

Rakvere Ametikool

Maaturism (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Maaturismiteenindus	15	Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud "Turismimajanduse alused", "Sündmuste teenindamine", osaliselt "Vaba aja tegevuste läbiviimine", "Teenindamine ja müük turismiettevõttes", "Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid", "Toitlustusteenindus"		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ette ning viib läbi maaelu mitmekesisusel põhinevaid väärtustloovaid elamus- ja aktiivse puhkuse teenuseid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
242 tundi		74 tundi	
			Praktiline töö
			74 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab meeskonnaliikmena ette maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi	<ul style="list-style-type: none"> . loob rühmatööna elamusliku tegevuse idee väärtustades maaelu mitmekesisust, Eesti kultuuripärandit ja tervislikke eluviise; 2. hindab juhendamisel ideed ja selle teostusvõimalusi lähtuvalt sihtrühmast; 3. paneb valmis maaeluga tutvumiseks või sportlikuks harrastuseks või töötoaks vajalikud vahendid ja varustuse; 4. kontrollib juhendi alusel tegevuskoha turvalisust; 	Eristav hindamine
2. viib meeskonnaliikmena läbi maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi suheldes küllastajatega eesti, inglise ja valitud võõrkeeles	<ul style="list-style-type: none"> 1. loob erineva kultuuritausta ja maailmavaatega küllastajatega positiivse kontakti valides sobiva käitumis- ja väljendusviisi; 2. annab maaeluga tutvumiseks või sportlikuks harrastuseks või töötoaks arusaadavaid ja konkreetseid juhiseid, et tagada ohutus ning looduskeskkonna ja vaatamisäärsuste säilimine; 3. tutvustab ja vahendab eesti, inglise ja valitud 	Eristav hindamine

	<p>võõrkeeles loodust ja pärandkultuuri jutustades kohalugusid tuues välja paikkonna eripära;</p> <p>4. kaasab külastajaid tegevusse, arvestades nende võimekust ning märgates ja aidates abivajajaid;</p> <p>5. kujundab meeldiva õhkkonna valides sobiva käitumis- ja väljendusviisi;</p> <p>6. viib tegevused läbi turvalises keskkonnas, arvestades ilmaolusid ning järgides ohutusnõudeid, loodushoiu ja säästlikkuse põhimõtteid;</p> <p>7. lõpetab kontakti külastajaga küsides tagasisidet ja kutsudes uuesti külastama;</p>	
<p>3. puhastab ja korrastab meeskonnaliikmena tegevuskoha ja vahendid ning annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele</p>	<p>1. puhastab, korrastab juhendit järgides tegevuskoha ja vahendid, hooldades vahendeid ja rakendades töötervishoiu, tööohutuse ja tuleohutuse nõudeid;</p> <p>2. analüüsib juhendi alusel iseenda ja kaaslaste tegevust lähtudes teenindusstandardist, meeskonnatöö ja klienditeeninduse põhimõtetest</p>	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Maaturismiteenindus Auditoorne õpe 182 Iseseisev õpe 48 Praktiline töö 58</p>	<p>Alateemad Kultuur ja pärandkultuur, Erinevad sihtgrupid maaturismis ja nende ootused, Aktiivsed tegevused maal, Ohud looduses, Tegevusriskid, riskianalüüs Sündmuse planeerimine ja korraldamine, Hinnapakumise koostamine, käibemaksu arvutamine, Suhtlemine erinevate sihtgruppidega Loodushoiu põhimõtted väliüritustel, Käitumine vabas looduses, Aktiivsed tegevused looduses - võõrkeelsed mõisted ja väljendid (lõimitud võõrkeelega),</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab meeskonnaliikmena ette maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi viib meeskonnaliikmena läbi maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi suheldes külastajatega eesti, inglise ja valitud võõrkeeles puhastab ja korrastab meeskonnaliikmena tegevuskoha ja vahendid ning annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele</p>
--	--	--

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on sooritatud kõik hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>	
Maaturismiteenindus ÕV III Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 26 Praktiline töö 16	Alateemad puhastab, korrastab juhendit järgides tegevuskoha ja vahendid, hooldades vahendeid ja rakendades töötervishoiu, tööohutuse ja tuleohutuse nõudeid; 2. analüüsib juhendi alusel iseenda ja kaaslaste tegevust lähtudes teenindusstandardist, meeskonnatöö ja klienditeeninduse põhimõtetest TÖÖKESKKOND- JA OHUTUS töötervishoiu, tööohutuse ja tuleohutuse nõuded; tegevuse-järgsete korrastus-toimingute tähtsus	Seos õpiväljundiga
Hindamine	eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on sooritatud kõik hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>	

Õppemeetodid	Loeng, Seminar, Õppekäigud, Eneseanalüüs, Rollimängud
Hindamismeetodid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • loob rühmatööna elamusliku tegevuse idee väärtustades maaelu mitmekesisust, Eesti kultuuripärandit ja tervislikke eluviise • hindab juhendamisel ideed ja selle teostusvõimalusi lähtuvalt sihtrühmast • paneb valmis maaeluga tutvumiseks või sportlikuks harrastuseks või töötoaks vajalikud vahendid ja varustuse • kontrollib juhendi alusel tegevuskoha turvalisust • loob erineva kultuuritausta ja maailmavaatega küllastajatega positiivse kontakti valides sobiva käitumis- ja väljendusviisi • annab maaeluga tutvumiseks või sportlikuks harrastuseks või töötoaks arusaadavaid ja konkreetseid juhiseid, et tagada ohutus ning looduskeskkonna ja vaatamisväärsuste säilimine • tutvustab ja vahendab eesti, inglise ja valitud võõrkeeles loodust ja pärandkultuuri jutustades kohalugusid tuues välja paikkonna eripära • kaasab küllastajaid tegevusse, arvestades nende võimekust ning märgates ja aidates abivajajaid • kujundab meeldiva õhkkonna valides sobiva käitumis- ja väljendusviisi • viib tegevused läbi turvalises keskkonnas, arvestades ilmaolusid ning järgides ohutusnõudeid, loodushoiu ja säästlikkuse

	<p>põhimõtteid</p> <ul style="list-style-type: none"> • lõpetab kontakti külastajaga küsides tagasisidet ja kutsudes uuesti külastama • puhastab, korrastab juhendit järgides tegevuskoha ja vahendid, hooldades vahendeid ja rakendades töötervishoiu, tööohutuse ja tuleohutuse nõudeid • analüüsib juhendi alusel iseenda ja kaaslaste tegevust lähtudes teenindusstandardist, meeskonnatöö ja klienditeeninduse põhimõtetest
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
Õppematerjalid	<p>Ardel, T. Maaturismi aabits. Tallinn: Argo, 2015</p> <p>Käsiraamat alustavale maaturismiettevõtjale. Tallinn: MTÜ Eesti Maaturism, 2001;</p> <p>Puhkus tootmistalus. Tallinn: MTÜ Eesti Maaturism, 2002;</p> <p>Perepuhkus. Tallinn: MTÜ Eesti Maaturism, 2003;</p> <p>Tervise- ja invapuhkus. Tallinn: MTÜ Eesti Maaturism, 2003.</p> <p>Tooman, H., Müristaja, H. Turismisihtkoha arendus ja turundus. Tallinn: Argo, 2008</p> <p>Terviklik kvaliteedijuhtimine. Teooria ja praktika. Tallinn: Külim, 2006;</p> <p>Kvaliteet turismis. www.visitestonia.com .</p> <p>Reinberg, L., Alver, J., Alver, L. Finantsarvestus. Tallinn: Deebet, 2004;</p> <p>Kõiv, K., Mets, T. Majandusarvestus ja finantsjuhtimine.</p> <p>Talutoodete otseturundus. Käsiraamat. Tallinn: EV Põllumajandusministeerium, 2000;</p> <p>Zirnask, V. Strateegiline finantsjuhtimine. Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008;</p> <p>Teearu, A. Ettevõtte raamatupidamine. Tallinn: Pegasus, 2005;</p> <p>www.raamatupidaja.ee</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Maaturismiteeninduse praktika	9	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud "Turismimajanduse alused", "Sündmuste teenindamine", osaliselt "Vaba aja tegevuste läbiviimine", "Teenindamine ja müük turismiettevõttes", "Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid", "Toitlustusteenindus", osaliselt "Maaturismi teenindus"; puuduvad õppevõlgnevused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab külastajaid maaturismiettevõttes, planeerides oma tööd, järgides kehtivaid standardeid ja protseduurireegleid ja rakendades omandatud erialaseid teadmisi ja oskusi töökeskkonnas		
Iseseisev õpe		Praktika	Praktiline töö
46 tundi		180 tundi	8 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ol style="list-style-type: none"> koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvuskiri tööandjale); koostab isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist ja praktikaettevõtte võimalustest; sõnastab tööülesanded eelseisvaks praktikaks, lähtuvalt praktikaeesmärkidest; 	mitteeristav
2. valmistab meeskonnaliikmena ette maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi	<ol style="list-style-type: none"> hoiab korras ja puhtana oma töökoha tulenevalt praktikaettevõtte töökorraldusest; täidab etteantud ülesandeid ja peab kinni tähtaegadest; teenindab maaturismiettevõtte külastajaid igapäevatoos ja töötab juhendamisel meeskonnas; valmistab meeskonnaliikmena ette maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi; täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut, kirjeldades oma praktikategevusi ja andes hinnangut toimetulekule; 	mitteeristav
3. viib meeskonnaliikmena läbi maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi	<ol style="list-style-type: none"> viib meeskonnaliikmena läbi maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi suheldes külastajatega eesti ja inglise keeles; annab külastajatele maaeluga tutvumiseks või sportlikuks harrastuseks või töötoaks arusaadavaid ja konkreetseid juhiseid, et tagada ohutus ning 	mitteeristav

