nurme
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	<p>Suhtlemise alused Kommunikatsiooni põhiskeem ja alligid. Suhtlusprotsessi komponendid, Tagasiside, suhtlustökked. Verbaalne suhtlemine (Sõnad. Dialog. Monoloog) Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktiilsed, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed). Suhtlemisvahendid Vahetu suhtlemine (rääkimine, viipekeel, kehakeel) telefoni-ja internetisuhtlus (telefonikõne, sms, mms, e-mail, e-kaart, foorum, skype, veebikaamera, jututuba) Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni-ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.</p>	<p>Seletus-ja virgutusmeetod Rühmatöö Harjutus Iseseisevtöö Kõitev loeng Video, harjutus, Iseseisevtöö Arutamine, Video, Harjutus, Iseseisev töö Seletus-ja virgutusmeetod, rühmatöö, Harjutus Video Rühmatöö Probleemisituatsiooni lahendamine Kõitev loeng Video</p>	Mitteeristav

			harjutus	
Hindamisülesanne: Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus“ Test teemal “Suhtlemisvahendid” Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“ Test „Konflikt“ PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Suuline esitus		
Lävend				
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piirusest • selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust • koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve • loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse • täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni • leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta • kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“ 	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi Sooritab testi		Hindamismeetod: Test Analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule 	Ettevõtluskeskkond Eestis. <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond 	Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne,	Mitteeristav

iseseisev töö: 16 kokku: 52	sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • selgitab 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse areng Eestis Ettevõtja, palgatööline. • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte töäjõud • Ülesehitus Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana. Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine. • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	iseseisev töö arvutis, seletus- ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisev töö	
Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju 	4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. 4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused 4.3. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriõhutus. Elektri-traumad. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. 4.4. Tuleohutus 4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.	Loeng, iseseisev töö, aktiveerimisülesanded, video, rühmatöö, arutelu, probleemisituatsiooni lahendamine: <ul style="list-style-type: none"> • infootsing riikliku töötervishoiu ja tööohutuse strateegiast • rühmatööna mõttekaardi loomine töökeskkonna ohutegurite kohta. • protsessi skeemi 	Mitmeeristav

	<p>ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni • leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust • arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e- kirja sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 		<p>joonistamine tuleõnnetuse korral (koolis/ töökohal olemasolevate ohutusjuhendite alusel)</p>	
--	---	--	---	--

Hindamisülesanne:

Koostada ettekanne ja analüüs "Riskianalüüs õnnetusjuhtumi kohta TEs/või töökohal"

Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse

Hindamismeetod:

Analüüs
Ettekanne/esitlus

Lävend

Iseseisvad tööd

Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi • seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta 	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega. Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p>	<p>Sotsiomeetrilised meetodid Küsimuste esitamine ja vastamine Arutelu Väitlus Testid, küsimustikud Analüüs</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta • koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast • valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	<p>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.</p> <p>Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõtte, tagasiside.</p>	<p>Video, film</p> <p>Mõiste- ja idekaardid</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Coachingu meetodid</p> <p>Rollimäng</p> <p>Intervjuu</p> <p>Ajurünnak</p>	
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

I Teema: isiksuseomadused.

- Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust
- Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust
- Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.
- Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale

(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).

II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused

- Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine
- I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.
- II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.
- Esitus, arutelu
- Rühmatöö analüüs
- Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

- Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeeldi. 2. tegevused milleks pead end sundima)
- Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.
- Anna kaaslasele vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad. Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.
- Arutelu, kokkuvõtte.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Iseseisev töö

Arutlus

Õpimapp/portfoolio

Suuline esitus

Enesehindamine

Probleemsituatsiooni lahendamine

Intervjuu

5. Anna etteantud juhised järgides kaaslastele koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

1. Leia etteantud CVdest üles vead.
2. Arutelu, kokkuvõte.
2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.

V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu

1. Protsessi selgitamine.
2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine
3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.
4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused

Tagasiside

Enesehindamine

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.

Praktilised tööd

Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamise, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplaan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamise vajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

Hindamisülesanne	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Hindamismeetod	Õpimapp/portfoolio Analüüs Juhtumi analüüs
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus6. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevotlus_2011%20-tekst.pdf8. Töötervishoiu ja töötervishoiu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/834134

9. Elektrihutusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666>
10. Töötervishoiu – ja tööohutuse väljaõppe ja täiendõppe kord <https://www.riigiteataja.ee/akt/23105>
11. Ohumärguannete kasutamise nõuded töökohas <https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv>
12. Tint, P. Töökeskond ja ohutus, Tallinn 2010
13. Benjamin, O. Alli. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted. Rahvusvaheline tööbüroo-Genf. EV Sots.min 2002
14. Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee
15. Infoportaal "Tööelu" www.toelu.ee
16. Töökeskonnaalast infot koondav portaal "Töökik" www.toobik.ee
17. Euroopa Tööohutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekülg <http://osh.sm.ee/>

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	Maina Villenberg, Kristi Tarik
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane 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	
30 t	16 t	6 t	
Õpiväljundid	1 mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses		
	2 mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid		
	3 orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja valdkonna kutsete omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid		
	4 orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas		

Teema: **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 10, praktiline töö: 8, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Majutusettevõtete roll turismimajanduses
Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.
Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine
Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.
Hotelliteenindaja õppekava sisu ja ülesehitus.
Õppetöö korraldus
Õppegrupiga tutvumine.
Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.
Õpikeskkonnaga tutvumine

Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine

Seotud õpiväljundid:

- mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
- mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
- orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja valdkonna kutsete omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid
- orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija koostab rühmatööna PowerPoint esitluse ja kaitseb seda : vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.
Rühmatöö Iseseisev töö Õppija leiab koolist paaristööna talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Õppija kirjeldab rühmatööna etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija leiab koolist paaristööna talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Õppija kirjeldab rühmatööna etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet

Iseseisvad tööd:

- PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile
- Paaritöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet

Praktilised tööd:

- Majutusettevõtete külastused
- Ringäik koolis ja tutvumine kooli erinevate üksustega.

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis
- 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
- loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas
- nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid
- koostab juhendamisel isikliku õppeplaan ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid
- hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks
- 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

Õppemeetodid:

Loeng, Õpikäik

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kolme võrdset kaalu omava, kõiki õpiväljundeid hõlmava arvestusliku õpiülesande lahendamise tulemusena 1. PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile. 2. Õpikäigud majutusettevõtetesse ja selle põhjal juhendi alusel raporti koostamine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kooli koduleht www.teeninduskool.ee Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord www.teeninduskool.ee EHRL koduleht www.ehrl.ee Kutsekoda www.kutsekoda.ee Innove koduleht www.innove.ee T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus Erinevate hotellide kodulehed.

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Hotellimajanduse alused	5	Roman Fokin, Annely Raudsepp, Kristi Tarik
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismimajanduse olemust, rolli, põhilisi statistilisi näitajaid ja seost teiste majandusharudega, rakendab turismi- ja majutusalaalaseid teadmisi erialase info hankimisel ja küllastajatele teenuste pakkumisel		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
90 t	40 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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 turismi sihtkoha seisukohast vaadatuna • tutvustab rühmatööna juhendi alusel turismiettevõtluse erinevaid sektoreid toetudes Eesti riiklikule turismiarenduskavale • kirjeldab juhendi alusel rühmatööna turismiettevõtluse majanduslikku, kultuurilist, sotsiaalset ja ökoloogilist mõju 	Turismimajanduse olemus, ajalugu, areng Turismimajanduse põhimõisted Turismivormid, turismiettevõtte töötajad, turistide liigitamine ja reisi eesmärgid Turismimajanduse sektorid (transport, majutus, toitlustus, reisieetvõtted, vaatamisväärsused, tegevuste pakkujad jne)	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Referaat
Essee
Suuline esitus
Analüüs

Lävend
Õppija esitab rühmatööna esitluse ja koostab essee/referaadi.
Iseseisvad tööd
Rühmatööna koostatud esitus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusosalast infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> 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 	Turismiinfo Turismialane seadusandlus Turismialane info internetis	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, kõitev loeng, probleemsituatsioonide lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatööna leiab ja kasutab juhendi alusel Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte etteantud probleemsituatsioonide lahendamisel.			Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine	

Lävend
Õppija leiab ja kasutab rühmatööna juhendi alusel Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte etteantud probleemsituatsioonide lahendamisel.
Iseseisvad tööd
Rühmatööna leiab ja kasutab juhendi alusel Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte etteantud probleemsituatsioonide lahendamisel.

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Sissejuhatus hotellimajandusse ja hotellimajanduse komponendid Hotellimajanduse ajalugu maailmas ja Eestis Majutusettevõtete liigitus lähtuvalt turismiseadusest. Hotellide liigitamine Hotelliorganisatsiooni struktuur ja ametikohad Hotelliketid ja katuseorganisatsioonid	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Eristav
Hindamisülesanne: Õppija sooritab testi majutusettevõtete puuduvava sõnavara kohta. Õppija esitleb rühmatööna fantaasiahotelli sihtrühmasid.		Hindamismeetod: Rühmatöö Test Suuline esitus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane sooritab testi 51% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta.	Õpilane sooritab testi 70% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta.	Õpilane sooritab testi 90% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta.		
Iseseisvad tööd				
Õppija koostab rühmatööna fantaasiahotellile plakati, struktuuri ning kirjeldab välja mõeldud hotelli sihtgruppe.				

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

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

Analüüs fantaasiahotelli külastajate reisimotiividest sihtkohta.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne kujuneb õpiväljundite jooksvate hindamiste ning praktilise hindamise tulemusena. Praktilisel hindamisel tuleb Teko õpilasmessil esitleda grupitööna fantaasiahotelli.</p> <p>Õppija koostab eneseanalüüsi ja hindab oma panust protsessi käigus, oma rolli rühmatöös, rühmakaaslaste rolli ning õpetaja rolli protsessis.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Jane Jakobson "Turismi alused" Tallinn 2002 Tiina Viin, Reet Villig „Hotellimajanduse alused“, Tallinn 2011 Heli Tooman „Kuidas kasvab turismipuu“, Tallinn 2010 www.ehrl.ee www.stat.ee www.etfl.ee www.maaturism.ee www.puhkaeestis.ee Hotellide kodulehed</p>

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Majapidamistööd	9	Diana Malkevitš, Heikki Eskusson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpilane 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	
86 t	88 t	60 t	
Õpiväljundid	1 mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega		
	2 mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid		
	3 kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid, töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult		
	4 puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinnakattematerjalile		
	5 koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume		
	6 valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks		

Teema: **Majapidamistöö korraldus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

- majapidamistöö tähtsus, sisu ja eesmärgid.
- koostöö teiste osakondadega. Vastutusala.
- majapidamisosakonna struktuur ja tööjaotus.
- ametikohtade tööülesanded.

- majapidamistööde planeerimine
- laod ja inventuur majapidamisosakonnas
- kauba tellimine, vastuvõtt ja dokumentatsioon.
- pesupesemise ja keemilise puhastuse korraldamine, teenuse osutamine, tööetapid.
- tööjuhendid.
- infokandjad ja lisategevused
- küllastaja poolt majutusettevõttesse maha unustatud esemete leidmise, tehniliste rikete, varguste ja materiaalsete kahjustustega seotud tegevused.

Seotud õpiväljundid:

- mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega
- mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Rühmatöö: majutusettevõtte struktuur, -ametid, -ülesanded, koostöö teiste osakondadega	Mitteeristav hindamine Lävend: Rühmatöö: õpilane koostab esitluse, milles on järgmised osad: - majapidamisosakonna tähtsus, ülesanded ja seosed teiste majutusettevõtte osakondadega - majapidamisosakonna ametikohad ja nende tööülesanded erisuurustega majutusettevõtetes -toateenija mõistekaart
Etteantud juhendi alusel planeerib enda tööd majapidamisosakonnas ja koostab tööplaani. Kontrolltöö: töö planeerimine majapidamisosakonnas, ladustamise põhimõtted ja voodipesu ja rätikute, restoranipesu, ametiriietuse ning küllastaja pesupesemisteenusega seotud tööetapid.	Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale ja teeb tööplaani koostamisel mõne suure vea. Hinne 4: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale ja teeb tööplaani koostamisel mõned väikesed vead. Hinne 5: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale ja ei tee tööplaani koostamisel suuri vigu.

Iseseisvad tööd:

- Toateenija mõistekaart: toateenija roll kvaliteetse külustuselamuse pakkujana ja nimetab peamised tööandja ootused toateenija ametikohal töötajale
- Juhendi alusel õigusaktidega tutvumine internetis

Hindamiskriteeriumid

- selgitab juhendi alusel majapidamistöö tähtsust, küllastaja rahulolu, majutusettevõtte maine, müügitöö ja füüsilise keskkonna puhtuse seisukohast
- nimetab majapidamistöö eesmärgid ja vastutusala sõltuvalt majutusettevõtte suuruselt
- 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
- selgitab rühmatööna juhendi alusel majapidamistöö planeerimisega seotud tegevusi
- kirjeldab majutusettevõttes majapidamistööga seotud erinevaid ladusid ja ladustamise põhimõtteid
- 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

Õppemeetodid:

Rühmatöö, iseseisev töö,
mõistekaardi
koostamine, kõitev loeng

Teema: Koristusained ja tarvikud**Jaotus tundides:**

teoreetiline töö: 30, praktiline töö: 24, iseseisev töö: 24, kokku: 78

Alateemad:

koristamise põhitegurid, otstarbekas koristamine, koristamine, puhastamine,
majutusasutuste koristamisele esitatavad nõuded.

mustuse tüübid

vesi puhastusainete koostises

koristusained

koristustarvikud

Isikukaitsevahendid koristamisel

koristusmeetodid

pinnakatted

koristusmasinad ja seadmed

koristustööde ergonoomika

Seotud õpiväljundid:

- kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid, töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Kontrolltöö Õpilane doseerib õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö kvaliteetselt ning ergonoomiliselt õigesti. Kontrolltöö: mustus, isikukaitsevahendid, koristustarvikud, esmaabi	Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane doseerib juhendamisel õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö nõuetekohaselt ning ergonoomiliselt õigesti. Hinne 4: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane doseerib juhendamisel õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö kvaliteetselt ning ergonoomiliselt õigesti. Hinne 5: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane doseerib juhendamisel õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö kvaliteetselt ning ergonoomiliselt õigesti.

Iseseisvad tööd:

Koristusainete ohutussertifikaatidega tutvumine. Etteantud juhendi alusel koristustarvikute komplekti koostamine. Aktiivse töövõime säilitamiseks taastusharjutuste välja töötamine. Juhendi alusel esmaabi koristusainetega töötamisel.

