

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

Huviväärsused

3 EKAP

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
soovib küllastajale eriilmelisi kultuuripiirkondi Eestis, toetudes teadmistele
Eesti kultuuripärandist
soovib 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
enese kontrolli põhimõtteid
koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte
äriideest
planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitade 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 majapidamistöö- 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 külastajatega 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 külastajate ootusi koosolekuteenimisele tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid teenindab sündmuse külastajaid 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 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 |
| Müügitöölane inglise keel | 7 EKAP | tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb majutusettevõttes pakutavaid teenuseid inglise keeles sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid nõustab külastajaid 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 külastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvasid klienditellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele teenindab majutustellimusega külastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele teenindab külastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele tutvustab, soovitab ja müüb külastajale majutusettevõtte teenuseid ning arveldab külastajatega iseseisvalt, kasutades erinevaid maksevahendeid koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakkumisi individuaal- ja rühmakülastajatele 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 külastaja 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 toitute ja
 jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab külastajatega 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 külastajate soove
 iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtuosakonnas

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

| Nimetus | Maht | Õpiväljundid |
|----------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A-võõrkeel | 4,5 EKAP | suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeles 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 ajalooga. |

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.

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, arutlus, 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

Valikõpingute moodulid (27 EKAP)

Nimetus

Maht

Matemaatika alused

1 EKAP

Õpioskused

1 EKAP

Ruumikujundus ja lilleseade

2 EKAP

Esmaabi

1 EKAP

Erialane soome keel

8 EKAP

Spaateenindus

8 EKAP

Catering teenindus

2 EKAP

Joogiõpetus

2 EKAP

Kutsealane liikumine

2 EKAP

Eritoitlustus

1 EKAP

Erialane eesti keel

1 EKAP

Teenindaja hügieen

1 EKAP

Eritoitlustus

2 EKAP

Eriala toetav arvutiõpetus

1 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 |
| A-võõrkeel | 4,5 | 2 | 2,5 | |
| Matemaatika | 5 | 2 | 2 | 1 |
| Loodusained | 6 | 2 | 2 | 2 |
| Sotsiaalsained | 7 | 2,5 | 2,5 | 2 |
| Kunstiained | 1,5 | 1,5 | | |

| Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP) | Maht kokku | 1. õppeaasta | 2. õppeaasta | 3. õppeaasta |
|---------------------------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|
| Keel ja kirjandus | 6 | 2 | 2 | 2 |
| Valikõpingute moodulid | 27 | 8 | 8 | 11 |
| Matemaatika alused | 1 | 1 | | |
| Õpioskused | 1 | 1 | | |
| Ruumikujundus ja lilleseade | 2 | | | |
| Esmaabi | 1 | 1 | | |
| Erialane soome keel | 8 | 3 | 3 | 2 |
| Spaateenindus | 8 | | | 8 |
| Catering teenindus | 2 | | 2 | |
| Joogiõpetus | 2 | | 2 | |
| Kutsealane liikumine | 2 | | 2 | |
| Eritoitlustus | 1 | | 1 | |
| Erialane eesti keel | 1 | | 1 | |
| Teenindaja hügieen | 1 | 1 | | |
| Eritoitlustus | 2 | | 2 | |
| Eriala toetav arvutiõpetus | 1 | 1 | | |
| Lõputööd ja -ksamid | 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 | Erialaane võõrkeel | Erialaane inglise keel | Koosoleku- ja sündmusteenindus | Turismi-geograafia | Müügitööalaane 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 detaile 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 korrektse 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 toidutalumatustega 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 | | | | | 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 Malkevitš, Eda Odar, Niina Smirina |
| 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 alaliigid. 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 piiratusest • 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 kutsuhaigused. Elektriõhusus. 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 töövõimeetus. 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 karjääriplaan. 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%20tekst.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 | statsioonaarne - 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
- Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet

Praktilised tööd:

- 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 õppeplaani 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 | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 3 | Hotellimajanduse alused | 5 | Roman Fokin, 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 majutusala teadmisi erialase info hankimisel ja küllastajatele teenuste pakkumisel | | |
| Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained | | Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained | |
| 90 t | | 40 t | |
| Õpiväljundid | 1 mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu | | |
| | 2 edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase | | |
| | 3 iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis | | |
| | 4 mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust | | |
| | 5 mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate küllastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest | | |
| | 6 mõistab konkreetse majutusettevõtte küllastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi | | |

Teema: **Hotellimajanduse alused**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, praktiline töö: 40, iseseisev töö: 32, kokku: 90

Alateemad:

Turismimajanduse olemus, ajalugu, areng
 Turismimajanduse põhimõisted
 Turismivormid, turismiettevõtte töötajad, turistide liigitamine ja reisi eesmärgid