	<p>looduskeskkonna ja vaatamisäärsuste säilimine;</p> <p>3. võtab vastu ja saadab külastajaid ära lähtudes praktikaettevõtte teenindusstandardist; 4. lahendab teenindussituatsioone, säilitades külastaja rahulolu järgides oma vastutusala piire ning praktikaettevõtte ärihuve;</p> <p>4. leiab ja edastab külastajatele vajalikku teavet, kasutades erinevaid infoallikaid;</p> <p>5. küsib külastajatelt tagasisidet reageerides sellele sobivalt, tagades külastaja rahulolu ja ettevõtte hea maine;</p> <p>6. analüüsib juhendamisel probleemsituatsioone ja nende tekkimist, pakkudes välja meeskonnale omapoolsed lahendused;</p> <p>7. täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut, kirjeldades oma praktikategevusi ja andes hinnangut toimetulekule;</p>	
4. puhastab ja korrastab meeskonnaliikmena tegevuskoha ja vahendid ning annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele	<p>1. puhastab, korrastab tegevuskoha ja vahendid, järgides praktikaettevõtte juhendeid</p> <p>2. täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut, kirjeldades oma praktikategevusi ja andes hinnangut toimetulekule;</p>	mitteeristav
5. analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes	<p>1. võrdleb praktikal tehtut koolis õpituga, hinnates ennast ja olukordi kriitiliselt ja oma initsiatiivi praktika jooksul praktikaettevõttes;</p> <p>2. koostab juhendi alusel kirjaliku eneseanalüüsi sooritatud praktika kohta, arvestades seatud praktika eesmärgi;</p> <p>3. koostab juhendi alusel praktikaportfoolio sh praktikaaruande;</p> <p>4. esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.</p>	mitteeristav

Mooduli jagunemine

Maaturismiteeninduse praktika Iseseisev õpe 46	Alateemad Ettevõtetega tutvumine, praktikaettevõtte valiku tegemise alused, Praktikadokumendid, Praktika taotluse esitamine ettevõttele, suhtlemine ettevõtetega	Seos õpiväljundiga planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded
--	--	---

Praktika 180 Praktiline töö 8		tulenevalt praktikajuhendist valmistab meeskonnaliikmena ette maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi viib meeskonnaliikmena läbi maaelu mitmekesisusel põhinevaid elamuslikke tegevusi puhastab ja korrastab meeskonnaliikmena tegevuskoha ja vahendid ning annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Hindamine	mitteeristav	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika sooritamise ettevõtte ja praktika kaitsmine	
sh hindekriteeriumid	praktika on sooritatud täies mahus - tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht - ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht) - praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad	

Õppemeetodid	loeng, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktika aruande täitmine Praktika kaitsmine , Täidetud ja allkirjastatud praktikakoha taotluse esitamine koolipoolsele juhendajale
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika hindamine toimub erinevate osapoolte koostööna, lähtudes samadest hindamiskriteeriumitest, mis toetuvad õpiväljunditele. Praktika kokkuvõtlik hindamine toimub praktika kaitsmisel. Hinde kujunemise aluseks on ettevõtte poolne hinnang, õpilase poolt koostatud kirjaliku praktikaaruande hinne ning praktika kaitsmine.
sh lävend	“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus

	<ul style="list-style-type: none"> - tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht - ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht) - praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad - praktikaaruanne on koostatud ja esitatud, kõik aruande osad on piisavad - praktika kaitsmise käigus tõendab maaturismiteenininduse kompetentside omandamist
Õppematerjalid	<p>How to Write an Impressive CV and Cover Letter: A Comprehensive Guide for Jobseekers, Tracy Whitmoore, 2021</p> <p>Ultimate CV: Master the Art of Creating a Winning CV with Over 100 Samples to Help You Get the Job, Martin John Yate. 2018</p> <p>Praktikajuhend</p> <p>Tekstitööde koostamise ning vormistamise juhend</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Sündmuste teenindamine	8	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud "Teenindamine ja müük turismiettevõttes"		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab meeskonnaliikmena koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside osalejaid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
70 tundi	32 tundi	106 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab meeskonnaliikmena ette koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside territooriumi, ruumid ja vahendid, arvestades kujundamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib meeskonnaliikmena külastajatekonna koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside läbiviimiseks; • Seab valmis territooriumi, ruumid, sisustuse, vajalikud tehnilised vahendid vastavalt teenindusstandardile, tellimusele ja kujundamise põhimõtetele; • Seab töökorda heli- ja videotehnika, arvutid ja kommunikatsioonivahendid järgides tehnilist juhendit ja tellimust; • osaleb meeskonnaliikmena teenindamise planeerimisel järgides tellimuse sisu; 	Eristav hindamine
2. tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tellimusest	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ennast koosolekute külastajatele • tutvustab koosolekute külastajatele tooteid ja teenuseid lähtudes ettevõtte võimalustes ja tellimuse sisust; • tutvustab osalejatele koosolekutega seotud teenindajaid; • informeerib külastajat koosolekute läbiviimise eripärast ja reeglitest, juhtides tähelepanu ohutusele; • juhendab külastajaid koosolekute teenindusruumide kasutamisel lähtudes teenindusstandardist; 	Eristav hindamine
3. teenindab eesti, inglise ja valitud võõrkeeles, meeskonnaliikmena külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside jooksul	<ul style="list-style-type: none"> • teenindab vastavalt teenindusstandardile koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside külastajaid; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb meeskonnatöös ja rakendab meeskonnatöö põhimõtteid kogu klienditeekonna vältel; • jälgib teenindamisel ohutus- ja turvameetmete täitmist, tagades külastaja turvalisuse andes vajadusel külastajale esmaabi ja kutsudes professionaalse abi; • teostab koosolekute ajal ja pärast toimumist vahekoristust, korrastab sündmuspaiga vastutades oma töö tulemuslikkuse eest; • küsib külastajatelt koosolekute järel rahulolu kohta tagasisidet ja edastab selle meeskonnale; • koostab kliendile külastuse kohta korrektse arve vastavalt kliendi tellimusele ja tema poolt tarbitud teenustele. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>Sündmuste teenindamine Auditoorne õpe 35 Iseseisev õpe 16 Praktiline töö 53</p>	<p>Alateemad I Sündmuskorraldus, Sündmuse mõiste ning liigid, Spetsiaalsündmused ja megasündmused, Projekti planeerimine: kontseptsioon, tasuvusuuring, hinna kujundus, meeskond ja organisatsioon, toimumispaiga planeerimine, tegevusplaan Toote turundamine Majutusettevõtte koostööpartnerid II Koosoleku tehniline teenindus ,Koosolekuliigid, Toimumispaik, valiku kriteeriumid, Nõuded ruumile ja –mööblile, erinevad ruumiseade stiilid ja valiku põhimõtted, Toitlustamisteenuse iseärasused koosolekute korraldamisel, majutus, transport, Tehnilised audiovisuaalsed vahendid, Toodete, teenuste esitlemise /majutus, näituse võimaldamine, delegaatidele meelelahutus jm III Koosoleku korraldamine, Ruumide ettevalmistus, Nõutavad materjalid, töövahendid, info, Koosolek ja meelelahutus, Külaliste vastuvõtt ja registreerimine, juhatamine, Suhtlemine külastajatega</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab meeskonnaliikmena ette koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside territooriumi, ruumid ja vahendid, arvestades kujundamise põhimõtteid tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tellimusest</p>
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid I-III hinnatakse koos vastavalt hinnete kriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p>	