Praktilised tööd:

Mustuse tundmine. Koristusainete tundmine ja doseerimine. Koristustarvikute tundmine ja kasutamine. Koristustarvikute hooldamine. Väljatöötatud taastusharjutuste sooritamine ja teistele esitlemine

Hindamiskriteeriumid

- märkab ja määrab koristustööde vajaduse ja järjekorra, võttes arvesse mustusastet, soovitud puhtusastet ja etteantud juhiseid;
- valib vastavalt juhiste sobiva koristusaine ja mõõdab välja sobiva koguse, arvestades mustuse liiki ja pinnakattematerjali ning järgides kasutusjuhendit doseerib ja kasutab ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt;
- valib juhendi alusel sobivad isikukaitsevahendid vastavalt koristustöö iseloomule
- valib koristustarvikud ja -masinad ning valmistab need tööks ette, sh niisutab koristustekstiilid vastavalt mustusastmele ja pinnakattematerjalile 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

Õppemeetodid:

Kõitev loeng, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, mõttega lugemine

Teema: Koristusmeetodid**Jaotus tundides:**

teoreetiline töö: 12, praktiline töö: 42, iseseisev töö: 24, kokku: 78

Alateemad:

Põrandakattematerjalid, hooldamine, puhastamine
 Pinnakattematerjalid, hooldamine, puhastamine
 Koristusmeetodid, hooldusmeetodid, kaitsemeetodid
 Põrandate ja teiste pindade praktiline hooldamine, puhastamine, kaitsmine
 hoolduskoristuse tegemine
 toa lõppkoristus, toa vahekoristus
 toa suurpuhastus
 üldruumide iseloomustus
 niisked ja märjad üldruumid
 saunade koristamine.
 basseinalade koristamine
 majapidamistöde kvaliteet

Seotud õpiväljundid:

- puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinnakattematerjalile
- koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ühe ruumi pindade hoolduskoristus (koristusainete valimine ja doseerimine, koristustarvikute valik ja ettevalmistamine)	Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane koristab ühe etteantud ruumi pinnad ja pinnakattematerjalid. Valib koristusained ja doseerib need vastavalt juhendile, kuid pindadele ja kattematerjalidele jäävad veel mõned plekid ja natuke mustust. Töötab enamuse ajast ergonoomiliselt ja ökonoomselt. Hinne 4: Õpilane koristab ühe etteantud ruumi pinnad ja pinnakattematerjalid. Valib koristusained ja doseerib need vastavalt juhendile, kuid pindadele ja kattematerjalidele jäävad veel paar plekki ja natuke mustust. Töötab enamuse ajast ergonoomiliselt ja ökonoomselt. Hinne 5: Õpilane koristab ühe etteantud ruumi pinnad ja pinnakattematerjalid. Valib koristusained ja doseerib need vastavalt juhendile, kuid pindadele ja kattematerjalidele ei jää enam plekke ja mustust.. Töötab kogu aeg ergonoomiliselt ja ökonoomselt.
Iseseisev töö Praktiline töö Majutusruumi lõppkoristus vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Praktiline hindamisülesanne on ühtlasi toateenija kompetentside hindamine ja toimub kooli hindamiskomisjoni poolt	Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane koristab majutusruumi peale külastaja lahkumist vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Teeb koristamisel mõne väikese vea, mille parandab õpetaja juhendamisel. Töötab ergonoomiliselt, hügieeniliselt ja kvaliteetselt. Teksti sõnastus on konarlik ja ühekülgne, kuid arusaadav, sõnavara on piisav. 7-8 õigekirjaviga Hinne 4: Õpilane koristab majutusruumi peale külastaja lahkumist vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Teeb koristamisel mõne väikese vea, mille parandab iseseisvalt. Töötab ergonoomiliselt, hügieeniliselt ja kvaliteetselt. Teksti sõnastus on üldiselt ladus, sõnavara on mitmekülgne. 3-4 õigekirjaviga Hinne 5: Õpilane koristab majutusruumi peale külastaja lahkumist vastavalt enda koostatud koristusplaanile. Ei tee koristamisel vigu. Töötab ergonoomiliselt, hügieeniliselt ja kvaliteetselt. Hindab objektiivselt oma töö kvaliteeti. Tekst on ülesehituselt sisulisvormiline tervik. Tekst on vormistatud korrektselt. 0-2 õigekirjaviga

Iseseisvad tööd:

- Iseseisev töö arvutis. Õpetaja poolt antud töölehe täitmine (erinevate põrandade ja muude pindade kattematerjalide iseloomustamine ja nendelt pindade hooldamine)
- Majutusruumi koristusjuhendi koostamine etteantud kriteeriumide alusel. Koostab ja vormistab juhendi järgides kirjutamisel õigekirjareegleid.

Praktilised tööd:

- Põrandate kuivalt-, niiskelt- ja märjalt pühkimine Põrandate pesemine ja kaitsmine Seinapindade puhastamine Laepindade puhastamine Mööbli puhastamine ja hooldamine Sanpindade puhastamine ja desinfitseerimine
- Majutusruumide lõppkoristus Majutusruumide vahekoristus Suurpuhastus Üldruumide koristamine Hindamiskriteeriumid

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab põrandade ja muude pindade kattematerjalide peamisi omadusi
- valib juhendi alusel vastavalt mustusele ja pinnale sobiva koristus-, kaitse- või hooldusmeetodi;
- kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, -tarvikuid, -aineid ja/või -masinaid;
- puhastab vastavalt juhendile mööbli ja esemed raskesti eemaldatavast ja/või aja jooksul kogunenud mustusest;
- puhastab seinad, laed, aknad ja põrandad raskesti eemaldatavast ja/või aja jooksul kogunenud mustusest, kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, koristustarvikuid, -aineid ja /või -masinaid;
- koristab paaristööna majutusruumi vastavalt etteantud koristusjuhendile
- kirjeldab tehtud koristustöid ja vastab asjakohastele küsimustele
- koristab paaristööna majutusettevõtte üldruumi vastavalt koristusplaanile ja koristusjuhendile
- vahetab voodipesu ja korrastab voodi vastavalt majutusasutuses kehtivale korrale; vahetab vannitoatekstiilid vastavalt majutusasutuses kehtivale korrale;

- korrastab hügieenitarvikud, reklaammaterjalid, minibaari jms, vajadusel lisab puuduvad tarvikud ja esemed, järgides majutusasutuses kehtivat korda;
- käitub külalistest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust
- puhastab ja korrastab vastavalt juhistele kasutatud koristustarvikud ja /või -masinaid;
- hindab enda koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele

Teema: **Ergonoomika**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Inimese füsioloogia ja anatoomia
Võimlemine

Seotud õpiväljundid:

- valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Praktiline töö Erinevatele lihasgruppidele võimlemisharjutuste koostamine ja nende sooritamise praktilistes tundides.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane koostab komplekti harjutusi erinevatele lihasgruppidele ja sooritab neid harjutusi valikuliselt praktilistes tundides.

Iseseisvad tööd:

Erinevatele lihasgruppidele võimlemisharjutuste koostamine

Praktilised tööd:

Õpilane sooritab praktilise koristamise käigus erinevaid võimlemisharjutusi

Hindamiskriteeriumid

- selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele
- koostab harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile
- sooritab koostatud harjutuste kompleksi

Õppemeetodid:

Võimlemine. Iseseisev töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava kompleksülesande sooritamise tulemusena. Kompleksülesanne koosneb alljärgnevatest osadest:

	<p>1. Kirjalik koristusplaan – vastavalt etteantud juhendile numbritoa koristamise planeerimine</p> <p>2. Praktiliste oskuste demonstratsioon – vastavalt aruandele numbritoa koristamine</p> <p>Mooduli lõppedes on võimalik kompleksülesande asemel sooritada kutseksam Puhastusteenindaja, tase 3, spetsialiseerumine Majutusasutuse toateenindaja, tase 3</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Viin, T. Villig, R. Hotellimajanduse alused Tallinn 2011</p> <p>Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistööd majutusettevõttes Tallinn 2012</p> <p>Alt, H. Puusepp, K. Toom, J. Koristamine- see on lihtne? töövihik õpetajale, õpilasele, õppevideo , REK 2010</p> <p>Kuura, E. Puhastusteenindus AS Kirjastus Ilo 2003</p> <p>Padu, L. Schumann, S. Puhas kodu ja puhtad rõivad AS Kirjastus Ilo 2004</p> <p>www.kutsekoda.ee</p>

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Huviväärsused	3	Annely Kallo
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane soovib majutusettevõtte külastajatele Eestis arhitektuuri-, loodus-, ja kultuuri sihtkohti ja vaatamisväärsusi ning aktiivsete tegevuste võimalusi		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
54 t		24 t	
Õpiväljundid	1 soovib Eesti tuntumaid turismi sihtkohti ja vaatamisväärsusi, rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist		
	2 soovib Eesti tuntumaid turismi sihtkohti, rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest		
	3 soovib külastajale erimeelisi kultuuri piirkondi Eestis, toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist		
	4 soovib külastajatele Eesti turismi sihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta		

Teema: **Turismi sihtkohad Eestis**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

1. Eesti üldisloomustus, Eesti administratiivjaotus (kaart, olulisemad faktid (rahvaarv, usk, keskmine palk, rahvastik jt) 2 tundi
2. Reisirahanduse liigid Eestis 2 tundi
3. Eesti ajaloo peamised etapid 2 tundi
4. Eesti looduse eripära-geoloogia, maastik, pikimad jõed, suuremad järved ja saared 2 tundi
5. Rahvusparkid 2 tundi

6. Saared kui sihtkohad 2 tundi
7. Looduslikud vaatamisväärsused, inimkätega loodud vaatamisväärsused - turistile huvipakkuvad sakraal-, militaar- ja tsiviilhitised (kirikud , kloostrid, pühapaigad, militaarpärandid, ajaloolised ja tänapäevased tsiviilrajatised) 4 tundi
8. Eesti köök ja eesti rahvustoite pakkuvad söögikohad 2 tundi
9. Erinevate Eesti piirkondade muuseumid ja teemapargid aktiivsete tegevuste liigid ja nende pakkujad piirkonniti 4 tundi
10. Põhja-Eesti muuseumid ja teemapargid 4 tundi
11. Lõuna- Eesti muuseumid ja teemapargid 4 tundi
12. Lääne-Eesti ja saarte muuseumid ja teemapargid 4 tundi
13. Tuntumad teemapargid Eestis, asukohad, iseloomustus 2 tundi

Seotud õpiväljundid:

- soovib Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi, rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist
- soovib Eesti tuntumaid turismisihtkohti, rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Ettekanne/esitlus Koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi, lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu. Õpilane esitab nõuetekohase iseseisva töö.

Iseseisvad tööd:

Rühmatööna kahe erineva Eesti rahvuskööki pakkuva toidukoha tutvustus.

Hindamiskriteeriumid	
	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab erinevate Eesti piirkondade traditsioonilist ja tänapäevast Eesti kööki pakkuvaid toidukohti • kirjeldab rühmatööna Eesti rahvusparkide looduspärandid ja annab soovitusi lähtudes külastajate huvist • koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu • kirjeldab juhendi alusel erinevate Eesti piirkondade osalusvõimalusega muuseumide teenuseid, mis sobivad lastega peredele, põllumajanduse-, tehnika- ja ajaloo huvilistele külastajatele • nimetab rühmatööna juhendi alusel külastajale pakutavaid aktiivse tegevuse võimalusi konkreetse majutusettevõtte tegevuspiirkonnas • kirjeldab ja soovib külastajatele nende huvidest lähtuvalt Eesti teemaparke

Õppemeetodid:

Kõitev loeng, rühmatöö, iseseisev töö, paaritöö arvutis, esitlus

Teema: Eesti Kultuuripärand**Jaotus tundides:**

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

1. Eesti vaimne ja materiaalne kultuuripärand, selle kasutamine turismitoodetes 2 tundi
2. Etnilised vähemused: setod, rannarootslased, vanausulised (Setomaa, Peipsiäär, Loo-de-Eesti) 4 tundi
3. Eriilmelised kultuuripiirkonnad (Kihnu, Mulgimaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhu- ja Saaremaa) 4 tundi
4. tuntumad suursündmused ja –üritused Eesti eripiirkondades 2 tundi
5. Eesti kaart 4 tundi
6. Turismiportaali 2 tundi

Seotud õpiväljundid:

- soovitab külastajale eriilmelisi kultuuripiirkondi Eestis, toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist
- soovitab külastajatele Eesti turismisihthohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta

Hindamisülesanded

Hindamiseetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Ülesanne/harjutus Kirjeldab Eesti kaarti kasutades külastajale mõne soovitud turismikohta või vaatamisväärsuseni või teemaparki jõudmise võimalusi, kasutades erinevaid transpordiliike	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane leiab Eesti kaardilt etteantud turismimagnetid ja oskab soovitada Tallinnast kohalejõudmiseks võimalusi.
Rühmatöö Ülesanne/harjutus Rühmatöö: Ühe valitud Eesti piirkonna kultuuripärandi tutvustav ettekanne	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane koostab esitluse ühe eesti piirkonna kultuuripärandi kohta ja esitleb seda suuliselt.