Turismimajanduse sektorid (transport, majutus, toitlustus, reisieetvõtted, vaatamisväärsused, tegevuste pakkujad jne)
 Eesti turismimajanduse põhilised statistilised näitajad
 Majutuseetvõtete sihtturgude jaotumine
 Sise- ja väliturism.
 Turistide reisi eesmärgid
 Eesti turismistatistika
 Sissejuhatus hotellimajandusse ja hotellimajanduse komponendid
 Hotellimajanduse ajalugu maailmas ja Eestis
 Majutuseetvõtete liigitus lähtuvalt turismiseadusest.
 Hotellide liigitamine
 Hotelliorganisatsiooni struktuur ja ametikohad
 Hotelliketid ja katuseorganisatsioonid
 majutuseetvõtete põhi- ja lisateenused
 majutuseetvõtte kliendi ootused ja vajadused
 majutuseetvõtete teenused vastavalt ettevõtte äriideele
 Turismistatistika
 Majutuseetvõtete äriidee.
 Küllastajate reismotiivid, ootused ja vajadused.
 Tagasiside kogumine, tagasisidesüsteemid ja kliendi rahulolu

Seotud õpiväljundid:

- mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu
- iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis
- mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust
- mõistab majutuseetvõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate küllastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest
- mõistab konkreetse majutuseetvõtte küllastajate peamisi reismotiive, vajadusi ja ootusi

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rühmatöö Essee Suuline esitus 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). | Mitteeristav hindamine Lävend: Öppija esitab rühmatööna esitluse ja koostab essee/referaadi. |
| Rühmatöö Iseseisev töö Tööleht Rühmatöö. Öppija koostab kokkuvõtte Eesti turismi statistikat kasutades tuues välja | Mitteeristav hindamine Lävend: Öppija koostab kokkuvõtte Eesti turismi statistikat kasutades tuues välja sihtturgude jaotuse, sise- ja välituristide jaotuse reisieesmärkide järgi. |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| sihtturgude jaotuse, sise- ja välituristide jaotuse reisieesmärkide järgi. | |
| Rühmatöö Test Suuline esitus Õppija sooritab testi majutusettevõteteid puuduvava sõnavara kohta. Õppija esitleb rühmatööna fantaasiahotelli sihtrühmasid. | Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane sooritab testi 51% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta. Hinne 4: Õpilane sooritab testi 70% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta. Hinne 5: Õpilane sooritab testi 90% tulemustele majutusettevõtete liikide, majutusettevõtete osakondade ja nende ülesannete ning ametikohtade kohta ja teeb esitluse ühe hotelliketi kohta. |
| Rühmatöö Ettekanne/esitlus Õpilane koostab kokkuvõtte fantaasiahotelli põhi- ja lisateenustest ning esitleb PowerPoint esitlusena oma tööd õpperühmale Kontrolltöö: majutusettevõtte põhi ja lisateenused. | Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 51% õigete vastuste peale ja esitleb rühmatööna ühe majutusettevõtte mõned põhi ja lisateenuseid. Hinne 4: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 70% õigete vastuste peale ja esitleb rühmatööna ühe majutusettevõtte enamus põhi ja lisateenuseid. Hinne 5: Õpilane teeb kontrolltöö vähemalt 90% õigete vastuste peale ja esitleb rühmatööna ühe majutusettevõtte kõik põhi ja lisateenuseid. |
| Test Essee Analüüs Test kogu moodulis õpitud teemade ja alateemade kohta. | Eristav hindamine Hinne 3: Test on sooritatud vähemalt 51% õigete vastustega Hinne 4: Test on sooritatud vähemalt 70% õigete vastustega Hinne 5: Test on sooritatud vähemalt 90% õigete vastustega |

Iseseisvad tööd:

- Rühmatööna koostatud esitlus.
- Turismistatistikaga tutvumine. Töölehe täitmine
- Õppija koostab rühmatööna fantaasiahotellile plakati, struktuuri ning kirjeldab välja mõeldud hotelli sihtgruppe.
- Paaristöö. Õpilane kirjeldab fantaasiahotelli teenuseid vastavalt külaliste sihtrühmadele.
- Analüüs fantaasiahotelli küllastajate reisimotiviididest sihtkohta.