	“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Sündmuste teenindamine Auditoorne õpe 35 Iseseisev õpe 16 Praktiline töö 53	<p>Alateemad</p> <p>I Koosolekuteeninduse töökorraldus, Koosoleku töökorraldus, teenindaja tööülesanded, hoiakud, Koostöö koosoleku läbiviimisel - koostööpartnerid</p> <p>II Koosoleku turvalisus - tuleohutus, evakuatsioon, esmaabi, Koosoleku teenindus, Teenindaja valmisolek, Infoteenindus, Suhtlemine külastajatega</p> <p>Sagadamini esinevad probleemid, nende lahendamine, Tagasiside</p> <p>I Sündmuste teenindamine, Klienditeenindus meeskonnatöona, Puhastus-korrastustööd ürituse ajal ja ürituse lõppedes, Tagasiside hankimine ja edastamine, Arveldamine kliendiga</p> <p>II Sündmuste teenindamine inglise/vene keeles, Rahvusvahelise kliendi vastuvõtt, teenindamine, tagasiside, arveldamine</p>	Seos õpiväljundiga tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tellimusest teenindab eesti, inglise ja valitud võõrkeeles, meeskonnaliikmena külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside jooksul
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid I-III hinnatakse koos vastavalt hinnete kriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>	

Õppemeetodid	Loeng, Seminar, Rühmatöö, Iseseisev töö nutiseadmetega, Õppekäigud ettevõttesse Praktiliste ülesannete lahendamine koolis ja partnerettevõttes, Eneseanalüüs
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid I-III hinnatakse koos vastavalt hinnete kriteeriumitele
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev,</p>

	eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Õppematerjalid	Müristaja H., Tarmula K. „Sündmus- ja koosolekukorraldus“ Argo, 2011 T. Koor E-kursuse “Sündmus- ja koosolekukorraldus” materjalid Pärnu 2010 Ürituste korraldamise juhtnöörid, SA Innove Tallinn 2010 Tony Carey „Kaos või konverents“ Anneli Aken „Firmapidu – kuidas korraldada õnnestunud üritust“

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teenindamine ja müük turismiettevõttes	10	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane võtab vastu külastajate tellimusi, teenindab neid kogu külastajatekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest ning tutvustab piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		50 tundi	120 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist	<ol style="list-style-type: none"> vastab päringutele, võtab vastu individuaalkülastaja tellimused eesti ja inglise keeles nii otsesuhtluses, telefoni kui e-maili teel, kasutades elektroonilisi seadmeid ja võrke, kontrollides ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks; vormistab ja kinnitab külastaja tellimuse, andes sellest külastajale teada lähtuvalt ettevõtte teenindusjuhendist ning edastades külastaja erisoovid vastavale töötajale; kasutab efektiivselt andmebaaside tarkvara tabelite, päringute, vormide ja aruannete loomiseks ja redigeerimiseks, arvestades erinevate andmebaaside olemust, struktuuri ja kasutusvõimalusi; 	Eristav hindamine
2. müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest	<ol style="list-style-type: none"> tutvustab külastajale eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles ettevõtet ja ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh lisateenuste võimalusi lähtuvalt välja selgitatud vajadustest ja soovidest; soovitab ja müüb külastajatele ettevõtte tooteid ja teenuseid eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest arveldab külastajaga, käsitledes erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostades nõuetekohase kviitungi; 	Eristav hindamine

	<p>4. dokumenteerib müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.</p> <p>5. annab enesehinnangu oma tegevusele müügitöös lähtuvalt selle tulemustest.</p>	
<p>3. teenindab külastajaid kogu külastajateekonna vältel, suheldes aktiivselt eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles arvestades külastajate vajadusi ja soove ning kultuurilisi eripärasid</p>	<p>1. loob külastajaga suheldes positiivse õhkkonna, selgitades välja külastaja vajadused ning suheldes aktiivselt külastajatega eesti, inglise ja valitud võõrkeeles, lähtudes heast suhtlustavast, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid;</p> <p>2. registreerib külastajad vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja teenindusjuhendile, määrates majutusruumid külastajate soove ja ettevõtte võimalusi arvestades;</p> <p>3. vahendab külastajale infot tema ettevõttes viibimise ajal eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles, arvestades külastaja soove, eri- ja erilisvajadusi, kultuurilisi ja maailmavaatelisi eripärasid, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi</p> <p>4. Järgib teenindades ohutus- ja turvameetmeid andes vajadusel külastajale esmaabi ja kutsub professionaalse abi;</p> <p>5. küsib ja edastab külastaja suulise ja kirjaliku tagasiside vastutavale töötajale;</p>	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära.</p>	<p>1. suhtleb edukalt erineva positsiooni, kultuuritausta ja maailmavaatega inimestega, käitudes tasakaalukalt ja eesmärgipäraselt erinevates teenindussituatsioonides, sealhulgas probleemide lahendamisel, pingelistes olukordades ning säilitades kontrolli olukorra üle.</p> <p>2. hindab enda käitumist teenindusprotsessis lähtuvalt teeninduspõhimõtetest.</p> <p>3. annab müügisituatsioonis aktiivselt külastajale piirkonda puuduvat informatsiooni, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära;</p>	<p>Eristav hindamine</p>

	<p>4. tutvustab Eesti turismisihtkohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning müügisituatsioonist;</p> <p>5. abistab aktiivselt külastajat väljaspool turismiettevõtet pakutavate teenuste tellimisel, kasutades interneti infootsingumootoreid ja elektroonse kommunikatsiooni seadeid.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>Teenindamine ja müük turismiettevõttes</p> <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <p>Aktiivne suhtlus külastajatega eesti, inglise ja valitud võõrkeeles, Külastajatekonna etapid, Probleemide lahendamine teenindussituatsioonides</p> <p>Teenindamine pingelises olukorras, Majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimine, Turismialased õigusaktid, Majutusruumide tüübid</p> <p>Eri- ja erilisvajadustega külastajad, Külastajate kultuuriliste eripäradega arvestamine, Tagasiside küsimine ja edastamine, Ohutus- ja turvameetmetega arvestamine, Esmaabi. Turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist</p> <p>müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest</p> <p>teenindab külastajaid kogu külastajatekonna vältel, suheldes aktiivselt eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles arvestades külastajate vajadusi ja soove ning kultuurilisi eripärasid</p> <p>tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal</p>

		pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära.
Iseseisev töö	Ühe majutusettevõtte ja selles pakutavate teenuste tutvustamine külastajale Turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine	
Praktiline töö	teenindab külastajaid kogu külastajatekonna vältel, suheldes aktiivselt eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles arvestades külastajate vajadusi ja soove ning kultuurilisi eripärasid, müüb ettevõttes pakutavaid tooteid jateenuseid sh arveldab klientidega eestija inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest	
Hindamisülesanded	Õpilane tutvustab ja müüb külastajale ettevõttes pakutavaid teenuseid, arveldab ja annab müügitulemustest lähtuva enesehinnangu Õpilane viib läbi nõuetele vastavalt majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimise. Vahendab infot eesti, inglise ja valitud võõrkeeles ning suhtleb edukalt pingelises olukorras ja probleeme lahendades	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
ÕV1 võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad Tellimuste vastuvõtmine eesti ja inglise keeles, Tellimuste kanalid, Vabade tubade aruanne, Broneerimine, Päringutele vastamine, Ametikirja koostamine, Teenindusjuhendi järgimine, Andmebaaside tarkvara kasutamine, Tellimuse vormistamine, Kinnituskirja vormistamine Tellimuse tühistamine	Seos õpiväljundiga võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist
Iseseisev töö	Kinnituskirja ja annulleerimiskirja vormistamine etteantud ülesande põhjal	
Praktiline töö	Õpilane võtab vastu ja vormistab individuaalkülastaja tellimuse, koostab päringule vastuse ja kinnituskirja	

Hindamisülesanded	Õpilane vormistab saabunud tellimuse, vastab päringule ja koostab kinnituskirja	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>	
ÕV4 Turismi sihtkoht Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad Eesti turismisihtkohtades pakutavad turismiteenused Turismisihtkoha tutvustus läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi Väljaspool turismiettevõtet pakutavate teenuste valimine ja soovitamine kliendile	Seos õpiväljundiga tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära.
Iseseisev töö	Sihtkoha turismiteenuste tutvustamine. Turismisihtkoha tutvustamine külastajatele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Piirkonna turismiteenuste tellimisvõimaluste leidmine interneti abil	
Praktiline töö	Sihtkoha turismiteenuste tutvustamine. Turismisihtkoha tutvustamine külastajatele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Piirkonna turismiteenuste tellimisvõimaluste leidmine interneti abil	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub viimase õpiväljundi hindamisega. Sihtkoha turismiteenuste tutvustamine. Turismisihtkoha tutvustamine külastajatele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Piirkonna turismiteenuste tellimisvõimaluste leidmine interneti abil	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovitab neid külastajale</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovitab neid külastajale. Selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovitab neid külastajale. Selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele. Analüüsib oma tööd ja pakub alternatiivseid lahendusi</p>	
Õppemeetodid	loeng,rollimängud, rühmatöö, praktiline töö,, iseseisev töö arvutis	

Hindamismeetodid	<p>Sihtkoha turismiteenuste tutvustamine. Turismisihtkoha tutvustamine külastajatele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Piirkonna turismiteenuste tellimisvõimaluste leidmine interneti abil</p> <p>Õpilane vormistab saabunud tellimuse, vastab päringule ja koostab kinnituskirja</p> <p>Ühe majutusettevõtte teenuste müük külastajale, arveldamine ning enesehinnangu andmine lähtuvalt müügitulemustest</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub viimase õpiväljundi hindamisega.</p> <p>Sihtkoha turismiteenuste tutvustamine. Turismisihtkoha tutvustamine külastajatele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Piirkonna turismiteenuste tellimisvõimaluste leidmine interneti abil</p>
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovib neid külastajale</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovib neid külastajale. Selgitab oma tööpõhimõtteid ja vastab küsimustele</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovib neid külastajale. Selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele. Analüüsib oma tööd ja pakub alternatiivseid lahendusi</p>
Õppematerjalid	<p>T.Viin -R. Villig Hotellimajanduse alused https://www.puhkaestis.ee/et Väike pärandkultuuri käsiraamat Eesti Loodusfoto - Tartu 2007 Klienditeenindus valguses ja varjus, Äripäev, 2005 Ole meie külaline, Disney, 2003 https://www.youtube.com/watch?v=FzUAQ57nUw8</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koristab ja valmistab ette numbritoad, üldkasutatavad ruumid ning teeb turismiettevõttes heakorratoid, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		54 tundi	130 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel	<ol style="list-style-type: none"> 1. selgitab turismiettevõtte teenindaja rolli teeninduskeskkonna korrastamise ja turvalisuse tagamisel kvaliteetse külustuselamuse pakkujana; 2. kirjeldab vastavalt ettevõttes kehtivatele nõuetele teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise, tehniliste rikete, varguse või materiaalse kahju leidmisega seotud tegevusi; 3. selgitab enda ja küllastajate tegevusi tuleohutuse tagamisel ja evakueerimisel; 	Mitteeristav hindamine
2. koristab ja valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomikapõhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> 1. koristab külalise majutusruumid ja üldkasutatavad ruumid vastavalt koristusjuhendile, võttes arvesse mustuse astet ja valides juhendi alusel sobivad koristusvahendid ja –ained ning doseerides ja kasutades ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt; 2. valmistab ette majutusruumi, korrastades voodi ja hügieeniruumi, pidades pesu arvestust ja käideldes seda vastavalt juhendile; 3. kontrollib majutusruumi korrasolekut vastavalt ettevõtte standardile, teavitades toa seisukorrast lähtudes töökorraldusest; 4. korrastab üldkasutatavaid ruume, ladustades mööblit ja tehnilisi vahendeid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, täites tööülesannetega kaasnevaid tööohutuse nõudeid; 5. valib koristustarvikud ja –masinad ning sobivad 	Eristav hindamine

	isikukaitsevahendid, kasutades neid sihipäraselt ja töötades ergonoomiliselt; 6. registreerib ja hoiustab külastaja poolt unustatud esemed lähtuvalt juhendist;	
3. teeb heakorratöid hoonete, inventari ja territooriumi korrashoidmiseks ettevõtte eripäraselt lähtuvalt	1. teeb erinevaid heakorratöid lähtudes ettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhenditest; 2. kontrollib territooriumi, hoonete, seadmete ja inventari korrasolekut ja puhtust, vajadusel puhastades ja korrastades neid või probleemide ilmnemisel teavitades vastavalt ettevõtte töökorraldusele; 3. puhastab ja hooldab koristustarvikuid juhendi alusel.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Koristustööd (II ÕV) Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 28 Praktiline töö 70	Alateemad Koristamise alused, Koristusained ja koristustarvikud, Majutusruumi koristamine, Üldruumide koristamine, Konverentsiruumide koristamine Hügieeniruumide ja sauna koristamine, Spaa koristamine, Toitlustusruumide koristamine, Välisruumi koristustööd	Seos õpiväljundiga koristab ja valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomikapõhimõtteid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	õpiväljund on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud "3", "4", "5" või "A"	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: õpiväljundi saavutamine lävendi tasemel. "4" saamise tingimus: -Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine "5" saamise tingimus: -Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Teenindaja roll (I ÕV) Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 8	Alateemad Teenindaja roll majutusttegevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel, Teenindaja tegevused teeninduskeskkonna korrasoleku ja ohutuse tagamisel Tuleohutus ja evakueerimine	Seos õpiväljundiga mõistab teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel

Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundi hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundi saavutamine lävendi tasemel	
Välisruumi korrashoid II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 32	Alateemad Välisruumide korrashoid, Kaunis aed, selle loomise eeldused, võimalused ja ohud. Erinevad püsikud ja suvetaimed	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: -Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: -Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: -Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>	
Välisruumi korrashoid (III ÕV) Praktiline töö 28	Alateemad Töökorraldus majutusettevõtte välisruumi korrashoiuks., Majutusettevõtte välisruum ja selle korrashoid., Muru, puud ja põõsad, korrashoid. Lilled välisruumis, nende valik, istutamine, korrashoid., Teed ja pingid, terrassid, nende korrashoid., Skulptuurid, purskkaevud, veesilmad, nende korrashoid., Välitoitlustusala korrashoid., Valgustid, prügimajandus, kõrvalhooned., Koristustarvikute pesemine, hoidmine.	Seos õpiväljundiga teeb heakorratöid hoonete, inventari ja territooriumi korrashoidmiseks ettevõtte eripärast lähtuvalt
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>	