Iseseisvad tööd:

- Nimetab ja tutvustab Eesti ametliku turismiportaali andmeid kasutades mõne eriilmelise kultuuripiirkonna kultuuripärandit tutvustavaid söögikohti ja muuseume
- Ühe valitud Eesti piirkonna kultuuripärandit tutvustav ettekanne

Hindamiskriteeriumid

- iseloomustab Eesti kultuuripärandit keele, laulu, tantsu ja kombestikuga seonduva põhjal
- kirjeldab juhendi alusel rühmatööna eriilmeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ning vanausuliste ja rannarootslaste kultuuripärandit
- nimetab Eesti ametliku turismiportaali andmeid kasutades eriilmeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ja vanausuliste ning rannarootslaste kultuuripärandit tutvustavaid söögikohti ja muuseume
- nimetab rühmatööna juhendi alusel tuntumaid kultuuri suursündmuseid või festivale konkreetse majutusettevõtte tegevuspiirkonnas
- näitab juhendi alusel külastajale soovitatud turismisihthohta, vaatamisväärsuse, rahvusparki ja kultuuripiirkonna asukohta Eesti kaardil

• soovib juhendi alusel rühmatööna Eesti kaarti kasutades külastajale sihtkohta jõudmise võimalused

Õppemeetodid:

Iseseisev töö arvutis,
interaktiivne loeng

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Teenindamine ja müük	3	Niina Smirmina, Ilona Säälük
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
44 t	24 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab rühmatööna külalishakuse, 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 	<ul style="list-style-type: none"> - teeninduse mõiste ja olemus - erinevad teenindustüübid, valikuvabaduslik ja jaotav mõtteviis - teeninduskultuur - positiivse esmamulje loomine. - klientide rühmitamine vajaduste, ootuste, nõudmiste ja võimaluste järgi - teenindaja rollid, kuvand ja isikuomadused - kliendisuhete juhtimine - eri- ja eristavate vajadustega kliendid - teeniduskvaliteet - kliendi vajadused, soovid ja ootused - kliendikeskne teenindus - veaolukorrad ja nende tekkepõhjused. Käitumine ja toimetulek veaolukordades 	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Rühmatöö
 Iseseisev töö
 Ettekanne/esitlus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis • nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-etikast • selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel • selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud majutusettevõtte teenindusstandardile lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	meeskonnatöö teeninduses - teenindusprotsess - teenindaja kutsestandard - teenindaja kutse-etiika ja sotsiaalne vastutus - teenindusstandard ja teeninduse taseme hindamise võimalused - kliendi rahulolu hindamine kontaktpinna (teenindus, toode, miljöö, abisüsteemid) alusel	Õppekäik, rollimängud, interaktiivne loeng, õppefilmid	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Teeninduse vaatlus ja selle analüüs. Õpilane külastab teenindusettevõtet, jälgib teeninduskultuuri ja koostab selle põhjal kokkuvõtte, mida esitleb tunnis kaasõpilastele		Hindamismeetod: Suuline esitus Analüüs		
Lävend				
Õpilane koostab iseseisva õppekäigu tulemusena analüüsi kogetud/ nähtud teenindusolukorra kohta. Iseseisva töö esitamine				
Iseseisvad tööd				
Õpilane analüüsib ennast, kui teenindajat				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab majutus- ja toitlustusettevõttele sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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 	suhtlemisoskuse tähtsus ja olemus ning selle arendamise võimalused - suhtlemisoskused: kontakti loomine, hoidmine ja lõpetamine, eneserefleksioon, kuulamis- ja küsitlemisoskused, - suhtlemistõkked - suhtlemise etapilisus (ümberlülitumine, psühholoogilise kontakti loomine, põhiteate vahetamine ja kontakti lõpetamine) - isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. - enesehinnang - positiivne minapilt. - erinevad käitumisviisid (agressiivne, alistuv, eirav, kehtestav käitumine). - kehtestav sõnum - rollid ja rollikäitumine. - grupi kujunemise etapilisus ja meeskonnatöö	Rollimängud, arutelud, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav

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

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toitlustamine	11	Riina Laht, Krista Kalmus, Gerda Sepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: - Majutamise-ja toitlustamise valdkonna alused, - Hotellimajanduse alused, - Majapidamistööd		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib einet, lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
72 t	62 t	152 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- täidab ja kontrollib tööohutus- ja toiduohutusnõudeid, kannab nõuetekohast vormiriietust, on teadlik esmaabi võimalustest ning oskab käituda tulekahju korral;	Toitlustusettevõtete liigitus ja äriidee. Toitlustusettevõtete ruumide jagunemine Tehnoloogiline liin. Toiduhügieeni üldpõhimõtted. Mikroorganismide kasvu mõjutavad põhitegurid. Isikliik hügieen. Enesekontrolliplaani põhimõtted.	kõitev loeng, diskussioon väikeses rühmas, ajurünnak, grupi ettekanne, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö, meeskonnatöö	Eristav
Hindamisülesanne: Hinne kujuneb toiduhügieeni testist ja kahest tööst: Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastvalt äriideele. Iseseisev töö toiduhügieenialastele küsimustele vastamine, kasutades erinevaid toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Suuline esitus Analüüs		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilasel on hügieeni testis vähemalt 51% õigeid vastuseid. Õpilane	Õpilasel on hügieeni testis vähemalt 70% õigeid vastuseid. Õpilane	Õpilasel on hügieeni testis vähemalt 90% õigeid vastuseid. Õpilane		

esitab kaks tööd: rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele. Iseseisev töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega.	esitab kaks tööd: rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele. Iseseisev töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega.	esitab kaks tööd: rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele. Iseseisev töö toitlustusalaste õigusaktide ja infoallikatega.
--	--	--

Iseseisvad tööd

Rühmatööna kahe erineva toitlustusettevõtte võrdlev analüüs vastavalt äriideele. Toiduhügieenialastele küsimustele vastamine, kasutades erinevaid toitlustusalaseid õigusakte ja infoallikaid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- koostab hommikusöögimenüü vastavalt juhendile - nimetab tervisliku toitumise põhimõtteid - nimetab toite ja jooke Eesti rahvusköögist	Menüü koostamine Tervislik toitumine Eesti rahvusköök	kõitev loeng, diskussioon väikeses rühmas, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile kindlale sihtrühmale kolme päeva hommikusöögi menüü arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid, pakkudes hommikusöögiks klientidele ka eesti rahvusköogi toite.			Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö	
Lävend				
Õppija koostab rühmatööna õpetaja poolt antud kliendirühmale hommikusöögi menüü, sobitab menüüsse eesti köögi toite ja jooke.				
Iseseisvad tööd				
Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile kindlale sihtrühmale hommikusöögi menüü arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid, sobitades menüüsse eesti rahvusköogi toite ja jooke.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- planeerib tööaja vastavalt töögraafikule; - valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab oma töökoha korras vastavalt etteantud juhiste; - täpsustab menüüd ja päevapakkumisi; - puhastab ning korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile; - peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhiste;	Menüü koostamine Tervislik toitumine Eesti rahvusköök Nõudepesu köögi puhastuse meetodid	kõitev loeng, diskussioon väikeses rühmas, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile kindlale sihtrühmale kolme päeva hommikusöögi menüü arvestades tervisliku toitumise			Hindamismeetod: Rühmatöö	

põhimõtteid, pakkudes hommikusöögiks klientidele ka eesti rahvusköögi toite.

Kontrolltöö

Lävend

Õppija koostab rühmatööna õpetaja poolt antud kliendirühmale hommikusöögi menüü, sobitab menüüsse eesti köögi toite ja jooke.

Iseseisvad tööd

Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile kindlale sihtrühmale hommikusöögi menüü arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid, sobitades menüüsse eesti rahvusköögi toite ja jooke.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele Jaotus tundides: praktiline töö: 80 iseseisev töö: 11 kokku: 91	- valmistab lihtsamaid toite lähtudes juhistest - valmistab hommikusööke vastavalt retseptidele	Toiduainete külm ja kuumtöötlemise meetodid. Säästev keskkond ja toiduainete säästev kasutamine. Toiduhügieen. Eritoitumine. Lihtsamate toitude valmistamise tehnoloogiad: pudrud ja teised teraviljatoidud, salatid, võileivad, kastmed, köögiviljatoidud ja lisandid, supid, munaroad, magusroad. Abitööd köögis.	Arutelu, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö	Eristav
Hindamisülesanne: Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serveerib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel järgides hügieenireegleid. Analüüsib enda valmistatud toitude välimust ja maitset.			Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Osaleb tundides. Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serveerib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi aluse. Toitude välimus ja maitse on rahuldavad.	Osaleb kõikides tundides. Valmistab iseseisvalt etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serveerib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel järgides hügieenireegleid - Toitude välimus ja maitse olid head.	Osaleb aktiivselt kõikides tundides. Valmistab iseseisvalt etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi toidud, serveerib toidud etteantud kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele, peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel järgides hügieenireegleid - Toitude välimus ja maitse olid head.		
Iseseisvad tööd				
Toitude valmistamise tehnoloogiad. Töölehe täitmine: kuum- ja külmtöötlemine				
Praktilised tööd				
Tehnoloogiliste kaartide lugemine, mõistmine ja nende järgi toitude valmistamine jälgides hügieeninõudeid ja säästlikkust. Kasutab sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid. Toitude serveerimine, nõude pesemine töökoha korrastamine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab külalastajaid vastavalt	- valmistab ette lauakatmisvahendid ja teeb	hommikusöögi serveerimine	Kõitev loeng, praktiline	Eristav

<p>menüüle ja külastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 14 kokku: 68</p>	<p>eelkatte vastavalt etteantud juhistele</p> <ul style="list-style-type: none"> - on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga oma vastutusala piires, suunab klientid söögisaali ja juhatab lauda; - kohandab eelkatet vastavalt juhistele; - serveerib road; - saadab kliendi ära positiivset kliendikontakti hoides, vajadusel abistab klienti; - koristab nõud laualt. - suhtleb klientidega ja kolleegidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast; - kohandub meeskonna töös ja analüüsib ennast klienditeenindajana. 	<p>sööginõud, klaasid ja söögiriistad</p> <p>toitlustuse teenindusviisid- ja tehnikad</p> <p>laua eelkatted vastavalt menüüle</p> <p>saalitöö planeerimine</p> <p>klienditeenindus toitlustuses</p> <p>teenindusstandardid</p>	<p>töö, iseseisev töö</p>	
--	---	--	---------------------------	--

<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Õpilane planeerib vastavalt lihtsamale menüüle serveerimiseks vajalikud sööginõud, klaasid, söögiriistad erialaselt ja keeleliselt korrektsete väljenditega. Õpilane teeb vastavalt etteantud menüüle laua eelkatte, serveerib toidud ja teenindab külastajaid lauas nõuetekohases riietuses, järgides hügieeninõudeid. Vastab külalise küsimustele ja lahendab tekkinud probleemsituatsioone järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Korrastab tööala ja töövahendid. Täidab teenindusalase testi.</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö Praktiline töö Test</p>
--	--

<p>Hinne 3</p> <p>Õppija osaleb tundides. Õppija vastab testis 51% küsimustele õigesti. Õppija planeerib vastavalt menüüle vajalike vahendite nimekirja tehes keeleliselt 6-8 viga. Õppija teeb laua eelkatte ja teenindab kliente vastavalt teenindustandardile.</p>	<p>Hinne 4</p> <p>Õppija osaleb kõikides tundides. Õppija vastab testis 70% küsimustele õigesti. Õppija planeerib vastavalt menüüle vajalike vahendite nimekirja tehes keeleliselt 3-5 viga. Õppija teeb laua eelkatte ja teenindab kliente vastavalt teenindustandardile.</p>	<p>Hinne 5</p> <p>Õppija osaleb aktiivselt kõikides tundides. Õppija vastab testis 90% küsimustele õigesti. Õppija planeerib vastavalt menüüle vajalike vahendite nimekirja tehes keeleliselt 0-2 viga. Õppija teeb laua eelkatte ja teenindab kliente vastavalt teenindustandardile.</p>
--	---	--

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Koostab vastavalt lihtsamale menüüle serveerimiseks vajalike sööginõude, klaaside, söögiriistade nimekirja ja joonistab laua eelkatte.</p>

<p>Praktilised tööd</p>

<p>Valmistab ette lihtsamate toitute ja jookide serveerimiseks sööginõud, klaasid, söögiriistad. Teeb vastavalt menüüle laua eelkatte. Teenindab kliente vastavalt menüüle. Teeb järelkoristuse (k.a. nõude poleerimine)</p>
--

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 12 kokku: 36</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pakub külalistele soovide järgi toite - pakub külalistele soovide järgi jooke - soovitab jooke menüü kõrvale 	<p>Menüü lugemine ja kirjeldamine.</p> <p>Toit ja jook.</p> <p>Joogiõpetus (sh alkoholivabad joogid)</p> <p>Eesti keel</p>	<p>Iseseisev töö arvutis, meeskonnatöö, praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Etteantud menüü põhjal sobivate jookide valimine menüüsse. Klientidele menüüs olevate toitute ja jookide tutvustamine.</p>	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö Praktiline töö</p>
---	---

Lävend
Õppija osaleb kõikides tundides; õpilane valib etteantud menüü põhjal sobivad joogid. Õpilane tutvustab arusaadalt klientidele menüüs olevaid toite ja jooke; teenindab küllastajaid järgides klienditeeninduse põhimõtteid ning hügieeninõudeid. Õppija teostab järelkoristuse (sh poleerimine). Õpilane osaleb koolisisel erialasel võistlusel.
Iseseisvad tööd
Valib menüüs olevate toitade juurde sobivad joogid ja põhjendab oma valikut.
Praktilised tööd
Praktiline klientide teenindamine. Klientidele menüüs olevate toitade ja jookide tutvustamine ja pakkumine.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordineerimise ja vastupidavuse arendamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 1 kokku: 13	- valib õiged töövõtted lähtudes ergonoomikast - nimetab sundasendeid ja analüüsib nendest tulenevaid probleeme	Rüht ja kehaline liikumine. Sundasendist tingitud terviseprobleemid ja nende vältimine Ergonoomika	Iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab rühmatööna põhjendustega toitlustustöötajale sobilikke harjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile ja sooritab koostatud harjutuste kompleksi harjutusi			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend				
Toitlustustöötajale sobiliku harjutustekomplekti koostamine ja kasutamine				
Iseseisvad tööd				
Koostab rühmatööna vastavalt etteantud juhendile toitlustustöötajale harjutuste kompleksi ja põhjendab enda valikut.				
Praktilised tööd				
Sooritab kehalisi harjutusi.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava kompleksülesannete sooritamise tulemusena</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjalik aruanne – vastavalt etteantud juhendile lihtsama pakumise koostamine kliendile 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon – kahekäigulise hommikueine valmistamine, laua katmine ja toitade-jookide kliendile serveerimine 3. Töökohtade korrastamine, hügieeninõuete ja klienditeeninduse normide järgimine <p>Mooduli lõppedes on teenindamisega seotud õpiväljundeid võimalik tõendada kutseeksamil Abikelner, tase 3</p>
--	---

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor S., Kersna, A., Roosipõld, A, Merits M., Toitlustuse alused. Argo 2008 Lars-Olaf Nassen L.-O., Parem teenindamine. Tallinn: 2001. Avita Kotkas M. ,Roosipõld A., Restoraniteenindus. Tallinn: Argo 2010 Rekkor S., Vainu A., Eerik R., Parm T., Teenindamise kunst. Tallinn: Argo 2013 Hea hügieenitava juhend http://www.kaupmeesteliit.ee Kann, A., Veskus, T., Tedersoo, E., Laasik, M., Vokk, R. Toiduhügieenikoolituse täiendmaterjalid. TTÜ Toiduainete instituut 2010 Toiduseadus Euroopa Parlamendi ja Nõukogu 28.01.2002 määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded. Euroopa Parlamendi ja Nõukogu 29.04.2004 määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta.