Hindamiskriteeriumid

- 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 turismiarengukavale
- kirjeldab juhendi alusel rühmatööna turismiettevõtluse majanduslikku, kultuurilist, sotsiaalset ja ökoloogilist mõju
- loetleb rühmatööna juhendi alusel turismistatistika põhilisi näitajad ja selgitab neid konkreetse näite põhjal
- tutvustab rühmatööna juhendi alusel Eesti majutusettevõtete sihtturgude jaotust ja suundumisi kasutades Ettevõtluse Arendamise Sihtasutuse andmeid

- iseloomustab rühmatööna juhendi alusel sise- ja välisturistide jagunemist peamiste reisi eesmärkide lõikes kasutades Eesti turismistatistikat
- 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 eelseid, puuduseid ning toob hotelliketide näiteid Eestist
- kirjeldab juhendi alusel majutusettevõtte eri osakondade poolt pakutavaid põhi- ja lisateenuseid
- tutvustab külastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest arvestades ettevõtte võimalustega
- võrdleb rühmatööna eri liiki majutusettevõtete teenuseid vastavalt ettevõtte äriideele
- võrdleb rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte külastajate reisimotiive, kasutades turismistatistika andmeid
- kirjeldab rühmatööna juhendi alusel erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal külastajate ootusi ja vajadusi
- kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu nii majutusettevõtte kui ka külastaja seisukohast

Õppemeetodid:

rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng

Teema: **Majutuslane eesti keel**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 20, praktiline töö: 8, iseseisev töö: 12, kokku: 40

Alateemad:

Turismiinfo
Turismialane seadusandlus
Turismialane info internetis
Reklaammaterjali koostamine

Seotud õpiväljundid:

- edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus Õppija kirjutab korrektses eesti keeles fantaasiahotellile reklaammaterjali ning rühmatööna kujundab selle arvutis. Õppija esitleb liftikõne. | Mitteeristav hindamine Lävend: Liftikõne on esitatud ja reklaammaterjalitekst olemas ning kujundatud. |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iseseisvad tööd: Õppija koostab korrektses eesti keeles suulise estluse fantaasiahotelli tutvustamiseks ja esitleb seda rühmale. (Nn liftikõne) | |
| Praktilised tööd: Õppija kirjutab korrektses eesti keeles fantaasiahotellile reklaammaterjali ning rühmatööna kujundab selle arvutis | |
| Hindamiskriteeriumid | <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 külastajatele info edastamiseks Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases kirjakeeles |
| Õppemeetodid: Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, kõitev loeng, probleemsituatsioonide lahendamine | |

| | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

basseinialade 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. Reisiranspordi 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. Rahvuspargid 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, iseseisv töö, paaristöö 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, Looke-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:

- soovib külastajale eriliimelisi kultuuripiirkondi Eestis, toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist
- soovib 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 eriliimelise 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 eriliimeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ning vanausuliste ja rannarootslaste kultuuripärandit
- nimetab Eesti ametliku turismiportaali andmeid kasutades eriliimeliste 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

• soovitab 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. Soovitab 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 | |
| Õpiväljundid | 1 mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses | | |
| | 2 mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis | | |
| | 3 rakendab majutus- ja toitlustusettevõttele sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist teenindusprotsessis | | |

Teema: **Klienditeeninduse alused**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

- 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
- meeskonnatöö teeninduses
- teenindusprotsess
- teenindaja kutsestandard
- teenindaja kutse-eesitika ja sotsiaalne vastutus
- teenindusstandard ja teeninduse taseme hindamise võimalused
- kliendi rahulolu hindamine kontaktpinna (teenindus, toode, miljöö, abisüsteemid) alusel

Seotud õpiväljundid:

- mõistab külastaja 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

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rühmatöö Iseseisev töö Ettekanne/esitlus 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. | Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane koostab paaristööna ettekande ühe kliendirühma soovide ja vajaduste kohta (lapsed, seeniorid, erinevast kultuuriruumist pärist kliendid (moslemid, juudid, kristlased jne) Iseseisvate tööde esitamine. |
| Suuline esitus Analüüs Teeninduse vaatlus ja selle analüüs. Õpilane külastab teenindusettevõtet, jälgib teeninduskultuuri ja koostab selle põhjal kokkuvõtte, mida esitleb | Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane koostab iseseisva õppekäigu tulemusena analüüsi kogetud/ nähtud teenindusolukorra kohta. Iseseisva töö 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
- Õpilane analüüsib ennast, kui teenindajat

Hindamiskriteeriumid

- selgitab rühmatööna külalislahkuse, 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
- nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis
- nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eesitikast
- selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel
- selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud majutusettevõtte teenindusstandardile lähtudes kliendikeskse teeninduse

Õppemeetodid:

Õppekäik,
rollimängud,
interaktiivne loeng,
õppefilmid

Teema: **Klienditeenindus****Jaotus tundides:**

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

Alateemad:

- 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
- pinged ja stress, stressi tekkepõhjused, tööstress ja läbipõlemine, toimetulek pingete ja stressiga

Seotud õpiväljundid:

- 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

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iseseisev töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Lahendada etteantud probleemsituatsioon, rakendades sobivat kuulamis-ja küsitlemisoskust kliendi probleemi mõistmiseks, valida parim viis probleemi lahendamiseks. | Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane lahendab etteantud probleemse olukorra arvestades kliendi soovide ning vajadustega ja kasutades korrektset suhtlusviisi ja erialast terminoloogiat |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iseseisvad tööd: Suhtlemisolukordade jälgimine teenindusettevõttes ja nendele olukordade analüüsimine | |
| Praktilised tööd: Probleemsituatsioonide lahendamised | |
| Hindamiskriteeriumid | <ul style="list-style-type: none"> • alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna • käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mittesõnalisi suhtlusvahendeid • teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest • kasutab korrektset ja erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel |
| Õppemeetodid: Rollimängud, arutelud, rühmatöö, praktiline töö | |

| | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | <p>McKay, M jt (1999) Suhtlemisoskused, Kirjastus Väike Vanker Karjatse, M. (1998) Miks klient rahul ei ole, Tallinn Lehtsaar, T (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia, TÜ Kirjastus Næssén, L-O (2001) Parem teenindamine. Avita Niiberg, 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.</p> |

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 koolisisesel 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 pakkumise 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 | stационаarne - 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 majapidamistö- 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 - hotellitoa 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 kasutatavad 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 vastuvõtutöölalast 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 vastuvõtutöölalane 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. Vastuvõtutöölalase venekeelse sõnavara omandamine Dialogid külastaja sisse ja väljaregistreerimisel. | | | | |

| | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinne kujuneb 1. Jooksev hindamine: kokkuvõtvad 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 А.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 З. Савельева, С. Гущина Русский язык для делового общения Tln: TEA 2007 |

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

| | | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Sihtrühm | Hotelliteenindaja | | |
| Õppevorm | statsionaarne - 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 külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26 | <ul style="list-style-type: none"> • suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt • informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest • suhtleb juhendi alusel külastajatega 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 külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. | Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt . | Õpilane vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides | | |
| 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 küllastajale 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 majutusalast 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 ladusalt majutusalast 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 küllastajaid 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 küllastajaga 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 ladusat 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 külastamiseks 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 külastajate ootusi koosolekuteenindusele
- tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid
- teab koosolekuteenindaja tööülesandeid

Hindamisülesanded

| Hindamiseetodid 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 | Mitmeeristav 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 majutusettevõtte 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 majutusettevõtet ja müüb majutusettevõttes 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 majutusettevõtte teenustele • soovitab ja kirjeldab korrekse võõrkeelse sõnavara abil külastajale majutusettevõtte 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 korrektselt erialast sõnavara kasutades vastavalt teenindusstandardile | <ul style="list-style-type: none"> - majutusettevõttes pakutavad teenused - rollimängud klientide soovide väljaselgitamiseks - majutusettevõtte teenuste selgitamine ja kliendile pakkumine - majutusettevõtte tubade kirjeldamine, seos toitlustusega ja tubade hinnad - viisakusväljendid ja teenindamisega seotud sõnavara - müügi-alane sõnavara | Loeng, väitlus, paaristöö, rollimäng | Eristav |
| Hindamisülesanne: Suuline esitlus: majutusettevõtte ja seal pakutavad teenused Rollimäng: teenindussituatsioon majutusettevõttes 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 ingliskeelse esitluse konkreetsest majutusasutusest ja selle pakutavatest majutusteenustest Koostab inglise keeles vastuskirja küllastaja majutuspäringule | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|
| sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78 | <ul style="list-style-type: none"> • pakub küllastajale täiendavaid teenuseid kasutades aktiivse müügi tehnikaid ja arvestades tema eripära • kasutab korrektset 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 konkretsele 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 | <p>Leo Jones "Welcome! English for the travel and tourism industry. Second Edition. Student's Book". Cambridge University Press, 2005. Helsingissä Kustannusosakeyhtiö Otava, 1981.</p> <p>"Ametikeel – Hotell. Inglise keele väljendid ja sõnavara" Tallinn, TEA, 1996.</p> <p>Keith Harding & Paul Henderson. "High Season. English for the Hotel and Tourist Industry". Oxford University Press, 2001.</p> <p>Martyn Hobbs and Julia Starr Keddle. "Commerce 1. Oxford English for Careers. Student's book". Oxford University Press, 2006.</p> <p>Interneti materjalid.</p> <p>Stott, Trish, Revell, Rod. Highly Recommended. English for the hotel and catering industry. Student's book. Oxford University Press, 2004</p> <p>Stott, Trish. Highly Recommended 1 Pre-Intermediate. English for the Hotel and Catering industry Workbook. Oxford University press, 2004</p> <p>Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2. Intermediate Student's Book, English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010</p> <p>Stott, Trish, Pohl, Alison. Highly Recommended 2 Intermediate Workbook. English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2010</p> <p>O'Hara, Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book. Cambridge University Press, 2002.</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 |
| 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:

- 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 ettevõtjaportaali 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 äriidee 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 äriidee 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/Ettev6tlus_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 | stационаarne - 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 igapäevatoos 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 saabuvasid klientitellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52 | <ul style="list-style-type: none">• 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, majutustoode- 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 koheselt ja naeratades, kasutab teenindades külastaja nime ning lähtub teenindusprotsessis ettevõtte teenindusstandardist • külastaja saabumisel majutusettevõttesse viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava sisseregistreerimisprotseduuri • külastaja lahkumisel majutusettevõtetest viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava väljaregistreerimisprotseduuri • kirjeldab rühmatööna ülemüügi tekkepõhjuseid ja sellest tulenevate probleemide lahendusvõimalusi | <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 individuaallimuste 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 | <p>lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast</p> <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 | statsioonaarne - 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 majutuseettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16 | <ul style="list-style-type: none"> • loetleb oma tugevused majapidamistöode teostajana ja klienditeenindajana ning majutuseettevõtte 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 pakkuvas 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 majutusettevõtte 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 jooke, 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 jooke 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> | Praktiline töö ja iseseisev töö | Eristav |

| | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| | <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 serverimisvahenditega 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 praktikadokumentid: Ettevõttepoolse juhendaja hinnang praktika sooritamise kohta lävendi tasandil, praktikapäevik, praktikaaruanne koos eneseanalüüsiga ja esitus 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 pakkuvast 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 majutustevõtte 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 vastuvõttuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad mitte täies ulatuses. | Õpilane tutvub praktikaettevõtte vastuvõttuteenindusega ja kirjeldab oma praktikaaruandes kõik vajalikud osad, kuid mitte nõuetekohaselt. | Õpilane tutvub praktikaettevõtte vastuvõttuteenindusega 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 | 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 eakaaslasted/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 võõrkeelesõnarendamiseks endale sobivaid võõrkeelesõnarendamiseks ja strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeelesõnarendamiseks | - 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 ladusas 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 kõnekäande 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 lodusalt 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 |
| 20 | 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 | |
| Õpiväljundid | 1 Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust | | |
| | 2 Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest | | |
| | 3 esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult | | |
| | 4 seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi | | |
| | 5 Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel | | |

Teema: **Matemaatika 1**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

ARVUTAMINE

- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad

MÕÕTÜHIKUD

- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine

- Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega

- Elulise sisuga tekstülesanded

PROTSENDID

- Osa ja tervik, protsent

ARVUTAMINE

- Arvu aste.
- Elulise sisuga tekstülesanded

AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED

- Alavaldiste lihtsustamine
- Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine
- Lineaarvõrrandid. Ruutvõrrandid
- Tekstülesanded
- Elulise sisuga tekstülesanded

Seotud õpiväljundid:

- Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust
- Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rühmatöö Kontrolltöö Tunnikontroll Probleemsituatsiooni lahendamine Tunnikontrollid | <p>Eristav hindamine Hinne 3: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. 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 konsekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> <p>Hinne 4: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi, esitab lahendihulgad graafiliselt. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> <p>Hinne 5: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> |

Iseseisvad tööd:

harjutusülesannete lahendamine

Hindamiskriteeriumid

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 tõe pärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust
- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal 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
- 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

Õppemeetodid:

ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist

Teema: **Matemaatika 2**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID

- käibemaks, kao%, allahindlus, omahind, juurdehindlus, Neto, Bruto

FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD.

- Võrdeline seos

- Graafikute ja diagraamide lugemine

JOONED TASANDIL

- Punkti asukoha määramine tasandil

- lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus

- Sirge võrrand

- Sirge joonestamine võrrandi järgi

- Lineaarfunktsioon, ruutfunktsioon

Seotud õpiväljundid:

- 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

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

Eristav hindamine

Hinne 3:

Hinne 4:

Hinne 5:

Teema: **Matemaatika 3**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

PLANIMEETRIA

- Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud, pindalad
- Elulise sisuga tekstülesanded

TRIGONOMEETRIA

- Pythagorase teoreem
- Teravnurga siinus, koosinus, tangens
- Täisnurkse kolmnurga lahendamine
- Elulise sisuga tekstülesanded

STEREOMEETRIA

- Püstprisma, silindri elemendid, pindala, ruumala.
- Elulise sisuga ülesanded

Seotud õpiväljundid:

- Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

Eristav hindamine

Hinne 3:

Hinne 4:

Hinne 5:

| | |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | <ol style="list-style-type: none">1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 20052. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 20093. „Õppime üheskoos matemaikat“ Carol Volderman , Koolibri 20164. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 20065. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 20156. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 20057. Väike proksendiraamat. Tallinn, Maurus 20148. 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 |
| 21 | Loodusained | 6 | Kaido Tiits, Svetlana Brjazova |
| 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 | | |

Teema: **Maa ehitus ja füüsika**

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52 |
| Alateemad: 1.4 Kehad ja nende mõõtmised Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia) |
| Seotud õpiväljundid: |

- Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Lõimitud teemad:

- 1.1 Maakera kui süsteem (Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala; Maa sfäärid)
- 1.2 Universumi evolutsioon (evolutsiooniteooriate põhiseisukohad; mikro- ja makroevolutsioon)
- 1.3 Astronoomia

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrolltöö Kontrolltöö | Eristav hindamine Hinne 3: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid Hinne 4: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid ja oskab rakendada neid arvutusülesannete lahendamisel Hinne 5: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid ja oskab rakendada neid arvutusülesannete lahendamisel. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas ja lahendada neid |

Praktilised tööd:

Jõu mõõtmine - dünamomeeter. Vaakummasin.
Ülesannete lahendamine.