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö
Hindamise meetodid	Rühmatöö: teenindaja roll turvalise, puhta ja ohutu keskkonna loomisel majutusettevõttes Iseseisev töö: “Tegevuskava etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutusettevõttes.”
Lõimitud teemad	MT lõimitud: Õpitee ja töö muutavas keskkonnas III ÕV ja Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid

	<p>Üldruumide ja majutusruumide koristamine</p> <p>Teenindaja roll majutusttevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel Teenindaja tegevused teeninduskeskkonna korrasoleku ja ohutuse tagamisel Tuleohutus ja evakueerimine</p> <p>Loomad Maaturismis- lõiming õppekäik turismitaludesse, sealne välisruumi korrashoid, tingimused, võimalused ning ohud</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>T.Tamm, E. Kuura, S.Lapp. “Majapidamistööd majutusttevõttes.”</p> <p>Maastikuhooldus, Kristiina Hellström, 2010</p> <p>Koduaia kaunimad okaspuud, Jüri Annist, 2022</p> <p>Aiakujundus ja maastikuarhitektuur, Ülle Grišakov, Tiina Tammet, 2022</p> <p>Aia alkeemia, Stephanie Rose, 2021</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Teeninduspraktika	21	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud ja hinnatud moodulid “Teenindamine ja müük turismiettevõttes”, “Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid” ja “Toitlustusteenindus”; puuduvad õppevõlgnevused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab oma klienditeenindusalaseid teadmisi praktikas turismiettevõttes sh maaturismiettevõttes, majutus- ja toitlustusettevõttes, konverentsikeskuses, külastuskeskuses, teemapargis, muuseumis, teenindades kliente, järgides kehtivaid standardeid ja protseduureegleid		
Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö	
48 tundi	480 tundi	18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ol style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale); koostab juhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist ja praktikaettevõtte võimalustest; sõnastab tööülesanded eelseisvaks praktikaks, lähtuvalt praktikaeesmärkidest; täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut, kirjeldades oma praktikategevusi ja andes hinnangut toimetulekule; 	Mitteeristav hindamine
2. teenindab praktikaettevõtte külastajaid kogu külastajateekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast	<ol style="list-style-type: none"> rakendab praktikaettevõtte klienditeeninduse häid tavasid, lähtudes klientide teenindamisel ettevõtte teenindusstandarditest; müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest; tutvustab piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid; 	Mitteeristav hindamine
3. koristab ja valmistab ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid ja territooriumi külastajate vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte	1. koristab külastajate majutusruumid ja üldkasutatavad ruumid vastavalt koristusjuhendile, võttes arvesse mustuse astet ja valides juhendi	Mitteeristav hindamine

teenindusstandardile	<p>alusel sobivad koristusvahendid ja –ained ning doseerides ja kasutades ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt;</p> <p>2. valmistab ette praktikaettevõtte majutusruumi, korrastades voodi ja hügieeniruumi, pidades pesu arvestust ja käideldes seda vastavalt juhendile;</p> <p>3. teeb erinevaid heakorratöid lähtudes praktikaettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhenditest;</p>	
4. teenindab erinevate sündmuste ja vaba aja tegevuste külastajaid vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile	<p>1. teenindab vastavalt teenindusstandardile koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside külastajaid;</p> <p>2. viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades külastajaid eesti ja inglise keeles;</p>	Mitteeristav hindamine
5. teenindab vastavalt praktikaettevõtte menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, luues elamusliku õhkkonna	<p>1. valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid;</p> <p>2. serveerib hommikusöögi ja kohvipausi lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>3. teenindab hommikusöögi ja kohvipausi külastajaid vastavalt praktikaettevõtte menüüle;</p> <p>4. teenindab külastajaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökidel lähtuvalt juhendist, serveerides toite ja jooke vastavalt menüüle;</p>	Mitteeristav hindamine
6. analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes	<p>1. teenindab vastavalt teenindusstandardile koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside külastajaid;</p> <p>2. viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades külastajaid eesti ja inglise keeles;</p> <p>1. täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut, kirjeldades oma praktikategevusi ja andes hinnangu toimetulekule;</p> <p>2. võrdleb praktikal tehtut koolis õpituga, hinnates ennast ja olukordi kriitiliselt;</p> <p>3. koostab juhendi alusel kirjaliku eneseanalüüsi sooritatud praktika kohta, arvestades seatud praktika eesmärke;</p> <p>4. koostab juhendi alusel praktikaportfoolio sh</p>	Mitteeristav hindamine

praktikaaruande;
5. esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.

Mooduli jagunemine

Teeninduspraktika

Iseseisev õpe 48
Praktika 480
Praktiline töö 18

Alateemad

I Tööohutus, toiduohutus ja-hügieen
II Töökorraldus, Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus, vajalikud tingimused, Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes
III Toiduvalmistamine -valmistab juhendi järgi/juhendamisel lihtsamad toidud, hommikueine toidud, suupisted ja joogid, Tööohutus, ergonoomia, toiduhügieen, puhastustööd köögis
IV Teenindus -Seadmed ja töövahendid, nende kasutamine, Pakkimiseks kasutatavad vahendid, Hommikulaua-, kohvilaua-, lõuna- ja õhtusöögikatted ning selvelauakatted, Teeninduse põhitehnikad, Suhtlemine, Kliendikeskne teenindamine, Kassatöö ja arveldamine, Meeskonnatöö

Seos õpiväljundiga
planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist
teenindab praktikaettevõtte külastajaid kogu külastajateekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast
koristab ja valmistab ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid ja territooriumi külastajate vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile
teenindab erinevate sündmuste ja vaba aja tegevuste külastajaid vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile
teenindab vastavalt praktikaettevõtte menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, luues elamusliku õhkkonna analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

Iseseisev töö

Täidab igapäevaselt praktikapäeviku

Praktiline töö	teenindab praktikaettevõtte külastajaid kogu külastajateekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist koristab ja valmistab ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid ja territooriumi külastajate vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile teenindab erinevate sündmuste ja vaba aja tegevuste külastajaid vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile, teenindab vastavalt praktikaettevõtte, menüüle külastajaid erinevates tootlustamises teenindussituatsioonides, luues elamusliku õhkkonna, analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Hindamisülesanded	Praktika kaitsmine Esitab praktikadokumendid: praktikaleping, hinnanguleht, praktikapäevik (siseveebis), praktikaaruanne (siseveebis). Koostab esitluse, kaitseb praktika.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika kaitsmine Esitab praktikadokumendid: praktikaleping, hinnanguleht, praktikapäevik (siseveebis), praktikaaruanne (siseveebis). Koostab esitluse, kaitseb praktika. Praktika osaline kaitsmine võib toimuda ka õpiväljundite kaupa erinevatel õppeaastatel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Esitab praktikadokumendid: praktikaleping, hinnanguleht, praktikapäevik (tahvli), praktikaaruanne (tahvli). Koostab esitluse, kaitseb praktika. Praktika osaline kaitsmine võib toimuda ka õpiväljundite kaupa erinevatel õppeaastatel

Õppemeetodid	Praktiline töö Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö Aruande koostamine, enesehinnang, e-portfoolio koostamine
Hindamise meetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lõimitud teemad	Õpitee ÕV 1 ja ÕV4 lõimitud erialapraktika planeerimisega. Eesmärk püstitada õpitee eesmärgid erialast lähtudes ning leida praktikoht õpitee eesmärkidest tulenevalt sh praktikakoha leidmise ettevalmistus (e-kirja, kandideerimise dokumentide ja vestluse ettevalmistus).
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika on sooritatud täies mahus. Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel: - praktikapäevik - juhendaja poolt täidetud hinnanguleht - praktikaaruanne ja kaitsmine
sh lävend	“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus - tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht - ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht) - praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad - praktikaaruanne on koostatud ja esitatud, kõik aruande osad on piisavad