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stasionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Erialane võõrkeel	8	Svetlana Kalju, Roman Fokin
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
144 t		64 t	

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

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

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<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 külastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist 	<ul style="list-style-type: none"> - toitlustusettevõtte kirjeldus - toiduainete sõnavara - laua – ja serveerimisnõude, söögiriistade sõnavara - menüüde seletamise rollimängud - restorani lauteenindust käsitlevad rollimängud - toiduvalmistamise terminoloogia - toidu valmistamise tehnoloogia seletamine klientidele - toidu ja joogi soovitamise klientidele 	töö tekstida, lugemis- ja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng "Restoranis", kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektset vene keele toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab külastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad. Kontrolltöö toitlustusalase sõnavara peale		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale Õpilane sooritab arusaadavlt klienditeeniduse rollimängus "Restoranis", kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. õpilane sooritab korrektselt ja viisakalt klienditeeniduse rollimängus "Restoranis", kasutades vajalikku toitlustusalast venekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeniduse rollimängus "Restoranis", kasutades toitlustusalast venekeelset terminoloogiat		
Iseseisvad tööd				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Toitlustuserialase venekeelse sõnavara omandamine Venekeelse menüü koostamine				

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb 1. Jooksev hindamine: kokkuvõtavad kontrolltööd teema lõpus 2. Jooksev hindamine: suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides 3. Suuline esitus: ühe Eestis tegutseva hotelli tutvustus juhendi alusel 4. Erialase sõnavara õpimapp
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Mangus, I. Vene keele õpik algajale ja taasalustajale. Tln: TEA 2010 Kitsnik, M. Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn 2010 Viilipus, E. Turismi vene keel. Tln: Argo 2013 A.В. Голубева, А.И.Задорина, Е.В. Гананольская Русский язык для гостиниц и ресторанов. Санкт-Петербург, 1998 С.А Хавронина, Л.А. Харламова, И.В.Казнышкина, Практический курс русского языка для работников сервиса. Москва, 2007 3. Савельева, С. Гущина Русский язык для делового общения Tln: TEA 2007

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Erialane inglise keel	5	Maina Villenberg, Roman Fokin
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
90 t	40 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> - majutusettevõtte ja selle osakonnad ja tööde kirjeldused 6t. - juhendi alusel majutusettevõtte kirjeldava teksti koostamine. 6t. - E-kirjade kirjutamise reeglid, etiketinõuded ning viisakusväljendid 2t. - CV-des kasutatav terminoloogia ja sõnavara 4t. 	Iseseisev töö tekstiga, arutus, intervjuu, rühmatöö	Eristav
Hindamisülesanne: Majutusettevõtte eri osakondade tööde kirjeldused. CV ja motivatsioonikirja koostamine inglise keeles. Kontrolltööd.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
Õpilasel on kontrolltöös on 51% õigeid vastuseid. Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat.	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat.		Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat.	

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

Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - erinevad suhtlussituatsioonid majutusettevõttes - sõnavara 4t. - olukordadest arusaamine, vajalikud väljendid 2t. - erinevate suhtlemissituatsioonide rollimängud 6t. - majutusettevõtete poolt pakutavate teenuste sõnavara 2t. - majutusettevõtte plaani/skeemi kasutamine, selle abil tee juhatamine 4t. 	Vestlus Paaristöö Rühmatöö Rollimäng	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimängud: erinevad suhtlussituatsioonid majutusettevõttes.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane vestleb küllastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.	Õpilane vestleb küllastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .	Õpilane vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides		
Iseseisvad tööd				
Majutusettevõtetes pakutavate teenuste iseloomustus. Kliendile majutusettevõttes tee juhatamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektse võrkeeles majutus-ja toitlustusettevõtete liigid • nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume • nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega erinevaid toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust 	<ul style="list-style-type: none"> - majutusettevõtete liigituse sõnavara 2t. - majutusettevõtte erinevate osakondade sõnavara 2t. - majutusettevõtte toatüübid, majutusettevõtte erinevate ruumide sõnavara 4t. - toateenindaja suhtlusolukorra läbimängimine. 2t. - voodipesu/rätikute käsitleva sõnavara 2t. - majutusettevõtte erinevad teenused, ilu-, tervise- ning spa-teenuste sõnavara 4t. - rollimängud klientidega: teenuste sisu selgitamine 4t. 	Loeng, individuaalne töö, rollimäng, rühmatöö	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu • 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 külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid 			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Rollimängud majutusettevõtte ruumide koristamisel ja erinevad teenuste, ilu-, tervise- ning spa-teenuste pakkumine. Kontrolltöö sõnavara peale.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilasel on kontrolltöös on 51% õigeid vastuseid. Kasutades abimaterjale (hotelli infovoldik jms) tutvustab kliendile majutuasutuse poolt pakutavaid teenuseid. Tuleb toime küsimustele vastamisega.	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Tutvustab kliendile abivalmilt ning korrektset majutusala võõrkeelset terminoloogiat kasutades pakutavaid teenuseid. Vastab viisakalt ja asjalikult lisaküsimustele.	Õpilasel on kontrolltöös on 90% õigeid vastuseid. Tutvustades kliendile suuliselt majutuasutuse poolt pakutavaid teenuseid kasutab suhtlemisel lüüsi majutusala võõrkeelset terminoloogiat. Vastab soravalt ja viisakalt kliendi küsimustele.

Iseseisvad tööd

Koostab loetelu erinevatest majutus- ja toitlustusettevõtete liikidest kasutades ette antud online materjale (näiteks: <http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm>) Koostab piltsõnastiku tubade koristamisel kasutatavatest puhastusvahenditest/tarvikutest ning voodipesust ja rätikutest

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> - toiduainete sõnavara 4t. - hommikusöögi laua toidud 2t. - laua – ja serveerimisnõude, söögiriistade sõnavara 2t. - toiduvalmistamise tehnoloogiate sõnavara 2t. - eritoitumine 2t. - kliendi lauas teenindamise rollimängud 2t. - kliendiga arveldamise rollimängud, numbrid ja rahaühikud 2t. - menüü koostamine ja menüüde selgitamise rollimängud 2t. 	Loeng, rühmatöö, rollimäng, vestlus	Eristav

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

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<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 küllastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi • juhatab küllastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi 	<ul style="list-style-type: none"> - Eesti Vabariigi ajalugu ja tänapäev 2t. - EV tähtpäevad ja muude olulise päevade kalendris 2t. - tähtpäevadele kohaste rahvustoitude esitlemine 2t. - kultuuriürituste sõnavara 2t. - tee juhatamise rollimängud –kuhu ja kuidas minna, arvestades ümbruskonnaga, arvestades majutusettevõtte geograafilise asukohaga, 4t. - ruumilise asetuse ning liikumise ees- ja tagasõnad, liikumise tegusõnade 2t. - linna objektide sõnavara (transport, ehitised, jmt.) 4t. 	Iseseisev töö Suuline esitus	Eristav
Hindamisülesanne: Küsimustiku täitmine. Suuline esitus mõnest vaatamisväärsusest.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilasel on kontrolltöös on 51% õigeid vastuseid. Oskab nimetada olulisemaid fakte Eesti Vabariigi kohta. Soovitab infovoldikuid kasutades lähipiirkonna huviväärsusi ning annab arusaadavaid juhiseid soovitud kohta jõudmiseks	Õpilasel on kontrolltöös on 70% õigeid vastuseid. Oskab nimetada olulisemaid fakte Eesti Vabariigi kohta. Soovitab viisakalt ja abivalmilt lähipiirkonna huviväärsusi ning selgitab erinevaid võimalusi soovitud kohta jõudmiseks	Õpilasel on kontrolltöös on 90% õigeid vastuseid. Vestleb soravalt Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi puudutataval teemadel. Annab põhjalikke soovitusi erinevate paikade küllastamiseks ning ladusalt selgitab erinevaid võimalusi soovitud paika jõudmiseks.		
Iseseisvad tööd				

Täidab küsimustiku kasutades Euroopa Liidu kodulehte Tutvustab suuliselt kahte vaatamisväärsust Eestis, põhjendades miks turist peaks neid külastama

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Koosoleku- ja sündmusteenindus	4	Krista Kalmus, Kristi Tarik
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: - Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused - Turismimajanduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab sündmuskorralduse sisu majutusettevõtte lisateenusena ning teenindab koosoleku ja sündmuse küllastajaid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
24 t	24 t	108 t	
Õpiväljundid	1 mõistab sündmuskorralduse sisu ja küllastajate ootusi koosolekuteenindusele		
	2 tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid		
	3 teenindab sündmuse küllastajaid iseteeninduslaudades		
	4 korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal		
	5 teab koosolekuteenindaja tööülesandeid		
	6 lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise aja		

Teema: **Koosoleku- ja sündmusteeninduse teooria**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Sündmuskorraldusega seotud ootused majutusettevõtte, korraldaja ja osaleja seisukohalt.
 Koosoleku toimumispaiga ja ruumide valik. Koosolekuteenindaja hoiakud, tööülesanded ja vastutus.
 Koosolekuteenindaja koostöö teiste teenuste pakkujate ja alltöövõtjatega.

Tehniliste vahendite valik ja koosolekuruumi paigutus.
 Lisateenuste pakkumine ja korraldamine.
 Koosoleku infomaterjalide komplekteerimine ja jaotuskanalid.
 Koosoleku dokumentatsioon.
 Koosolekujärgsed tegevused.
 Koosolekuteenindaja koostöö korraldaja

Seotud õpiväljundid:

- mõistab sündmuskorralduse sisu ja küllastajate ootusi koosolekuteenindusele
- tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid
- teab koosolekuteenindaja tööülesandeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Suuline esitus Õpilane planeerib rühmatööna etteantud ülesande alusel koosoleku läbiviimiseks päevakava, esialgse eelarve, koosolekuruumi stiili, pakub koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis erinevaid teenuseid ning valib koosoleku tarbeks tehnilised vahendid. Esitleb oma tööd kasutades enamkasutatavaid tehnilisi vahendeid.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane koostab koosoleku päevakava, nimetab peamisi kulusid ja tulusid, planeerib koosoleku läbiviimiseks koosolekuruumi stiili, pakub koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis mõningaid teenuseid ja valib koosoleku tarbeks mõned tehnilised vahendid. Esitleb konarlikult enda tööd kasutades mõnda tehnilist vahendit.

Iseseisvad tööd:

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

Hindamiskriteeriumid

- 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
- nimetab ja kasutab koosolekul enimkasutatavaid tehnilisi vahendeid
- kirjeldab rühmatööna koosolekuteenindaja peamisi tööülesandeid
- kirjeldab rühmatööna koostööpõhimõtteid koosoleku moderaatori, tõlgi ja korraldajaga
- kirjeldab rühmatööna koosolekuteeninduseks sobivat teenindaja hoiakut lähtudes korraldaja ja osalejate ootustest

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö

Teema: **Koosoleku- ja sündmuseeninduse praktiline töö**

Jaotus tundides:

praktika: 78, kokku: 78

Alateemad:

Iseteeninduslauad koosolekust osavõtjate toitlustamiseks

Toitlustamiseks pakutavad toidud ja joogid, laudade

teenindamine

Praktiline laudade teenindus

Klienditeenindaja hoiakud. Kliendi ootused ja vajadused.

Tööülesannetest lähtuv klienditeenindus ja meeskonnatöö.

Tüüpilised teenindussituatsioonid koosoleku ajal.

Erivajadustega kliendi teenindamine.

Erineva kultuuritaustaga kliendi teenindamine.

Probleemolukordade ja konfliktsituatsioonide kliendikeskne

lahendamine.

Koosolekust osavõtjate ja esinejate registreerimine ning tõhus

teenindamine.

Koosoleku registreerimislaua ülespaneku põhimõtted.

Koosoleku registreerimislaua dokumentatsioon ja töövahendid.

Koosoleku infomaterjalide komplekteerimine ja jaotus osalejatele

ja esinejatele.

Koosoleku registreerimislaua teenindaja hoiakud, tööülesanded

ja vastutus.

Koosoleku registreerimislaua etikett.

Seotud õpiväljundid:

- teenindab sündmuse küllastajaid iseteeninduslaudades
- korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal
- lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise aja

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Õpilane katab ja teenindab rühmatööna koosolekust osavõtjatele iseteeninduslaua, teenindab koosolekust osavõtjaid ja koristab laud	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane katab ja teenindab rühmatööna koosolekust osavõtjatele iseteeninduslaua, teenindab koosolekust osavõtjaid ja koristab laud

Hindamiskriteeriumid	
	<ul style="list-style-type: none"> • katab juhendamisel söögilaua linaga, toidunõudega ja kaunistab iseteeninduslaudu laudu etteantud sündmuse menüü alusel, arvestades ruumi paigutust ja küllastajate arvu ning liikumist ruumis • teenindab meeskonnas küllastajaid iseteeninduslauaga sündmusel, vajadusel täiendab, korrastab ja koristab sündmuse lõppedes • rakendab kandiditeenindust meeskonnas etteantud toitlustusteeninduse situatsioonis • valmistab ette tööpinna küllastajate registreerimiseks lähtudes koosoleku sisust ja registreerimisprotsessi põhimõtetest • registreerib koosoleku osalejad

- suhtleb küllastajatega külalislahkelt ja abivalmilt kogu teeninduspäeva ajal
- selgitab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub vastavalt lahendusi

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Turismigeograafia	3	Annely Kallo, Kristi Tarik
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismimajanduse olemust ning kasutab turismialast infot, turismigeograafia- ja kultuurialaseid teadmisi sihtkoha tutvustamisel		
Õpiväljundid	1 mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest		
	2 mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest		
	3 mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana		

Teema: **Euroopa turismigeograafia**

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26</p>
<p>Alateemad: Reisijate rühmitamine Turismisihtkohad regioonis Euroopa turismigeograafia Loodusturism Euroopas Kultuuriturism Euroopas Puhketurism Euroopas Tavad, kombed, traditsioonid ja väärtushinnangud erinevates regioonides, religioon</p>
<p>Seotud õpiväljundid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest • mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Uurimustöö Õpilane koostab paaristööna ühe Euroopa regiooni tutvustuse (sihtkoha iseloomustus, kultuur, loodus, tavad ja kombestik, vaatamisväärsused jne)	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane esitab uurimustöö ja esitleb seda rühmas
Kontrolltöö Kontrolltöö Euroopa kontuurkaart (riigid, pealinna, tähtsamad looduslikud tähised)	Eristav hindamine Hinne 3: 51-74% õiged vastused Hinne 4: 75-90% õiged vastused Hinne 5: 90-100% õiged vastused

Iseseisvad tööd:

Uurimustöö (hindamistöö) materjali kogumine ja vormistamine

Hindamiskriteeriumid

- iseloomustab Euroopa jaotumist turismigeograafilisteks regioonideks ja riikideks arvestades loodus-, kultuuri- ja turismigeograafilisi tegureid;
- koostab juhendi alusel Euroopa sihtkoha kirjelduse, kasutades usaldusväärset teave eesti- ja inglisekeelsetest allikatest;
- Euroopa rahvaste, kultuuride ja tänaste turismisihtkohtade kujunemisele.