Hindamiskriteeriumid

kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurusi ja nendevahelisi seoseid
iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi
kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõstetega energia tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi
kirjeldab tuumareaktsioone ning radioaktiivsust

Õppemeetodid:

Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, arvutusülesannete lahendamine

Teema: **Keemia ja bioloogia**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

1. Anorgaaniline keemia
2. Orgaaniline keemia
3. Biokeemia

Seotud õpiväljundid:

- 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
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Lõimitud teemad:

1. Happed ja alused.
2. Soolad.
3. Pingerida.
4. Metallid.
5. Süsinik.
6. Alkaanid.
7. Alkeenid.
8. Halogeenid.
9. Karbonüülühendid.
10. Mikroelemendid.
11. Ensüümid.
12. Seedimine.

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Testide ja iseseisvate tööde koondhinne. | Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused. Hinne 4: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused, tasakaalustab. Hinne 5: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused, tasakaalustab ja paneb nimetused. |
| | |

Iseseisvad tööd:

Kodutööd tunni teemal.

Hindamiskriteeriumid

Testi sooritamine ja arvestatud iseseisvad tööd.

Õppemeetodid:

Perioodilisuse tabel, esitlused, testid, katseandmete analüüs.

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme
 selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme
 võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid
 võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi
 selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi
 kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale
 kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast
 kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest
 kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks

Seotud õpiväljundid:

- 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

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrolltöö Teemadele vastavad kontrolltöö | Eristav hindamine Hinne 3: Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes. Hinne 4: Nimetab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest Hinne 5: Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja puuduste eristamisega |

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Hindamiskriteeriumid | Test. Arvestatud iseseisvad tööd. |
|-----------------------------|--------------------------------------|

Õppemeetodid:

Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, viktoriin, õppefilmide vaatamine National Geogr, arutelu, ajurünnak,

| | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 Pärnmäe, 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.Brjazova:
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 reaalseid“ 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 |
| 22 | 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 seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, 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 võimetekohaselt 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 elustiile 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 elustiile 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 |
| 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. 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. | 1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (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. | 1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (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. |
| 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 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26 | <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 | Riigikaitse 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 | 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 | statsioonaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 23 | Kunstiained | 1,5 | Karen Stimmer |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega. | | |
| 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 Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst. Muusikaajalugu instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid. | Arutlus - kunsti ja muusika mõisted, liigid ja nende vahelised seosed. Visuaalne vaatlus ja analüüs. Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine. | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

Lävend

ARVESTATUD -

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

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p> | <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, rüütlialkultuur</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 loomingulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9 | - koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist. | Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine. | Iseseisev töö Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. | Mitteeristav |
| 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 - korrekselt 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. www.emic.ee "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)
MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | põhiharidusega õppija | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 24 | Keel ja kirjandus | 6 | |
| 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 | |
| Õpiväljundid | 1 Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobival ja kirjakeele norme järgides. | | |
| | 2 Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutlus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). | | |
| | 3 Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. | | |
| | 4 Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. | | |
| | 5 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga | | |
| | 6 Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega | | |

Teema: **Eesti keel 1**

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52 |
| Alateemad: Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. 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. |
| Seotud õpiväljundid: |

- 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).

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus Esitlus. Kõne. Arutleva teksti koostamine. Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine ja vormistamine | <p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi, on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Suulises ülesandes suudab ennast väljendada arusaadavalt. Sõnavara on piisav.</p> <p>Hinne 4: Tekst on kirja pandud heas keeles, üldjoontes korrektselt, loetava käekirjaga. Töö on vormistatud korrektselt. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt, võib esineda mõningaid argikeelsusi. Sõnavara on mitmekülgne.</p> <p>Hinne 5: Tekst on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega, argumenteeritud ja loetava käekirjaga. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsisiv. Võib sisaldada 1-3 õigekirjaviga. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt ja korrektses kirjakeeles. Sõnavara on rikkalik.</p> |

Iseseisvad tööd:

Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutus. Esitluse tegemine.
Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Tarbetekstide koostamine.

Praktilised tööd:

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine. Kõne esitamine. Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine: avaldus, CV, seletuskiri, motivatsioonikiri, juhend. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.

Hindamiskriteeriumid

Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.
Eristab kõne- ja kirjakeelt.
Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.
Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile.
Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili.
Kirjutab alusteksti põhjal arutluse.