	- praktika kaitsmise käigus tõendab kompetentside omandamist
Õppematerjalid	Praktikajuhend/ kava Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht CV koostamine/ Simon Howard/ 2001 CV meistriklass/ Äripäev/ 2012 Kuidas võita maailma parim töökoht/ Tiina Saar Tim Hindle “Töölevõtuvestlus” Malcolm Kushner „Avalik esinemine. Käsiraamat“ / 2000

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toitlustusteenindus	15	Regina Paeste, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab hommikusöögi ja kohvipausi toidud, suupisted ja joogid ning teenindab hommikusöögi, kohvipausi, lõuna-, õhtu- ja pidusöökide ja välitoitlustuse kliente.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		90 tundi	250 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid	<ol style="list-style-type: none"> arvestab hommikusöögi ja kohvipausi planeerimisel ja valmistamisel enimlevinud toidutalumatusetega nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia, valides sobilikud toiduained vastavalt juhendile; arvutab tooraine vajaduse hommikusöögiks ja kohvipausiks, lähtudes juhendist ja küllastajate arvust; valmistab hommikusöögi ja kohvipausi õigeaegselt, vastavalt juhendile ja küllastajate arvule, järgides töökorraldust ja enesekontrolliplaani; serveerib hommikusöögi ja kohvipausi lähtudes teenindusstandardist; pakib vastavalt standardile küllastajale kaasa varajase hommikueine; 	Mitteeristav hindamine
2. teenindab hommikusöögi ja kohvipausi küllastajaid eesti ja inglise keeles lähtudes teenindusstandardist	<ol style="list-style-type: none"> katab hommikusöögi- ja kohvipausi laua vastavalt küllastajate arvule ja menüüle; tutvustab küllastajatele eesti ja inglise keeles hommikusöögimenüüd; teenindab küllastajaid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes küllastajate eripärast, teeninduse korraldusest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, väljendades ennast eesti ja inglise keeles arusaadavalt; 	Mitteeristav hindamine

	<p>3. koristab laualt kasutatud nõud ja ülejäänud toidu, lähtuvalt töökorraldusest;</p> <p>4. korrastab vastavalt teenindusstandardile peale külastaja lahkumist hommikusöögi- või kohvipausiala ja töövahendid;</p>	
<p>3. abistab lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toitude valmistamisel ja serveerimisel</p>	<p>1. valmistab juhendamisel lihtsamaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toite vastavalt külastajate arvule;</p> <p>2. serveerib juhendamisel meeskonna liikmena valmistatud toidud;</p> <p>3. katab meeskonna liikmena selve- ja istumisega laua vastavalt külastajate arvule ja menüüle;</p> <p>3. kavandab valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte eripärale ja klienditellimusele;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. teenindab vastavalt menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, luues elamusliku õhkkonna</p>	<p>1. katab meeskonna liikmena selve- ja istumisega laua vastavalt külastajate arvule ja menüüle;</p> <p>2. kavandab valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte eripärale ja klienditellimusele;</p> <p>3. juhendab koostatud plaani alusel kaaslasti erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides;</p> <p>4. teenindab külastajaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökidel lähtuvalt juhendist, serveerides toite ja jooke vastavalt menüüle;</p> <p>5. suhtleb külastajatega arusaadavalt ja viisakalt eesti ja inglise keeles ja luues elamusliku õhkkonna;</p> <p>6. koristab laualt kasutatud nõud ja ülejäänud toidu lähtuvalt töökorraldusest ja külastaja soovist;</p> <p>7. korrastab vastavalt teenindusstandardile peale külastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid;</p> <p>8. kasutab enesehindamist oma teeninduskäitumise arendamiseks</p> <p>9. sooritab teenindaja töö eripärast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi vastupidavuse arendamiseks</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. teenindab vastavalt menüüle külastajaid välitoitlustamise tingimustes</p>	<p>1. kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise teenindamise vastavalt klienditellimusele kasutades digivahendeid;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>2. pakib transpordiks tooraine, toidu, joogid ja muud vajalikud vahendid, järgides menüüd, sündmuse eripära, ilmastikuolusid, töökorraldust ja enesekontrolliplaani;</p> <p>3. valmistab ette välitingimustes toitlustuse koha ning teeb ettevalmistusi toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks, lähtudes menüüst ja töökorraldusest;</p> <p>4. abistab toidu valmistamisel välitingimustes, vajadusel kasutades ohutult lõket ja välitoitlustuse seadmeid, järgides töökorraldust ning serveerib toite ja jooke lähtuvalt menüüst;</p> <p>5. tutvustab eesti ja inglise keeles küllastajatele sündmuse ajaplaani, pakutavaid toite ja jooke;</p> <p>6. teenindab küllastajaid kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes küllastajate ja sündmuse eripärast;</p> <p>7. koristab kasutatud nõud ja ülejäänud toidu, pakib need transpordiks, lähtudes töökorraldusest ja küllastajate soovist;</p> <p>8. korrastab välitoitlustamise koha ja käitleb prügi lähtudes jäätmekäitluse nõuetest.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Teenindusprotsess toitlustuses IV ja V ÕV Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES Erinevad üritused ja liigid., Ruumide ja laudade kaunistamise võimalused, meelelahutusprogramm., Laudade reserveerimise võimalused. Klientide tervitamine ja vastuvõtt., Menüü tutvustamine ja nõustamine., Toitude ja jookide serveerimine., Klientide teenindamine ja suhtlemine, tagasiside., Kassatöö ja arveldamine., Teeninduse järeltoimingud KEHALINE KASVATUS, Füüsiline vastupidavus, Staatiline ja dünaamiline väsimus VÄLITOITLUSTUS Välitoitlustuse olemus ja erinevad liigid., Seadusandlus välitoitlustuse pakkumise kohta., Kokkulepped klientidega, tänapäevased digivahendid. Sündmuste eripära ja ilmastikuoludega arvestamine., Tööde planeerimine., Välitoitluskoha majanduspaik ehk tagala.Inventar,vahendid ja seadmed.</p>	<p>Seos õpiväljundiga teenindab vastavalt menüüle küllastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, luues elamusliku õhkkonna teenindab vastavalt menüüle küllastajaid välitoitlustamise tingimustes</p>
---	---	---