Õppemeetodid:

Iseseisev töö arvutis, rühmatöö

Teema: Maailma turismigeograafia

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Maailma populaarsed turismipiirkonnad
Pärandkultuur ja nüüdiskultuur
Toitumistavad erinevates maailma piirkondades

Seotud õpiväljundid:

- mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest
- mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Õpilane koostab rühmatööna juhendist lähtuvalt ühe UNESCO maailmapärandi objekti tutvustuse, koostab uurimustöö ja esitleb seda rühma	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Õpilane esitab uurimustöö UNESCO maailmapärandi objekti kohta ja esitleb oma tööd rühmas. Töös on kasutatud õpetaja poolt etteantud viiteid ja materjale</p> <p>Hinne 4: Õpilane esitab uurimustöö UNESCO maailmapärandi objekti kohta ja esitleb oma tööd rühmas. Töös on kasutatud õpilane enda poolt leitud materjale, faile ja kommentaare</p> <p>Hinne 5: Õpilane esitab uurimustöö UNESCO maailmapärandi objekti kohta ja esitleb oma tööd rühmas. Töös on kasutatud õpilane enda poolt leitud materjale, faile ja kommentaare. Õpilane vastab tööd puudutavatele lisaküsimustele</p>

Iseseisvad tööd:

Uurimustöö materjali kogumine ja vormistamine

Hindamiskriteeriumid

- nimetab ja näitab kaardil maailma turismi suurregioone, tuues välja nende loodusgeograafilise eripära;
- kirjeldab juhendi alusel maailma peamisi turismigeograafilisi sihtkohti;
- leiab usaldusväärset teavet erinevate maailma kultuuride, religioonide ja nendega seotud turismisihtkohtade kohta kasutades erinevaid informatsiooniallikaid;
- tutvustab näidete põhjal maailma erinevaid kultuure ja kultuuridest tulenevaid kombeid tajudes ja väärtustades enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega;
- kirjeldab erinevate maailma rahvaste toitumise eripärasid, arvestades religioonide mõju toitumistavadele.

Õppemeetodid:

Iseseisev töö arvutis, rühmatöö

Teema: **Maailma rahvad ja usundid**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Maailma turism seotuna religiooniga, kultuuride erinevused

Seotud õpiväljundid:

- mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest
- mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest

- mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Suuline esitus Õppija koostab iseseisvalt esitluse ühe usundi ning antud regiooni kohta ning esitleb tööd tunnis.	Mitteeristav hindamine Lävend: Töö on esitatud vastavalt juhendile.

Iseseisvad tööd: Esitus ühe usundi kohta ning antud regiooni kohta	
Hindamiskriteeriumid	-kirjeldab erinevaid Euroopas levinud religioone, nendega seotud tavaid, kombeid ja väärtushinnanguid, selgitades nende mõju - kirjeldab maailma suurimate usundite eripärasid nii turismisihtkohana, kui sissetuleva turisti vaatepunktist
Õppemeetodid: Loeng, iseseisev töö arvutis	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite hinnete koondhinnena
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Argo, 2010 Toots, K. Kuidas tunned Eestimaad? Argo, 2009 Toots, K. Turismimajanduse alused. E-kursus, 2017 Kängsepp, L. Eesti kultuurilugu. E-kursus, 2017 Kängsepp, L. Maailma kultuurid. E-kursus, 2017 Juust, L., Kase, U. Kuidas tunned maailma? Argo, 2011 Tooman, H., Mürstaja, H. Turismisihtkoha arendus ja turundus. Argo, 2008 Viin, T., Villig, R. Hotellimajanduse alused. Argo, 2011 Turismialased andmebaasid

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Müügitööalane inglise keel	7	Maina Villenberg, Roman Fokin, Kristi Tarik
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli erialane inglise keel läbimine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tutvustab, soovitab ning müüb vastuvõtu administraatorina külastajatele majutusevõtte teenuseid või piirkonna vabaajaveetmise võimalusi, kasutades erialast ingliskeelset sõnavara ja rakendab teenindusteadlikku mõttelaadi		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
126 t	56 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale majutusevõtet ja müüb majutusevõttes pakutavaid teenuseid inglise keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> • küsib etteantud skeemi alusel külastaja soove ja teeb kindlaks tema vajadused majutusevõtte teenustele • soovitab ja kirjeldab korrekse võõrkeelse sõnavara abil külastajale majutusevõtte teenuseid • kirjeldab korrekse võõrkeelse sõnavara abil tubade kategooriaid ja vooditüüpe, tubade hindu ja seost toitlustusega • vastab suuliselt ja kirjalikult, korrekse võõrkeelse sõnavara abil külastaja majutuspäringule • teenindab külastajaid kogu teenindusprotsessi jooksul korrekset erialast sõnavara kasutades vastavalt teenindusstandardile 	<ul style="list-style-type: none"> - majutusevõttes pakutavad teenused - rollimängud klientide soovide väljaselgitamiseks - majutusevõtte teenuste selgitamine ja kliendile pakkumine - majutusevõtte tubade kirjeldamine, seos toitlustusega ja tubade hinnad - viisakusväljendid ja teenindamisega seotud sõnavara - müügi-alane sõnavara 	Loeng, väitlus, paaristöö, rollimäng	Eristav

Hindamisülesanne:

Suuline esitlus: majutusevõtte ja seal pakutavad teenused
Rollimäng: teenindussituatsioon majutusevõttes
Kirjalik vastus kliendi majutuspäringule
Kirjalik teoreetiliste teadmiste test – sõnavara tundmine

Hindamismeetod:

Test
Õpimapp/portfoolio
Suuline esitus

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> • 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 hinnapakkumise, arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast • esitleb ja kirjeldab küllastajale juhendi alusel suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid 	<ul style="list-style-type: none"> - kliendi sisse- ja välisregistreerimist käsitlev terminoloogia Sisse- ja välisregistreerimise vormide täitmine juhendi abil. - Kliendi majutuspäringule vastamine: broneerimise kinnitamine, broneerimise muutmine, broneerimise tühistamine. - e-kirjade standardid - kirjaliku hinnapakkumise koostamine ja informatsiooni jagamine 	Loeng; vestlus, individuaalne töö, rühmatöö, rollimäng	Eristav
Hindamisülesanne: Koostab kirjaliku hinnapakkumise konkreetsele kliendile. Esitleb suuliselt juhendi alusel hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid; vastab viisakalt ja asjakohaselt küllastaja täpsustavatele küsimustele Kirjalik teoreetiliste teadmiste test – sõnavara tundmine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Suuline esitus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilasel on testis 51% õigeid vastuseid. Õpilane tuleb kasina sõnavaraga, viisakalt ja abivalmilt toime igapäevatoimingutega vastuvõtuletis. Selgitab ja täpsustab kasinat sõnavara kasutades hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid	Õpilasel on testis 70% õigeid vastuseid. Õpilane tuleb piiratud sõnavaraga, viisakalt ja abivalmilt toime igapäevatoimingutega vastuvõtuletis. Selgitab ja täpsustab piiratud sõnavara kasutades hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid	Õpilasel on testis 90% õigeid vastuseid. Õpilane tuleb soravalt, viisakalt ja abivalmilt toime igapäevatoimingutega vastuvõtuletis. Selgitab ja täpsustab soravalt kasutades hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid		
Iseseisvad tööd				
Koostab dialoogi kliendi sisse- ja väljaregistreerimisel. E-kirja kirjutamine: Kliendi majutuspäringule vastamine: broneerimise kinnitamine, broneerimise muutmine ja broneerimise tühistamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõiki õpiväljundeid hõlmava kompleksülesande sooritamise tulemusena. Kompleksülesanne koosneb alljärgnevatest osadest: 1. Vastuskirjade kirjutamine inglise keeles lähtudes külalise päringutest 2. Situatsioonülesannete lahendamised vastuvõtu osakonnas
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Leo Jones "Welcome! English for the travel and tourism industry. Second Edition. Student's Book". Cambridge University Press, 2005. Helsingissä Kustannusosakeyhtiö Otava, 1981. "Ametikeel – Hotell. Inglise keele väljendid ja sõnavara" Tallinn, TEA, 1996. Keith Harding & Paul Henderson. "High Season. English for the Hotel and Tourist Industry". Oxford University Press, 2001. Martyn Hobbs and Julia Starr Keddle. "Commerce 1. Oxford English for Careers. Student's book". Oxford University Press, 2006. Interneti materjalid. Stott, Trish, Revell, Rod. Highly Recommended. English for the hotel and catering industry. Student's book. Oxford University Press, 2004 Stott, Trish. Highly Recommended 1 Pre-Intermediate. English for the Hotel and Catering industry Workbook. Oxford University press, 2004 Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2. Intermediate Student's Book, English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010 Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2 Intermediate Workbook. English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010 O'Hara, Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book. Cambridge University Press, 2002.

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Turunduse alused	2	Kristi Tarik, Anu Uusmaa
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised turumajanduse olemusest; turunduse rollist ettevõttes; turunduskeskkonna ja turunduskompleksi elementide mõjust ettevõtte tegevusele.		
Õpiväljundid	1 Mõistab turunduse olemust ja turunduskeskkonna toimimist;		
	2 Mõistab turunduse rolli ettevõtte turunduskeskkonnas		
	3 Kasutab erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid ning erialast terminoloogiat ja korrektset eesti keelt		

Teema: **Turunduse alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: Turunduse olemus turundusega seotud põhimõisted turunduse ajalugu turu analüüs, turu –uuring turundusuuringud ja turundusinfosüsteem turundusuuringute protsess turundustegevused ettevõttes E-turunduse kanalid
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • Mõistab turunduse olemust ja turunduskeskkonna toimimist; • Mõistab turunduse rolli ettevõtte turunduskeskkonnas

- Kasutab erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid ning erialast terminoloogiat ja korrektset eesti keelt

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Praktiline töö Õppija koostab vastavalt juhendile (väljamõeldud) ettevõttele kodulehe	Mitteeristav hindamine Lävend: Koduleht on loodud lähtudes juhendist

Iseseisvad tööd: - Kodulehe loomine vabavaraliste platvormidega - plakatite kujundamine	
Praktilised tööd: kodulehe loomine	
Hindamiskriteeriumid	- Koostab õpimapi turunduse alase õppematerjali põhjal - Kasutab tööülesannete täitmisel ja vormistamisel korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat - Kasutab tööülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara
Õppemeetodid: loeng, rühmatöö, iseseisev töö arvutis	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Jaansoo, A. Turunduse alused, Innove 2012 Jõgi. Turunduse algkursus. Tallinn, 1997. Kolter, Ph. Turunduse alused; Sirkel, R., Turu-uuring. Tallinn 2001 Tammet, T. E-turundus, Tartu 2010 Vihalem, A., Turunduse alused. Tallinn 2003 Aktiivne müük ja turundus: käsiraamat müügitöötajale. Tallinn, Estada, 2001. Aktiivne müük ja turundus: Lisa abivahend ajurünnaku korraldamiseks. Tallinn, Estrada, 2001. Arvutipõhine õppematerjal: Turunduse alused Moodle õppekeskkonnas; https://moodle.e-pe.ee/course/view.php?id=7856

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

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

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Uurimustöö
Ettekanne/esitlus

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Lühiuurimus: Rühmatöö. Majutusasutuste rajamiseks sobivad piirkonnad Eestis.

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Majandusarvestuse alused Mõisted ja seosed Füüsilisest isikust ettevõtja, Osahing ja Aktsiaselts FIE, OÜ, AS ja äriregister FIE, OÜ, AS ja raamatupidamine FIE, OÜ, AS ja maksuarvestus Maksud, maksumäärad ja maksusüsteem Ettevõtlusega seotud maksud Käibemaks Palgaga seotud maksud Omanikutulu maksustamine Majutusasutuste keskkonnamõjud Agenda 21 ja säästva majandamise põhimõtted Keskkonnamärgis Roheline Võti	rühmatöö, iseseisev töö, arutelu, loeng	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arvutab vastavalt koostatud äriplaanile planeeritava ettevõtte tulud ja kulud.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Tööleht	
Lävend				

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

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks tuleb koostada õpimapp, mis sisaldab: analüüsi, arutlust, äriplaani Oma ettevõtte äriideed tuleb tutvustada Teko Turismimesil.
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/ettevotja 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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stasionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Vastuvõtutöö korraldus	11	Roman Fokin, Kristi Tarik
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: <ul style="list-style-type: none"> • Majapidamistööd • Hotellimajanduse alused 		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tutvustab, soovitab 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	Praktiline töö	
198 t	78 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis külastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab rühmatööna vastuvõtuosakonna erinevaid ametikohti, peamisi tööülesandeid ja nendevahelisi seoseid • kirjeldab rühmatööna vastuvõtuosakonna peamisi tööprotsesse külastaja 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 	<ul style="list-style-type: none"> - osakonna struktuur, ametikohad - koostöö teiste osakondadega - kliendi tsükkel/klienditeekond (igal etapil osakondade koostöö) - vastuvõtus kasutatavad süsteemid (sh erinevad tarkvarad) - erialane terminoloogia - vastuvõtu igapäevatöös kasutatavad aruanded 	Rühmatöö, iseseisev tööarvutis, õppekäik, intervjuu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija valmistab ette rühmatööna intervjuu vastuvõtutöötajaga, viib intervjuu läbi ja teeb sellest kokkuvõtte			Hindamismeetod: Rühmatöö Intervjuu	

Lävend

Intervjuu ettevalmistamine, läbiviimine ja kokkuvõte

Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvald klientitellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">- hotelliteenus, majustoode- tubade tüübid- tubade seisuse kirjeldus- online tellimussüsteemidega töötamine majutusettevõttes- tellimuste allikad- tellimusprotsess (etapid)- arvuti kasutamine kirja ja tabelite koostamisel- ametikirja koostamise reeglid eesti- ja võõrkeeltes- tellimuse koostamine kinnitus või äraütlemine tellimuse tühistamine (arvutitöö oskus)- ülebroneerimine- tellimusgraafikud ja lahendused ülemüügi korral	iseseisev töö arvutis, kõitev loeng, rollimängud	Eristav
Hindamisülesanne: Õpilane sooritab testi, milles on küsimused erinevate tellimuste-, tellimuste kinnitamise ja annulleerimise kohta, tubade tüüpide ja -kategooriate kohta ja vooditüüpide kohta. Koostab vastavalt õpetaja poolt antud juhendile, tellimuskirjale vastava kinnituskirja ja vormistab selle keeleliselt ja grammatiliselt nõuetekohaselt.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õppija sooritab testi 51% õigetele vastustele ja vormistab keeleliselt ja grammatiliselt tellimuskirjale vastava kinnituskirja, tehes 6-8 grammatilist viga.	Õppija sooritab testi 70% õigetele vastustele ja vormistab keeleliselt ja grammatiliselt tellimuskirjale vastava kinnituskirja, tehes 3 - 5 grammatilist viga.	Õppija sooritab testi 90% õigetele vastustele ja vormistab keeleliselt ja grammatiliselt tellimuskirjale vastava kinnituskirja, tehes 0-2 grammatilist viga.		
Iseseisvad tööd				
Õpetaja poolt antud juhendile, tellimuskirjale vastava kinnituskirja koostamine ja vormistamine				
Praktilised tööd				
Erinevate tellimussüsteemidega töötamine. Rollimängud.				