Õppemeetodid:

Praktiline harjutus (plakatite, esitluste jms tegemine, tarbetekstide koostamine)
Kõitev loeng
Rühmatöö (esitluste ettevalmistamine ja esitlemine kahekesi või kolmekesi)
Iseseisev töö (töövihiku ülesanded, tarbetekstide koostamine, arutleva teksti kirjutamine)

Teema: **Eesti keel 2**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Kirjutamise eesmärk, teksti ainestik. 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. 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 eetiline ja asjakohane sõnastamine.

Seotud õpiväljundid:

- 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.

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine Meediatekstid | <p>Eristav hindamine Hinne 3: Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikus tekstis on ortograafiavigu 7-10.</p> <p>Hinne 4: Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses. Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamad infokanalid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Kirjalikus töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga.</p> <p>Hinne 5: Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Kirjalikus tekstis on ortograafiavigu 0-3.</p> |

Iseseisvad tööd:

Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal. Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

Praktilised tööd:

Praktiline harjutus (tehnooloogiline kaart, menüü, kokkuvõtted). Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu). Ülesanded õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks

Hindamiskriteeriumid

Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides.
Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi.
Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele.
Nimetab infootsingu võimalusi.
Põhjendab infoallika valikut.
Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.
Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.

Õppemeetodid:

rühmatöö
teksti analüüs
tekstiloome
iseseisev töö

praktiline töö
loeng
rollimäng

Teema: **Kirjandus**

Jaotus tundides:

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

Alateemad:

Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhilligid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.

Seotud õpiväljundid:

- väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
- Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus Analüüs Ettekanne/esitlus Ilukirjandusteksti analüüs | Eristav hindamine Hinne 3: Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist. Hinne 4: Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist. Hinne 5: Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab 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.

Hindamiskriteeriumid

Põhjustab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi.
Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega.
Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid.
Avaldab ja põhjustab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate.
Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.
Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid.

Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.

Õppemeetodid:

Iseseisev töö
Loeng

| | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena. |
| Mooduli hindamine | eristav hindamine |
| Õppematerjalid | <p>“Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013” Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt “Eesti ortograafia” Eesti Keele Sihtasutus 2016; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 12. klass 1., 2. vihik; Epp Priimägi, Anne Kivimäe “Teksti vastuvõtt ja tekstiloome” OÜ Maurus kirjastus 2011; Katrín Kern, Ilona Võik “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/</p> |

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

| | | | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Sihtrühm | Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidusõpe) | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 25 | Matemaatika alused | 1 | Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Põhikoolis omandatud või sellele vastavad teadmised ja oskused | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud matemaatika mooduli ning toitlustus- ja teenindusvaldkonnaga. | | |
| Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained | | Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained | |
| 18 t | | 8 t | |
| Õpiväljundid | 1 Lahendab elulisi ülesandeid peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, teisendab murde, rakendab tehete järjekorda, astendab ratsionaalarve | | |
| | 2 Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel | | |
| | 3 Teisendab raskus-, pindala-, ruumala-, mahuühikuid ja leiab nende mõõtühikute vahelisi seoseid | | |
| | 4 Liigitab ruumilisi kujundeid, teeb joonise, arvutab puuduvad elemendid, pindala ja ruumala ja rakendab valemeid eluliste stereomeetria ülesannete lahendamisel ning annab vastuse lähtudes igapäeva elust | | |

Teema: **Matemaatika alused**

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26 |
| Alateemad: I. ARVUTAMINE Tehted ratsionaalarvudega. Arvude ümardamine. II. MÕÕTÜHIKUD Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded III. PROTSENDID |

Protsendi mõiste. Osa ja tervik, protsent. Tekstülesanded protsentidega

Seotud õpiväljundid:

- Lahendab elulisi ülesandeid peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, teisendab murde, rakendab tehete järjekorda, astendab ratsionaalarve
- Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel
- Teisendab raskus-, pindala-, ruumala-, mahuühikuid ja leiab nende mõõtühikute vahelisi seoseid
- Liigitab ruumilisi kujundeid, teeb joonise, arvutab puuduvad elemendid, pindala ja ruumala ja rakendab valemeid eluliste stereomeetria ülesannete lahendamisel ning annab vastuse lähtudes igapäevaelust

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Rühmatöö Kontrolltöö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine | Mitteeristav hindamine Lävend: |

Iseseisvad tööd:

Harjutusülesannete lahendamine

Praktilised tööd:

-

Praktika:

-

Hindamiskriteeriumid

I. Arvutab peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, ümardab arve etteantud täpsuseni; lahendab teatmiku abil lihtsamaid elulisi ülesandeid rakendades õiget tehete järjekorda, kasutab kirjalikke ülesandeid lahendades õigesti matemaatilisi sümboleid

Astendab abimaterjaliga naturaalarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga
Ratsionaalarve

II. Teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid kasutades vähemalt 4 (kilo-, detsi-, senti- ja milli-) eesliiteid

Kasutab oma oskused, teisendada mõõtühikud, eluliste ja kutseülesannete lahendamisel

III. Arvutab protsenti. Lahendab tekstülesandeid, vajadusel illustreerib seda joonise või skeemiga. Teostab vajalikud arvutused, seletab lahenduskäiku ja kontrollib selle õigsust

Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö, ajurünnak, mõttega lugemine, probleemülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist

| | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite omandamisel tehtud tööde (kontrolltööd, iseseisev töö jms) hinnete põhjal, võttes aluseks õppetööst osavõtu ja protsessihinded, mis tõendavad mooduli väljundite omandamist ja võimaldavad hinnata õppija individuaalset arengut |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 2005 2. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 2009 3. „Õppime üheskoos matemaikat“ 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 prosendiraamat. Tallinn, Maurus 2014 8. L. Lepmann, T. Lepmann „Matemaatika X klassile“, Koolibri 2004 |

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

| | | | |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Sihtrühm | Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidusõpe) | | |
| Õppevorm | statsioonarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 26 | Õpioskused | 1 | Svetlana Brjazova |
| 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 kokkuvõid. | | |
| 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 | Hotelliteenindaja | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 27 | 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 töövõtteid 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 majutasutuse numbritoas mööbli paigutust vastavalt majutusevõtteid reguleerivale seadusandlusele ja numbritoa suurusele • kirjeldab majutasutuse numbritoa pehme ja puitmööbli, seinakattmaterjalide, 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 | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 28 | Esmaabi | 1 | |
| 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| kutsab 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 | Hotelliteenindaja | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 29 | 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. Tutvumisdialogid. Kontrolltöö baasgrammatika peale ja sõnavara peale | | | Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Õpimapp/portfolio | |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 majutusevõtte 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 vastuvõtutöölalast 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 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 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 vastuvõtutöölalane 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. Vastuvõtutöölalase 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 |
| 30 | 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 küllastajatele. Praktilised tööd kirjeldab õpimapis. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Esmaabivõtete kasutamine | | | | |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|
| broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuseid arvestades küllastajate 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 küllastaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust • vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi • müüb küllastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära • koostab teenuste ja toodete kirjaliku arve vastavalt hinnakirjale • arveldab küllastajatega vastavalt ettevõtte 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 küllastajale 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 |
| 31 | 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 ergonoomilisi töövõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16 | - planeerib tellimuse alusel teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serverimisnõud - komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serverimisnõud transpordiks - pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid - valmistab üritusel ette teenindusruumid - planeerib ja korraldab juhendamisel ruumid cateringteeninduseks - töötab meeskonnaliikmena catering üritusel | Catering teenindus Nõud, söögiriistad ja serverimisnõud Toiduohutusnõuded catering teenindusel Meeskonnatöö | Interaktiivne loeng, arutlus, probleemsituatsioonide lahendamine, rühmatöö, individuaalne töö. | Mitteeristav |
| 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 | Mitmeeristav |
| 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 |
| 32 | 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 -soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest -selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles | Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted, rühmatöö Klientidega suhtlemine. | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--|--|

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

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Tööleht: etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid

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

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 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 | põhiharidusega õppija | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 33 | 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, -talitus | 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 | 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 toiduallergiatest 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 | statsioonaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 35 | Erialane eesti keel | 1 | |
| 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 nakkusohhtlikkust;
- 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 |

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

| | | | |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | Majutusteenindus | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 38 | Eriala toetav arvutiõpetus | 1 | Kaido Tiits |
| 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 | |
| 15 t | | 4 t | |
| Õpiväljundid | 1 omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat | | |
| | 2 kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme | | |
| | 3 vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda | | |
| | 4 kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebist | | |

Teema: **Arvuti kasutamine hotelliteenindaja töös**

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26 |
| Alateemad: Korrektne email. Moodle keskkonnaga tutvumine ja selle individuaalne seadistamine. Foto või pildi töötlemine. Suurus. Rastergraafika. Exceli tabel ja valemid. Wordi dokument. PowerPoint, Google, Prezi või mõne muu vabavara abil esitlus esitlus. |
| Seotud õpiväljundid: |

- omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat
- kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabeltöötlusprogramme
- vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda
- kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebist

Lõimitud teemad:

- korrektne email aadress
- korrektne failinimi
- emaili vormistamine

Hindamisülesanded

| Hindmismeetodid ja hindamisülesanded | Hindekriteeriumid |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hindamiskriteeriumid | <ul style="list-style-type: none"> - Õpilane koostab korrektse emaili ja saadab hindamiseks õpetajale. - Loob esitluse. - Pilt või foto. - Exceli tabel valemitega - vastavalt juhendile kujundatud Wordi dokument |
| Mooduli hindamine | mitteeristav 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 |