	Sobilikud menüüd vastavalt üritusele. TÖÖKORRALDUS Tööohutusnõuded., Pakendamine transpordiks., Nõuded transpordiks ja säilitamiseks., Hügieen ja enesekontrolliplaan., Välitimustes toidlustuse ja teeninduse koha ettevalmistamine, sõltuvalt menüüst, ilmastikuoludest., Ettevalmistustööd toidu valmistamiseks ja serveerimiseks. TOIDUVALMISTAMINE VÄLITINGIMUSTES Toiduvalmistamine lõkkel ja erinevate seadmetega.. Toitude säilitamine	
Iseseisev töö	Salvrättide voltimine (5 erinevat salvräti voltimise võtet)., Erinevate joogiklaaside tundmine.tõlgib menüü inglise keelde. Etteantud ürituse välitoitlustamise töökorraldus.	
Praktiline töö	Erinevate eelkatete valmistamine (lõunasöök, kohvipaus, hommikusöök). Viisakas teenindamine ja oskuslik viisakusväljendite kasutamine eesti ja inglise keeles. Ürituste välitoitlustamine, toitude valmistamine, transport, klientide teenindamine, toitlustusala koristamine.	
Hindamisülesanded	Restoranilõuna teenindamine kooli restoranis. Õpilane valmistab rühmatööna ette restorani, katab menüüle vastavalt lauad, kaunistab lauad, serveerib köögist saadud toidud. Teenindab külastajaid, arveldab külastajatega. Koristab restorani ja annab oma tööle hinnangu. Rühmatööna ühe väliürituse toitlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine).	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Toitlustamine (ÕV I; III) Audoorne õpe 30 Iseseisev õpe 27 Praktiline töö 50	Alateemad LÕUNA- JA ÕHTUSÖÖGID. Erinevad liigid. TOIDUVALMISTAMINE. Eel-, pea- ja järelroad. Sobivad joogid. TEENINDUSVIISID. Osaline-, täis- ja selveteenindus. SERVEERIMISVIISID. Taldriku-, vaagna-, kandiku- ja käruteenindus	Seos õpiväljundiga valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid
Iseseisev töö	Asendada 2-käigulises menüüs toidud eritoitumisega klientidele: laktoositalumatus, gluteenitalumatus ja taimetoitlane. Koostada iseseisvalt üks eritoitumise menüü hommikusöögiks.	
Praktiline töö	Valmistab vastavalt hommikusöögi menüüle toidud (pudrud, muna- ja kohupiimatoidud, küpsetised, kuumad joogid) ja serveerib toidud	
Hindamisülesanded	Valmistab hommikusöögi toidud vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Muudab ühe retsepti sobivaks etteantud toitumisprobleemiga kliendile	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Toitlustusteenindus II ja III ÕV Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 27 Praktiline töö 80	<p>Alateemad LÕUNA- JA ÕHTUSÖÖGID. Erinevad liigid. TOIDUVALMISTAMINE. Eel-, pea- ja järelroad. Sobivad joogid. TEENINDUSVIISID. Osaline-, täis- ja selveteenindus. SERVEERIMISVIISID. Taldriku-, vaagna-, kandiku- ja käruteenindus., Väikelapse sünnipäeva menüü. , Jõulumenüü rahvustoitudest. Erinevate suppide, muna- ja kohupiima toitute, vormitoitute ja magustoitude valmistamine. Toitute serveerimine. Piduliku laua katmine vastavalt menüüle.</p>	Seos õpiväljundiga teenindab hommikusöögi ja kohvipausi küllastajaid eesti ja inglise keeles lähtudes teenindusstandardist abistab lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toitute valmistamisel ja serveerimisel
Iseseisev töö	Video analüüs: teenindussituatsiooni analüüsimine, õige ja vale käitumine. Viisakusväljendid eesti ja seejärel inglise keeles Väikelapse sünnipäeva menüü., Jõulumenüü rahvustoitudest.	
Praktiline töö	Erinevate suppide, muna- ja kohupiima toitute, vormitoitute ja magustoitude valmistamine. Toitute serveerimine. Piduliku laua katmine vastavalt menüüle Õpilased valmistavad rühmatööna ette hommikusöögi laua iseteeninduseks. Õpilane teeb vastavalt etteantud menüüle eelkatte, serveerib toidud ja teenindab küllastajaid lauas. Koostab arve ja arveldab küllastajatega	
Hindamisülesanded	Buffeelaua katmine etteantud küllastajate arvule. Salvrätikute voltimine. Kohvilaua katmine kahele inimesele ja teenindamine. Hindamisülesanne: Õpilane valmistab paaristööna etteantud menüüle vastavad toidud, katab laua ja serveerib toidud kahele inimesele.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, Kombineeritud loeng, videod, praktiline töö,
Hindamise meetodid	<p>Restoranilõuna teenindamine kooli restoranis. Õpilane valmistab rühmatööna ette restorani, katab menüüle vastavalt lauad, kaunistab lauad, serveerib köögist saadud toidud. Teenindab küllastajaid, arveldab küllastajatega. Koristab restorani ja annab oma tööle hinnangu.</p> <p>Rühmatööna ühe väliürituse toitlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitute valmistamine, teenindamine, koristamine).</p> <p>Valmistab hommikusöögi toidud vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Muudab ühe retsepti sobivaks etteantud toitumisprobleemiga kliendile.</p> <p>Õpilane valmistab paaristööna etteantud menüüle vastavad toidud, katab laua ja serveerib toidud kahele inimesele.</p>

Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor- A. Kersna- A. Roosipõld- M.Merits „, TOITLUSTAMISE ALUSED“, 2008</p> <p>S. Rekkor- A. Kersna- M.Merits- I. Kivisalu „, TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS“, 2010</p> <p>S. Rekkor- A. Vainu- R. Eerik- T. Palm „, TEENINDAMISE KUNST“, 2013</p> <p>M. Kotkas- A. Roosipõld“ RESTORANITEENINDUS“, 2010</p> <p>HEA HÜGIEENITAVA JUHEND: http://www.vet.agri.ee toidukontroll, hügieenipakett</p> <p>http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis</p> <p>http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis</p> <p>http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?Avaleht</p> <p>http://Valgamaa.kok.ee/oppe/2010_toitumine_haiguste_ajal/tervislik_toitumine.html</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Turismimajanduse alused	15	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismimajanduse olemust ning kasutab turismialast infot, turismigeograafia- ja kultuurialaseid teadmisi sihtkoha tutvustamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
292 tundi		66 tundi	32 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses analüüsidest turismialast infot	<p>1. selgitab turismialaseid mõisteid tuginedes turismiseadusele ja riiklikule arengukavale, kasutades asjakohaseid termineid eesti ja inglise keeles;</p> <p>2. kogub ja süstematiseerib erinevatest allikatest turismialast infot kasutades peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel;</p> <p>3. analüüsib turismiuuringuid ja –statistikat kasutades internetipõhiseid otsingusüsteeme, väärtustades põhjenduste otsimist ja osates hinnata nende paikapidavust;</p> <p>4. tutvustab rühmaliikmena Eesti turismi peamisi turismiasjalisi ja selgitab nende rolli turismi arendamisel.</p>	Eristav hindamine
2. mõistab turismialase info edastamise põhimõtteid sihtrühmadele lähtudes nende külastuseesmärkidest	<p>1. rühmitab meeskonnatööna reisijaid, külastajaid ja turiste etteantud tunnuste alusel;</p> <p>2. tutvustab külastuseesmärkidest lähtuvalt turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektses eesti ja võõrkeeles;</p> <p>3. kirjeldab turistide reisimisega seonduvaid tervise- ja turvanõudeid lähtuvalt kehtivatest seadustest.</p>	Eristav hindamine
3. analüüsib turismiettevõtluse toimimist turismipiirkonnas kasutades digivahendeid	1. tutvustab meeskonnatööna turismi vorme, lähtudes sihtrühmade eripäradest;	Eristav hindamine

	<p>2. analüüsib juhendi alusel turismiettevõtluse toimimist oma kodukohas, arvestades jätkusuutliku turismi põhimõtteid;</p> <p>3. kirjeldab meeskonnatöona turismipiirkonna reisitranspordi võimalusi ning majutus- ja toitlustusettevõtete liike, lähtudes nende toodetest ja teenustest;</p> <p>4. analüüsib meeskonnatöona turismipiirkonna meelelahutuse ja aktiivpuhkuse teenuste vastavust sihtrühma ootustele.</p>	
<p>4. tutvustab eesti ja võõrkeeles Eesti turismiregioonide loodus- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest</p>	<p>1. näitab halduskaardil turismiregioone, maakondi ja keskuseid;</p> <p>2. annab külastajale korrektset piirkonda puuduvat informatsiooni väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektsetes eesti ja võõrkeeles, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära;</p> <p>3. tutvustab Eesti turismissihtkohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning väärtustades õigekeelsust ja väljendusrikast keelt;</p> <p>4. tutvustab külastajatele Eesti rahvuskööki, lähtuvalt sihtrühmade eripärast.</p>	Eristav hindamine
<p>5. mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest</p>	<p>1. iseloomustab Euroopa jaotumist turismigeograafilisteks regioonideks ja riikideks arvestades loodus-, kultuuri- ja turismigeograafilisi tegureid</p> <p>2. koostab juhendi alusel Euroopa sihtkoha kirjelduse, kasutades usaldusväärset teavet eesti- ja inglisekeelsetest allikatest</p> <p>3. kirjeldab erinevaid Euroopas levinud religioone, nendega seotud tavasid, kombeid ja väärtushinnanguid, selgitades nende mõju Euroopa rahvaste, kultuuride ja tänaste turismissihtkohtade kujunemisele</p>	Eristav hindamine
<p>6. mõistab maailma turismigeograafiat ja</p>	<p>1. nimetab ja näitab kaardil maailma turismi</p>	Eristav hindamine