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab külastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Suhtlemine kliendiga Käitumine erinevates teenindussituatsioonides Kliendikeskne teenindamine Kaebuste käsitlemine ja probleemsituatsioonide lahendamine	Rollimängud, kõitev loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpetaja poolt etteantud klienditeenindusülesande lahendamine lähtuvalt seadusandlusest, teenindusstandardist, kliendikesksest teenindusest ja konfidentsiaalsuse põhimõtetest. Analüüsib ja põhjendab enda käitumist ja otsuste valikuid.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs	

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

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

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

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

Hindamisülesanne: Hinnapakkumine rühmatellimuse alusel. Õpilane koostab hinnapakkumise etteantud päringu alusel, kasutab hinnapakkumiseks ühte vabalt valitud hotelli, esitleb oma tööd suuliselt		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Hinnapakkumine on koostatud lähtuvalt ülesandest, suuline esitus vigadeta. Töö on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile	Hinnapakkumine on koostatud lähtuvalt ülesandest, suuline esitus vigadeta. Töö on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile. Õpilane selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele	Hinnapakkumine on koostatud lähtuvalt ülesandest, suuline esitus vigadeta. Töö on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile. Õpilane selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele. Analüüsib oma tööd ja pakub alternatiivseid lahendusi.		
Iseseisvad tööd				
Koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakkumise individuaalkliendile või rühmakliendile arvestades külastaja või rühmakliendi ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast				

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

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

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Majapidamistöõde praktika	14	Diana Malkevitš, Heikki Eskusson
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi, töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
12 t	32 t	320 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöõ korraldust planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri • nimetab majapidamistöõga 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 majutuosakonnas 	Tutvumine praktikaettevõttega Praktikaaruande kirjutamine	Praktiline töö ja iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Tutvumine praktikaettevõttega ja praktikaaruande kirjutamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane tutvud praktikaettevõtte majapidamisosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad mitte täies ulatuses.	Õpilane tutvud praktikaettevõtte majapidamisosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad, kuid mitte nõuetekohaselt	Õpilane tutvud praktikaettevõtte majapidamisosakonnaga ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad nõuetekohaselt.		
Iseseisvad tööd				

Praktikaaruande kirjutamine

Praktika

Tutvumine praktikaettevõttega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume tegutseb nõuetekohaselt külastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust Jaotus tundides: praktika: 320 iseseisev töö: 20 kokku: 340	<ul style="list-style-type: none">• valmistab ette oma töökohta või tööruumi, hoiab selle tööajal korras ja korrestab selle pärast töö lõppu vastavalt majapidamisosakonnas kehtestatud nõuetele• koostab juhendamisel tööplaani lähtudes etteantud koristuslehe infost ja külastajate liikumisest• töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste majapidamisosakonna töötajatega 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 külastajaga suheldes viisakusväljendeid ja korrektset erialast sõnavara lähtuvalt praktikaettevõtte teenindusstandardist• registreerib ja hoiustab külastaja 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 kahjust	Töö planeerimine. Ergonoomiline ja hügieeniline töötamine Meeskonnatöö - koostöö teiste osakondadega Majutusruumi vahe ja lõppkoristus. Üldruumide koristus. Majapidamisaruannete täitmine Klienditeenindus Unustatud esmed. Info liikumine ettevõttes. Ohuõpetus	Praktiline töö, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Praktika sooritamine ja praktikapäeviku pidamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb oma tugevused majapidamistöode teostajana ja klienditeenindajana ning majutusettevõtte meeskonnaliikmena • loetleb tegevusi, mis majapidamistöode teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi • nimetab, mida majapidamistöode teostajana ja klienditeenindajana ning meeskonnaliikmena on vaja arendada • kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks 	Eneseanalüüs- töötamine majapidamisosakonnas	Iseseisev töö arvutiga. Esitluste kuulamine ja esitlemine	Eristav
Hindamisülesanne: Koostab vastavalt juhendile eneseanalüüsi ja esitluse praktika sooritamise kohta		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine Analüüs		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui majapidamisosakonna töötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ja oskab vastata mõnedele täiendavatele küsimustele	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab lühidalt ennast, kui majapidamisosakonna töötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle ette ning oskab vastata osadele täiendavatele küsimustele	Õpilane koostab enesehinnangu kus hindab põhjalikult ennast, kui majapidamisosakonna töötajat. Õpilane koostab kokkuvõtva esitluse praktikast ja kannab selle sujuvalt ette ja oskab vastata täiendavatele küsimustele.		
Iseseisvad tööd				
Eneseanalüüsi koostamine vastavalt juhendile. Esitluse koostamine praktikast.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes eristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande, praktikapäeviku ja esitluse ning esitleb oma praktikat.
--	--

	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldus

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Toitlustamise praktika	14	Riina Laht
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid "Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused", "Teenindamine ja müük" ja "Toitlustamine"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi, töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvast ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja igusaktidest		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktika	
4 t	20 t	340 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust planeerib enda tööd ning töötab majutusteenuste toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas Jaotus tundides: praktika: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Tutvumine praktikaettevõttega Praktikaaruande koostamine	Praktiline töö, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab juhendi alusel praktikaaruande, milles kirjeldab: praktikaettevõtte äriideed, suurust ja struktuuri; nimetab toitlustusosakonna ametid ja tööülesanded ning positsioneerib ennast osakonnas; kirjeldab osakonna vastutusala ja koostööd teiste ettevõtte osakondadega; kirjeldab teenindussaali, köögi ruumide jaotust ja tehnoloogilist liini.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab ergonomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid</p> <p>valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jookke, korrastab teenindussaaits söögilaudu ja peseb nõusid</p> <p>teeb ettevalmistustööd toitude ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 336 iseseisev töö: 10 kokku: 346</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, ergonomiliselt ning kasutab ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid • töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste toitlustusosakonna töötajatega • 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 • valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jookke kasutades etteantud tehnoloogilisi kaarte • serveerib juhendamisel hommikusöögilaua toite vastavalt ettevõtte võimalustele • korrastab juhendi alusel teenindussaaits söögilauad pärast küllastaja lahkumist • peseb iseseisvalt nõud vastavalt ettevõtte võimalustele • tööde lõppedes korrastab oma töökoha 	<p>Tööplaan, töökoht, meeskonnatöö</p> <p>Mise en place, tööohutus ja töötervishoid</p> <p>Hommikusöogi toitude valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Teenindussaaits laudade koristamine ja oma töökoha korrashoid</p> <p>Nõude pesemine</p> <p>Toitude ja jookide serveerimine</p> <p>Küllastajate teenindamine</p> <p>Küllastajatega arveldamine</p> <p>Teenindusala korrastamine</p>	<p>Praktiline töö ja iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 küllastajaid lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest • küllastaja lahkumisjärgses etapis korrastab vastavalt juhendile teenindusala ja töövahendid 			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktika sooritamine ja praktikapäeviku täitmine.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

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

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine

Praktika

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

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

toitlustusettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	teostaja, klienditeenindaja ja praktikaettevõtte meeskonnaliikmena • loetleb juhendi alusel tegevusi, mis toitlustustööde teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi • nimetab juhendi alusel, mida toitlustustööde teostajana, klienditeenindajana ja meeskonnaliikmena on veel vaja arendada • annab juhendi alusel hinnangu enda füüsilisele töövõimele • kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks		esitluste esitlemine ja kuulamine	
--	--	--	--------------------------------------	--

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

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ja vastuvõtutöö korraldust mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spateeninduse administreerimise ning töötab meeskonnaliikmena Jaotus tundides: praktika: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> • 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 vastuvõtutöö toiminguid praktikaettevõttes • hindab juhendi alusel enda kui praktikandi kohta vastuvõtuosakonnas • kirjeldab juhendi alusel vastuvõtuosakonna peamisi tööülesandeid külastaja teekonnal • nimetab praktikaettevõttes broneeringute ja info haldamiseks kasutatavaid süsteeme • nimetab vastuvõtuosakonnas kasutatavaid 	Tutvumine praktikaettevõttega Praktikaaruande koostamine Õõprotsesside tundmaõppimine Broneeringusüsteemide ja dokumentide ja tööjuhustega tutvumine	Praktiline töö, iseseisev töö arvutiga	Eristav

korralduslikke dokumente või tööjuhiseid			
Hindamisülesanne: Õpilane tutvub praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad nõuetekohaselt		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpilane tutvub praktikaettevõtte vastuvõtuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad mitte täies ulatuses.	Õpilane tutvub praktikaettevõtte vastuvõtuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad, kuid mitte nõuetekohaselt.	Õpilane tutvub praktikaettevõtte vastuvõtuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad nõuetekohaselt.	
Iseseisvad tööd			
Praktikaaruande koostamine			
Praktika			
Tutumine praktikaettevõttega			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte vastuvõtuosakonnas sooritab igapäevatoiminguid vastuvõtuletis tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades küllastajate soove Jaotus tundides: praktika: 256 iseseisev töö: 10 kokku: 266	<ul style="list-style-type: none"> planeerib juhendamisel enda tööd vastavalt vastuvõtuosakonna vajadustele töötab meeskonnaliikmena majutusettevõttes lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist tutvustab küllastajatele majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes küllastajate soovidest ja vajadustest, ettevõttes kehtestatud reeglitest ning kasutab korrektselt 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 	<p>Töö planeerimine</p> <p>Töötamine vastuvõtuosakonnas meeskondades</p> <p>Ettevõtte põhi- ja lisateenuste tutvustamine küllastajatele</p> <p>Põhi- ja lisateenuste müük</p> <p>Kirjalik ja suuline päringutele vastamine</p> <p>Küllastajate sisse- ja väljaregistreerimine</p> <p>Info vastuvõtmine ja edastamine</p> <p>Küllastajatega arveldamine</p> <p>Vastuvõttutöös kasutatavad seadmed ja arvutiprogrammid</p> <p>Ettevõttesisese info töötlemine</p> <p>Tagasiside kogumine</p> <p>Dokumentide arhiveerimine</p> <p>Ilu-, spaa- ja tervisetooted, nende tutvustamine ja müük</p> <p>klienditeeninduse koostamine</p> <p>arve koostamine ja arveldamine</p>	Praktiline töö ja iseseisev töö	Eristav

kehtestatud reegleid

- sooritab vastavalt töökirjeldusele vastuvõtutöö teeninduse toiminguid vajalikke seadmeid ja arvutiprogramme käsitledes
- koondab, liigitab ja edastab ettevõttesisest informatsiooni vastavalt osakondade vajadusele lähtudes organisatsiooni kommunikatsioonireeglitest ja töökorralduslikest dokumentidest
- kogub ja edastab külaltajalt saadud tagasisidet vastavalt ettevõtte tagasisidesüsteemile
- koostab ja säilitab asjakohased dokumendid ja aruanded vastavalt õigusaktides ja ettevõtte standardites kehtestatud nõuetele
- tutvustab ja soovitab ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt külaltajaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust
- vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi
- müüb külaltajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära
- koostab arveid ja arveldab külaltajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele kasutades erinevaid maksevahendeid

Hindamisülesanne:

Praktika sooritamise ja praktikapäeviku pidamine.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel rahuldavalt, vajades täiendavat juhendamist. Õpilane täidab hilinemisega praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast	Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel hästi. Õpilane täidab õigeaegselt praktikapäevikut ja tööde loetelu praktikapäevikus ei anna täit ülevaadet praktikast.	Õpilane sooritab kõik praktilised tööd praktikaettevõttes juhendaja juhendamisel eeskujulikult. Õpilane täidab igapäevaselt praktikapäevikut
Iseseisvad tööd		
Praktikapäeviku täitmine		
Praktika		
Töötamine vastuvõtuosakonnas, konverentsiteeninduses ja spaa administreerimises vastavalt praktikaettevõttes kasutatavale töögraafikule. Töötamine majutusettevõtte vastuvõtuosakonnas vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Majutusettevõtte vastuvõtuosakonna dokumentide täitmine, edastamine ja arhiveerimine, külaltajate teenindamine, ettevõttes kasutatavate aruannete koostamine		

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

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • eristab kõne- ja kirjakeelt • järgib kirjutamisel õigekirjareegleid 	Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus (plakatite, esitluste jms tegemine) Kõitev loeng Rühmatöö (esitluste ettevalmistamine ja esitlemine kahekesi või kolmekesi) Iseseisev töö (töölehed)	Eristav
Hindamisülesanne: Arutlev kirjand. Esitlus. Kõne			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Suulises ülesandes suudab ennast väljendada arusaadavalt. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt, võib esineda mõningaid argikeelsusi. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt ja korrektses kirjakeeles. Sõnavara on rikkalik.		

Iseseisvad tööd
Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutlus. Esitluse tegemine.
Praktilised tööd
Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine. Kõne esitamine

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

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

kokku: 26	vastab esitatud küsimustele		
Hindamisülesanne: Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.	
Iseseisvad tööd			
Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus (tehnoogiline kaart, menüü) Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks			

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

Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)
Praktilised tööd
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

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

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8	<ul style="list-style-type: none"> • Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid 	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav

kokku: 26	nii tekstist kui ka oma elust <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid • Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi • Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi 		
Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.	
Iseseisvad tööd			
Teoste lugemine			
Praktilised tööd			
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Ereit "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2016; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12. klass 1., 2. vihik; Epp Priimägi, Anne Kivimäe "Teksti vastuvõtt ja tekstiloome" OÜ Maurus kirjastus 2011; Katrin Kern, Ilona Vöik "Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum" Maurus Kirjastus OÜ 2014 Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Maire Raadik "Väikesed tarbetekstid" Eesti Keele Sihtasutus 2014; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Märt Hennoste "Väike kirjanduslugu" Koolibri 1997 Sirje Nootre Kirjanduse kõnekus" I ja II osa Avita 2012 Jüri Talvet "Maailmakirjanduse lugemik" Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: http://www.eki.ee/knab/knab.htm

<http://portaal.eki.ee/>
<http://www.keelevara.ee/login/>

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	A Võõrkeel	4,5	Maina Villenberg, Roman Fokin, Kaia Laansoo
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
80 t		37 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt - esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes - kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades	Enesetutvustus ja harrastused. Pere 6t. Mina ja Euroopa maad. 4t. Mina ja keskkond. 4t. Tervisilikud eluviisid. 4t.	Lugemis- ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Esitus Kontrolltöö Testid			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste		

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

Iseseisvad tööd
Grammatika töölehed. Ettevalmistus esitluseks. Õpimapp.

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnastust arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet	- Analüüsib elukestva õppe põhimõtet. - Põhjendab) (k.a.võõrkeele) õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info	Elukestva õppe põhimõte. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks ja keelekasutamiseks 2t. Mina õppijana.2t. Kool ja kooli korraldus.2t. Rahvusvahelised keeletestid.1t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs.	Eristav

elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust.		Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.
Hindamisülesanne: Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		Hindamismeetod: Essee Enesehindamine Tööleht	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
Iseseisvad tööd			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga - tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib küllastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 6t. Inglisekeelne maailm. 4t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladiusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäände ja/või nalju, anekdoote.		

Iseseisvad tööd
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeeles tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Mina tööturul. 6t. Karjäär. 6t. Tööalased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. CV ja motivatsioonikirja suuline esitus		Hindamismeetod: Iseseisev töö Intervjuu		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tuleb toime tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. juhendi abil kirjeldab oma oskusi/isikuomadusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks.	Iseseisvalt kirjeldatakse tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladsult esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise küsimusi. Koostab põhjaliku kirjeldamise oma tööalaste oskuste ja isikiomaduste kohta. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.		
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab isikuomadusi ja oskusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks. Suuline esitus reaalsest töökohast või ideaalses töökohast.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Õppematerjalid	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Click On, Virginia Evans, Neil O'Sullivan, Express Publishing 2003 Enterprise 4, Virginia Evans, Jenny Dooley; Express Publishing 2002 Oxenden, Clive, Latham-Koenig, Christina. English File. Oxford University Press, 2009.

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Matemaatika	5	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Auditorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
90 t		40 t	

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 		
Hindamismeetod: Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	
Iseseisvad tööd			
harjutusülesannete lahendamine			

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Kontrolltöö

Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt ja loovaalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu ja annab tõepärase vastuse. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd

harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valeimid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</p>	<p>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED - Alavaldiste lihtsustamine - Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine - Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan) - Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand - Elulise sisuga ülesanded FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD.</p>	<p>ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suursi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<ul style="list-style-type: none"> - Võrdeline seos - Pöördvõrdeline seos - Graafikute lugemine 		
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Õpimapp/portfoolio
Tunnikontroll

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

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

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

<p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanalil kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<p>TRIGONOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pythagorase teoreem - Teravnurga siinus, koosinus, tangens - Täisnurkse kolmnurga lahendamine - Elulise sisuga tekstülesanded <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud, pindalad - Elulise sisuga tekstülesanded <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse elemendid, pindala, ruumala. - Elulise sisuga ülesanded, 	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>
--	---	--	--	----------------

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsepti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p>	<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetria-, ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektselt lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p>

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none">- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid	<p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none">- Punkti asukoha määramine tasandil- lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus- Sirge võrrand- Sirge joonestamine võrrandi järgi- Lineaarfunktsioon <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none">- Liht- ja liitintress.- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)- Diagrammide lugemine <p>TÕENÄOSUSTEooria JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none">- Sündmuse tõenäosus- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, diagrammid, keskväärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta			
Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine. Sündmuskorralduse eelarve koostamine Kontrolltöö1 : käibemaks Kontrolltöö 2: joonte tasandid		Hindamismeetod: Rühmatöö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Koostab sirge võrrandi, joonestab sirge võrrandi järgi. Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid. Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid. Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente. Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 2005 2. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 2009 3. „Õppime üheskoos matemaatikat“ Carol Volderman , Koolibri 2016 4. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 2006 5. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 2015 6. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 2005 7. Väike proksendiraamat. Tallinn, Maurus 2014 8. Väike funktsiooniraamat. Tallinn, Maurus 2016

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Loodusained	6	Kaido Tiits, Svetlana Brjazuzova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
109 t	47 t		
Õpiväljundid	1 Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa 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		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003 2. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003 3. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003 4. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006 5. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008 6. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärgmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu 7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012 8. Üldine Keemia, H.Karik 9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003 S.Brjazuzova: 1. „Keemia alused: töövihik gümnaasiumile“ Tallinn Maurus Kirjastus, 2015		

2. „Päikesesüsteem“ Tallinn, Sinisukk 2001
3. „Краткий курс химии для гимназии“ Tallinn, Avita 2004
4. „Общая и неорганическая химия для 10 класса“ Tallinn, Koolibri 2002
5. „Физика: учебник для гимназии 10 класс Курс 1, Основы физического подхода...“ Tallinn Koolibri 2013
6. П.Г. Саенко «Физика. Механика» Просвещение 2000
7. А. М. Цузмер «Человек» Просвещение 1982
8. „Всё обо всём. Мое тело“ АСТ 2000
9. Барбара Дриллсма «Что внутри человека?» 1993 Simon & Schuster Young Books
10. „Всё обо всём. Организм человека“ АСТ 2001
11. „Тело человека“ 2007
12. Брайан Дж. Форд «Человек» Belitha Press, Koolibri 1994
13. «Человек» Росмэн 2016
14. „Õppime üheskoos reaalaaineid“ Carol Volderman , Koolibri 2016
15. „Inimese keha“ Kirsty Neale, Sinisukk 2015

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid	Tervise õpetus 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded, erinevad treeningud 2 tundi 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 2 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 4 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihasingeteleevendamiseks. 2 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 2 tund 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 4 tundi	1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Õpilaselt õpilasele õpe ja treenimise juhendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus		

Lävend

Toitumis- ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgruppe treeniti.

Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.

Iseseisvad tööd

1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 iseseisev töö: 23 kokku: 65</p>	<p>- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti</p> <p>- toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</p> <p>- arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel</p>	<p>Ajalugu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ajaloo periodiseerimine. 2 tundi 2. Ajalooallikad ja allikakriitika, arheoloogia ja ajalooteadus. 2 tundi 3. Kultuuripärand, Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 2 tundi 4. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 5. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 6. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 7. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 8. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 9. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 10. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 11. Taasiseseisvumine. 2 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine läbi diskussiooni. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid)-rühmatöö 3. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusest arutlus 4. Kodukoha ja kooli lähipiirkonna kultuurimälestiste otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 5. Filmide analüüs 6. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes. 	Eristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on 			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll</p>	

valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole. 3. Esitlus, essee		Essee Ettekanne/esitlus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga.</p> <p>2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.</p>	<p>1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega.</p> <p>2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.</p>	<p>1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega.</p> <p>2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.</p>
Iseseisvad tööd		
1. Eesti ajaloo ajatleje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs - kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse - demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde - 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>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi 2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi 3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tund 4. Kaitsejõud. 4 tundi 5. Ajateenistus. 4 tundi 6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi 6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi 7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi 8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi 9. Esmaabi. 2 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. 2. Kaitseliitlase või naiskodukaitsja loeng. 	Eristav

Hindamisülesanne: 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutlus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus põhjendused on selgitatud mõne näitega.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus, põhjendused on selgitatud konkreetsete näidetega.
Iseseisvad tööd		
1. Mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”. 2. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel - selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimemehhanisme 	<p>Ühiskonnaõpetus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused, arengumaad ja arenenud riigid. 2 tundi 3. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 4 tundi 4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: Riigikogu, Valitsus, president 4 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: maavalitsus, kohalik omavalitsus 2 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi 7. Üleilmastumine, inimõigused 2 tundi 8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi 9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused, perekonna roll ühiskonnas 2 tundi 10. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 2 tundi 11. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 2 tundi 12. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. Sotsiaalpoliitika 2 tundi 13. Globaliseerumise mõju majandusele, erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi 14. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi 15. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi 	rühmatöö, arutelu, esitlus, juhtumi analüüs	Eristav

	Eesti ja Euroopa Liidu näitel - selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs - kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust - tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike		
Hindamisülesanne: Kontrolltöö, esitlus		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfolio Tunnikontroll Essee	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
1. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud mõne näitega, teise riigi valik pole põhjendatud, mõni etteantud tunnus pole käsitletud.	1. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud üldiste näidetega, teise riigi valik pole põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot.	Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud konkreetsete näidetega. Teise riigi valik on põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot, on lisatud võrdlevaid tegureid õpilaste huvist lähtuvalt.	
Iseseisvad tööd			
1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“			

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

9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp
10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja
sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

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

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

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

Hindamisülesanne:

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

Lävend

ARVESTATUD -

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<p>- määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</p> <p>- tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</p> <p>- uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</p>	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <p>- Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur</p> <p>- Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng.</p> <p>- Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel.</p> <p>- Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud.</p> <p>- Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis.</p> <p>- Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis.</p> <p>- 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism).</p> <p>- Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis.</p>	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud. Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi.</p>			<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Arvestustöö Tööleht</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>ARVESTATUD Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loominguulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9	- koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.	Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine.	Iseseisev töö Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Virtuaalse ajatelje koostamine. Õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost).			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
Iseseisvad tööd				
1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektset teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega.				

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

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

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

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Spaakultuuri ajalugu Spaade liigid, spaaliit Spaahotellid Eestis Spaateenused, iluteenused ja terviseteenused	kõitev loeng, rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Eristav
Hindamisülesanne: Õpilane kirjeldab juhendi alusel erinevate spaade sisu ja (ravispaa, heaoluspaa, mineraalveespaa, thalassospaa ja päevaspaa)		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane kirjeldab erinevate spaade sisu, kuid mõned spaad jäävad kirjeldamata. Õpilane kirjeldab ühe Eesti spaahotelli teenuseid, kuid ei kirjelda mitte kõiki teenuseid ja tekst kodutöodes on vigadega ja konarlik.	Õpilane kirjeldab eramus erinevate spaade sisu. Õpilane kirjeldab enamus ühe Eesti spaahotelli teenuseid ja teeb kodutööde tekstis mõned suuremad vead.	Õpilane kirjeldab kõiki erinevate spaade sisu. Õpilane kirjeldab ühe Eesti spaahotelli kõiki teenuseid ja tekst kodutöodes on sujuv ja ilma suuremate vigadeta.		

Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 42 iseseisev töö: 18 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Spaa teenindusala Spaa kodukord Turvameetmed spaades Spaakülastajate teenindamine, külastajate soovide ja vajadustega arvestamine	Kõitev loeng, õppekäik, praktiline töö, rühmatöö, iseseisev töö, rollimängud.	Eristav
Hindamisülesanne: Õpilane valmistab juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane valmistab iseseisvalt juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires, kuid teeb praktilise ülesande täitmisel mõned vead, mida juhendaja juhendamisel märkab ja parandab tehtud vead. Esitab nõuetekohase isesiesva töö. .	Õpilane valmistab iseseisvalt juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires, kuid teeb praktilise ülesande täitmisel mõned vead, mida ise märkab ja parandab. Esitab nõuetekohase isesiesva töö.	Õpilane valmistab iseseisvalt eeskujulikult juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires. Esitab nõuetekohase isesiesva töö.		
Iseseisvad tööd				
Rühmatöö: juhendi alusel kirjeldada erinevate spaateenuste turvalisust ja tööohutuse nõuded. Praktilised tööd kirjeldab õpimapis				
Praktilised tööd				
Spaa teenindusala korrastamine ja ettevalmistamine klientide teenindamiseks Klientide teenindamine, probleemide lahendamine.				

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades külastajate soove Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 70	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ja soovib ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt külastaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust • vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi • müüb külastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära • koostab teenuste ja toodete kirjaliku arve vastavalt hinnakirjale • arveldab külastajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele ja kasutades erinevaid maksevahendeid 	Ilu-, tervise- ja spaateenused ning -tooted Klienditellimuste vormistamine ettevõtte infosüsteemis Teenuste ja toodete müük Arvete koostamine ja arveldamine	Köitev loeng, iseseisev töö, rollimängud	Eristav
Hindamisülesanne: Vormistab juhendi alusel kliendi tellimuse ning esitab pakutud spaateenuste kohta külastajale arve.				

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

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

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

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

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

logistika, tööaja ja tööjõu. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.

Iseseisvad tööd

Pakkumiskirja koostamine etteantud ülesande alusel

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

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

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

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

Praktilised tööd

Meeskonnaliikmena catering- teeninduse järeltööde teostamine

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

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

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

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

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Joogikaardi koostamine. PP esitlus vastavalt teemale ja juhendile

Praktilised tööd

Kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.

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

Lävend

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

Praktilised tööd

Praktiline ülesanne töölehe alusel Õppekäik

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

toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 10	joogikaardis olevaid jooke -soovibab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest -selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles	Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted, rühmatöö Klientidega suhtlemine.		
Hindamisülesanne: Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovibab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.				
Iseseisvad tööd				
Tööleht: etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab joogitellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	-võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest -vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele -nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke	Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine Jookide valmistamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijooigid)			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija selgitab kliendiga suheldes tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Valmistab vastavalt tellimusele erinevad lihtsamad joogid. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijooigid)				

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

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

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

Valib lähtudes tellimusest komponendid segu jookide valmistamiseks.

Valmistab segu jooki, kasutades asjakohaseid töövõtteid.

Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.

Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid

Iseseisvad tööd

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

Praktilised tööd

Segu jookide valmistamine

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Erialane soome keel	8	Ilona Säälük
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
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		
144 t	64 t		

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

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

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

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road • nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad • tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist 	<ul style="list-style-type: none"> - toitlustusevõtte kirjeldus - toiduainete sõnavara - laua- ja serveerimisnõude, söögiriistade sõnavara - menüüde seletamise rollimängud - restorani lauteenindust käsitlevad rollimängud - toiduvalmistamise terminoloogia - toidu valmistamise tehnoloogia seletamine klientidele - toidu ja joogi soovitamise klientidele 	töö tekstidega, lugemisja kuulamisülesannete täitmine, dialoog, sõnavara test, rollimäng	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng "Restoranis", kasutades oma koostatud menüüd, milles õpilane nimetab korrektsetes soome keeles toidukorrad ja ajad, loetleb hommikusöögilaua road ning tutvustab küllastajale menüü ja menüüs olevate toitade koostised, nimetab lihtsamad laua serveerimisnõud ja söögiriistad. Kontrolltöö toitlustusalase sõnavara peale		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab arusaadavalt klienditeeniduse rollimängu "Restoranis", kasutades toitlustusalast soomekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab korrektselt ja viisakalt klienditeeniduse rollimängu "Restoranis", kasutades vajalikku toitlustusalast soomekeelset terminoloogiat	Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale. Õpilane sooritab spontaanselt ja ladusalt klienditeeniduse rollimängu "Restoranis", kasutades toitlustusalast soomekeelset terminoloogiat		
Iseseisvad tööd				
Erialase sõnavara õpimapi koostamine. Toitlustuserialase soomekeelse sõnavara omandamine. Soomekeelse menüü koostamine				

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb <ol style="list-style-type: none"> kokkuvõtavad kontrolltööd teema lõpus suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides Suuline esitlus: ühe Eestis tegutseva hotelli tutvustus juhendi alusel Erialase sõnavara õpimapp
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Heikkilä, S. ja Majakangas, P. "Hyvin menee" Kaare Sark "Hyvä, parempi, paras", M.Kenttälä "Kieli käyttöön", T.Maripuu, S.Möldner "Turismi soome keel" töövihik

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

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

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

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

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

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

Hindamisülesanne: Praktiline rühmatöö: Valmistavad vastavalt rühmatööna koostatud kavandile ruumikujunduselemendi. Paktiline töö: Valmistab vastavalt juhendile lauaseade.	Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö
Lävend	
Kavandab ja valmistab vastavalt juhendile lauaseade ja ruumikujunduselemendi	
Iseseisvad tööd	
Rühmatöö: Kavandavad vastavalt juhendile ruumikujunduselemendi	
Praktilised tööd	
Lauaseade ja ruumikujunduselemendi valmistamine	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab sobivat mööbli paigutust ja värvide valikut majutusevõtte ruumides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab majutuasutuse numbritoas mööbli paigutust vastavalt majutusevõtteid reguleerivale seadusandlusele ja numbritoa suurusele • kirjeldab majutuasutuse numbritoa pehme ja puitmööbli, seinakattematerjalide, kardinade värvilahenduse sobivust • kirjeldab loomuliku ja erineva kunstliku valguse mõju värvidele sisekujunduses 	Hotelliruumide kujundus - hotelliruumide / numbritubade suurust reguleerivad õigusaktid - loomuliku ja kunstliku valguse kasutamine - toa visuaalne ja tunnetuslik muutmine läbi värvide ja geomeetria	Kõitev loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Planeerida juhendi alusel numbritoa sisustus: puit ja pehme mööbel, kardinad jne. Tutvuda numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega				
Iseseisvad tööd				
Ülesanne: Tutvuda numbritoa suurust reguleerivate õigusaktidega.				

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

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Eriala toetav arvutiõpetus	1	Ants Viljus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
18 t		8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest - tunneb ja kasutab elementaarsel tasemel arvuti riistvara ja tarkvara - haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada - tunneb arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt	Arvutikasutuse põhitõed Arvuti riistvara ja tarkvara mõisted Failihaldud Arvutieetika	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Eristav

Hindamisülesanne:

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

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Tööleht

Hinne 3

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

Hinne 4

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

Hinne 5

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

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> - loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil - kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadeid ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile - sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme - kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi - prindib dokumendi paberkandjale vastavalt etteantud juhendile 	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Eristav
Hindamisülesanne: Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane koostab referaadi, kuid teeb tekstitöötlusprogrammi kasutades mõned väiksemad vead, kuid leiab õpetaja abiga need vead üles. Esitab isesisva töö tabelitöötlusprogrammi kasutades, kuid teeb seal mõned väikesed vead, kuid leiab õpetaja abiga need vead üles.	Õpilane koostab referaadi, kuid teeb tekstitöötlusprogrammi kasutades mõned väiksemad vead, kuid oskab ise need vead üles leida. Esitab isesisva töö tabelitöötlusprogrammi kasutades, kuid teeb seal mõned väikesed vead, kuid oskab ise need vead üles leida.	Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja isesisva töö.		
Iseseisvad tööd				
Tabelitöötlusprogrammi kasutamine vastavalt juhendile.				

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

seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile - lisab esitluses erinevaid pilte ja objekte - valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseanssi		iseseisev töö	
Hindamisülesanne: Esitleb oma esitlust kogu rühmale.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Koostab PowerPoint programmis esitluse, kus jäävad täitmata mõned juhendi tingimused ja esitleb enda esitlust kasutades osaliselt riistvara võimalusi.	Koostab PowerPoint programmis esitluse, kus jääb täitmata paar väikest juhendi tingimust ja esitleb enda esitlust kasutades osaliselt riistvara võimalusi.	Koostab PowerPoint programmis esitluse, kus täidab kõik juhendi tingimused ja esitleb ladusalt enda esitlust, kasutades kõiki riistvara võimalusi.		
Iseseisvad tööd				
Loob PowerPoint programmis vastavalt juhendile esitluse.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Navigeerub veebis, kuid ei leia vastavalt ülesandele kõike veebist üles ja vajab mõnel lehel navigeerumisel abi ja haldab enda postkasti, kuid vajab alguses juhendamist.	Navigeerub veebis, kuid ei leia vastavalt ülesandele kõike veebist üles ja vajab paaril lehel navigeerumisel abi ja haldab normaalselt enda postkasti.	Navigeerub veebis vabalt, leides vastavalt ülesandele kõik olilise veebist üles ja haldab vabalt enda postkasti.		
Iseseisvad tööd				
Elektronposti haldamine.				

Mooduli hindamine	eristav hindamine
--------------------------	-------------------

Õppematerjalid

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Esmaabi	1	Merike Mets
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi Päästeametist		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
18 t	8 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab kannatanu seisundit, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid, kasutades põhilisi esmaabivahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid majutusettevõttes • hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit • annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral • toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt 	<p>Esmaabi korraldus Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine, luumurrud, lihaste ja liigeste venitused, põletushaavad, külmumine, kuumakahjustused, mürgitused, võõrkehad. Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabivahendid töökohal</p>	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline esmaabi andmise situatsioonülesanne juhendi alusel		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Õpilane annab juhendi alusel etteantud situatsioonülesandele kannatanule esmaabi. Esitab nõuetele vastava iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab juhendi alusel esmaabi andmist kannatanule kergemate vigastuste korral ja nimetab ära kasutatavad esmaabivahendid.				

Praktilised tööd

Esmaabivõtete kasutamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kutsub abi ja suhtleb asjakohaselt päästeametiga ja juhatab teed kannatanu juurde Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	nimetab hädaabinumbri suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kannatanu sisundit suhtleb telefoni teel Päästeametiga kirjeldades kohale jõudmise võimalusi leiab välja kõige lühema tee kannatanuni jõudmiseks	Hädaabinumber Suhtlus Päästeametiga	Kõitev loeng, iseseisev töö, situatsioonide lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga			Hindamismeetod: Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Nimetab Päästeameti telefoninumbri ja suhtleb vastavalt juhendile telefoni teel Päästeametiga. Esitab nõuetekohase iseseisva töö				
Iseseisvad tööd				
Koostab juhendi alusel kiirabi kannatanuni jõudmise teekonna.				

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

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

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

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

Rühmatöö: inimese füsioloogia töölehe täitmine vastavalt ülesandele

Praktilised tööd

Paarisharjutused etteantud ülesannete alusel

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

Hindamisülesanne:

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

Hinne 3

Hinne 4

Hinne 5

Iseseisvad tööd

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

Praktilised tööd

Harjutused jõusaalis

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

Hindamisülesanne:

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

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

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Õpioskused	1	Annely Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija on suuteline iseseisvalt ja efektiivselt töötama nii õppetunnis kui ka väljaspool kooli. Õppijal on kujunenud motivatsioon tunnetuslikuks tegevuseks, oskab saavutada tööks vajaliku aja ja energia kokkuvõtteid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
18 t	8 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja selgitab õpioskuste vajalikkust, õppimise erinevaid viise ja selleks vajalikke õpioskuste liike. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Õpilane nimetab erinevaid hariduse omandamise võimalusi, toob näiteid formaalhariduse ja sotsiaalse õppimise kohta; toob näiteid ratsionaalse õppimise viiside kohta; nimetab, kuidas ühiskonnas on võimalik hankida informatsiooni; selgitab, mida kujutab endast õppimine ja mis on selle tulemus; nimetab õpioskuste liike.	Õppimine ja haridus 6 - õppimise olemus ja eesmärk - õppimise erinevad liigid ja viisid - õpioskuste liigid - koolisisene orienteerumine	Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, rollimängud, õppekäigud.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test - Õppimise ja õppimisoskustega seotud mõistete tundmine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus	
Lävend				
Test sooritatud 51%				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
organiseerib oma õpitegevust, teab ja selgitab, kuidas seda efektiivselt teostada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Õpilane loob õppimiseks vajaliku õpikeskkonna; korrastab ja järjestab ratsionaalselt oma tegevust; kasutab erinevaid lugemise liike ja viise; süstematiseerib loetut ja toob välja olulise; kasutab loetu erinevaid ülesmärkimise viise; konspekteerib, kasutades selleks erinevaid võtteid ja oskusi (sh IKT vahendeid); väljendab end arusaadavalt nii suulisel ja kirjalikus kõnes; edastab omandatud informatsiooni nii suuliselt kui ka kirja teel; vormistab iseseisvalt käsitsi kui ka IKT vahendeid kasutades erinevaid kirjalikke töid ja dokumente (seletuskirjad, avaldused, CV jne).	Õppimine ja keskkond 6 - keskkonna mõju õppimisele - õpikeskkonnas toimuvad tegevused (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) - lugemine ja sellega kaasnevad tegevused - konspekteerimine ja selleks vajalikud võtted - kirjalik eneseväljendus ja selle võtted	Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, interaktiivne loeng, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, töö tekstiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Konspekti koostamine teksti põhjal.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Õpilane koostab konspekti arusaadavas keeles ja loogilises järjestuses				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine	
tunneb tähtsamaid infoallikaid ja suudab leida vajalikku infot Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Õpilane nimetab erinevaid infoallikaid; kasutab erinevaid info leidmise viise (tähestik, indeks, lühendid, märksõnad, harilik ja rasvane trükk jne); orienteerub erinevates infoallikates ja info-süsteemides (annotatsioon, sisukord jne) kasutab erinevaid elektroonilisi katalooge ja leiab infoallikaid arvuti teel; kavandab loetut, lähtuvalt ülesandest koostab skeeme, graafikuid, tabeleid.	Kaasaegne info- ja kommunikatsioonitehnoloogia 4 -Infotehnoloogia allikad -elektroonilised kataloogid info leidmise efektiivsed võtted	Mitteeristav	
Hindamisülesanne: Erinevate infoallikate kasutamine raamatukogus (trükised, IT kataloogid).			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija kasutab infoallikaid vastavalt juhendile				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Üldhinnang moodustub õppimise käigus teostatud tööde vastavusest lävendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Eritoitlustus	1	Riina Laht
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab toitumiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke, rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisealaseid erisusi - selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi 	Toitainete vajadus - energia vajadus. Tsöliaakia Laktoositalumatus, Diabeet Toiduallergiad Taimetoitlus	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö.
 Arutelus osalemine teemal "Erinevate toitumisealaste iseärasustega klientide toitumine".

Hindamismeetod:

Rühmatöö
 Iseseisev töö
 Arutlus

Lävend

Esitatud nõuetele vastav iseseisev töö.
Aruteluses "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".
osalemine. Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

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

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi erivajadustega klientidele roogi ja jooki. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogade ja jookide valmistamine	Rühmatöö, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	

korraldab oma töökohta juhendamisel.

Lävend

Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.

Praktilised tööd

Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.

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

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

Sihtrühm	Hotelliteenindaja		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Erialane eesti keel	1	Annely Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab nii kõnes kui kirjas korrektset erialast eesti keelt ja järgib eesti keele õigekirja reegleid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
18 t	8 t		

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

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

mõistab erialast teksti ja oskab eristada olulise mitteolulisest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	- leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele - mõistab lugeda tehnoloogilisi kaarte ja kasutada neid toidu valmistamisel	- teksti mõistmine - info leidmine - kulinaarne terminoloogia	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane loeb menüü tehnoloogilise kaarti ja mõistab tehnoloogilise kaardi sisu.			Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
õppija selgitab menüü tehnoloogilise kaardi sisu				
Iseseisvad tööd				
Koostab vastavalt menüü tehnoloogilisele kaardile seadmete ja väikevahendite nimekirja.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab erialaseid dokumente ja tekste rakendades õigekirja reegleid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	- koostab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat - koostab dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu koostamine) - koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel - koostab kirjalikult korrektset eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid - viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele vastavalt TEKO kirjalike tööde koostamise juhendile.	- häälikuortograafia - algustäheortograafia - kokku- ja lahkukirjutamine - veaohklikud sõnavormid - kirjavahemärgid, sh sidekriips menüüsõnades - võõrsõnad - tsitaatsõnad - lühendid tekstis - numbrid tekstis - hindade vormistamine - praktika dokumentatsioon	kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab juhendi alusel dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri)			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
koostatud dokumendid vastavad juhendile				
Iseseisvad tööd				
Etteantud juhendi alusel menüü koostamine. Koostab etteantud juhendi alusel ametikirja (e-kirja)				

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

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Teenindaja hügieen	1	Siret Rannik
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija hindab teemasid, mis on vajalik klienditeenindajal kõrgete hügieenistandardite järgimiseks.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
18 t		8 t	
Õpiväljundid	1 teab patogeensete mikroorganismide leviku teid ja nakkusohklikkust;		
	2 mõistab isikliku hügieeni tagamise vajalikkust järgides hügieenireegleid.		

Teema: **Teenindaja hügieen**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: Mikroorganismid nakkushaigused käte pesemine isiklik hügieen allergilised nahapõletikud nakkavad nahahaigused Nahalööbelemendid Nakkuse vältimine Nahahoolduse põhimõtted
Seotud õpiväljundid:

- teab patogeensete mikroorganismide leviku teid ja nakkusohtlikkust;
- mõistab isikliku hügieeni tagamise vajalikkust järgides hügieenireegleid.

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Suuline esitus Koostada rühmatööna etteantud teemal plakatesitus ning selle ettekandmine.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija on koostanud juhiste järgi esitluse ja selle suuliselt ette kandnud

Iseseisvad tööd:

Õppija koostab esituse paaristööna ühe nakkushaiguse kohta ja esitleb seda klassis

Hindamiskriteeriumid

Õppija
- nimetab juhendi alusel vähemalt 5 nahahaigust ja kirjeldab nende tunnuseid ning hoolduspõhimõtteid
- leotleb teenindajale vajalikke hügieenireegleid

Õppemeetodid:

Õpetamisel kasutatakse teema tutvustamist, arutelu, analüüsi, rühmatööd, iseseisva ja rühmatöö töö juhendeid, olukorra hindamist ja lahendamist, elulisi näiteid.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne moodustub jooksvate hindamisülesannete koondhindenä.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Nienstedt, W. Hänninen, O. jt. Inimese füsioloogia ja anatoomia. Tallinn: Medicina, 2001 2. Nahahaigused (M. Hannuksela, T.Reunala, J. Karvonen, R. Suhonen) 3. Dermatoveneroloogia (H. Vahter) 4. Nahahaigused perearstile (H. Silm, S.Kaur)

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

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

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

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

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

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