<p>kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana</p>	<p>suurregioone, tuues välja nende loodusgeograafilise eripära</p> <p>2. kirjeldab juhendi alusel maailma peamisi turismigeograafilisi sihtkohti</p> <p>3. leiab usaldusväärset teavet erinevate maailma kultuuride, religioonide ja nendega seotud turismi sihtkohtade kohta kasutades erinevaid informatsiooniallikaid</p> <p>4. 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</p> <p>5. kirjeldab erinevate maailma rahvaste toitumise eripärasid, arvestades religioonide mõju toitumistavadele</p>	
---	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>Sissejuhatus turismieriala õpingutes Auditoorne õpe 10</p>	<p>Alateemad Kursusjuhendaja tunnid, kooli sisekirjad, info, Võta jpt jooksvate teemade tutvustus</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: - Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>	
<p>Turism ja religioon (VI ÕV) Auditoorne õpe 52 Iseseisev õpe 13</p>	<p>Alateemad Maailma populaarsed turismipiirkonnad, Maailma turism seotuna religiooniga, kultuuride erinevused Pärandkultuur ja nüüdiskultuur, Toitumistavad erinevates maailma piirkondades</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>-Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p>	

	<p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
<p>Turismimajanduse alused</p> <p>Auditoorne õpe 230 Iseseisev õpe 53 Praktiline töö 32</p>	<p>Alateemad</p> <p>Turismiseadus, Eesti 2030+ Turismiinfo. Turismialased uuringud, Turismistatistika, Turismi juhtimine Eestis, Reisijate rühmitamine</p> <p>Turismisihtkohad regioonis, Eestis, mujal, Tervise- ja turvanõuded reisimisel, Turismi põhi- ja lisateenused, Turismiettevõtlus, Reisiransport</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõtted regioonis, tooted ja teenused, Piirkonna meelelahutuse ja aktiivse puhkuse võimalused</p> <p>Eesti turismiregioonid, maakonnad ja turism, Erinevate piirkondade turismiteenused, turismiobjektid, Eesti kultuuripärand, Eesti rahvusköök</p> <p>Euroopa turismigeograafia, Loodusturism Euroopas, Kultuuriturism Euroopas, Puhketurism Euroopas</p> <p>Tavad, kombed, traditsioonid ja väärtushinnangud erinevates regioonides, religioon</p>
	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses analüüsides turismialast infot</p> <p>mõistab turismialase info edastamise põhimõtteid sihtrühmadele lähtudes nende</p> <p>külastuseesmärkidest analüüsib turismiettevõtluse toimimist turismipiirkonnas kasutades digivahendeid tutvustab eesti ja võõrkeeles Eesti turismiregioonide loodus- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes küllastajate vajadustest, ootustest ja soovidest</p> <p>mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel

	<p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
--	---

Õppemeetodid	Loeng, Rühmatöö, Õppekäigud, Seminar, Videode analüüs
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: „rahuldav” – õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;</p> <p>“4” saamise tingimus: „hea” – õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;</p> <p>“5” saamise tingimus: väga hea” – õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;</p>
Õppematerjalid	<p>Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Argo, 2010.</p> <p>Toots, K. Kuidas tunned Eestimaad? Argo, 2009.</p> <p>Toots, K. Turismimajanduse alused. E-kursus, 2017.</p> <p>Kängsepp, L. Eesti kultuurilugu. E-kursus, 2017.</p> <p>Kängsepp, L. Maailma kultuurid. E-kursus, 2017.</p> <p>Juust, L., Kase, U. Kuidas tunned maailma? Argo, 2011.</p> <p>Tooman, H., Müristaja, H. Turismisihtkoha arendus ja turundus. Argo, 2008.</p> <p>Viin, T., Villig, R. Hotellimajanduse alused. Argo, 2011.</p> <p>Turismialased andmebaasid.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Vaba aja tegevuste läbiviimine	12	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul "Teenindamine ja müük turismiettevõttes"		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
102 tundi		98 tundi	112 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab meeskonnaliikmena külastajateekonna vaba aja tegevuste läbiviimiseks	<ol style="list-style-type: none"> kirjeldab rekreatiivseid tegevusi, seostades neid eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära; kaardistab meeskonnaliikmena külastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja külastaja soovidest; planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt külastajateekonnast 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest	<ol style="list-style-type: none"> valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; kaunistab territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest ja külastaja soovidest seab töökorda vajalikud vahendid vastavalt vaba aja tegevuskavale; tutvustab eesti, inglise keeles külastajatele vaba aja tegevuse keskkonda, teenindajaid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; 	Mitteeristav hindamine
3. viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles	<ol style="list-style-type: none"> tutvustab eesti, inglise keeles külastajatele vaba aja tegevuse keskkonda, teenindajaid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; tutvustab külastajatele vaba aja tegevust ja ohutusnõudeid, lähtudes tellimusest, viib läbi mängu kasutades kaasaegset digirakendust; osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues 	Mitteeristav hindamine

	<p>meeleolu;</p> <p>5. jälgib üksikküllastaja ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades küllastajate turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi</p> <p>6. küsib küllastajatelt tegevuse või sündmuse järel rahulolu kohta tagasisidet ja edastades selle meeskonnale;</p> <p>7. pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest</p>	
4. esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid	<p>1. leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale</p> <p>2. valmistab ette eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo</p> <p>3. jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitlusviisi vastavalt küllastajatele ja olukorrale;</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pärimuskultuur (IV ÕV) Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad Piirkonnaga seotud lugude, laulude ja legendide tundmine, Pärimuskultuuri kasutamise põhimõtted, Paikkondlikkus, Legendid ja lood läbi rahvasuu Traditsioonilised talutööd, taluloomad, käsitöö, rahvatoit, pärimuslikud tähtpäevad, valik rahvajutte ja muistendeid Pärimuskultuurile tuginevate lugude ilmekas jutustamine küllastajatele eesti ja inglise keeles	Seos õpiväljundiga esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid
Iseseisev töö	Õpilane valmistab ette vähemalt 2 pärimuskultuuri legendi või lugu eesti ja inglise keeles	
Praktiline töö	esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid	
Hindamisülesanded	Õpilane esitab eesti ja inglise keeles piirkonnaga seotud pärimuskultuurile tuginevaid legende ja lugusid	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Vaba aja tegevuste	Alateemad	Seos õpiväljundiga

läbiviimine Auditoorne õpe 22 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 38	Rekreatsiooni olemus ja tähtsus, Rekreatiivsed tegevused sisse- ja välitingimustes, Sündmuste tüübid, Eesti kultuuripärandi kasutamine rekreatsioonis piirkonna eripärast lähtuvalt, Vaba aja tegevused erinevatele sihtrühmadele ja erinevatest sündmuste liikidest tulenevalt Külastajateekonna olemus rekreatsioonis, sh külastuselamus, Külastaja tellimuse käitlemine ja vastavalt sellele vaba aja tegevuste planeerimine meeskondlikult, individuaalselt ning tellimuse ettevalmistamine	kavandab meeskonnaliikmena külastajateekonna vaba aja tegevuste läbiviimiseks valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid
Iseseisev töö	Õpilane kavandab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele oma poolt ette valmistatud (õpijuhise alusel) rühmatöö osa ja tutvustab seda meeskonnaliikmetele	
Hindamisülesanded	Meeskonnaliikmena rühmatööna ette antud sihtrühmale lihtsama tellimuse kavandamine ja vaba aja tegevuste pakkumise koostamine külastajateekonda arvestades	
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Vabaaja tegevuste läbiviimine Auditoorne õpe 50 Iseseisev õpe 62 Praktiline töö 44	Alateemad Territooriumi ja/või ruumide ettevalmistamine, Ruumide paigutus ja kaunistamine, Lilleseaded, Haljasalade kaunistamine ja korrashoid Puude, põõsaste ja taimede hooldamine, Istikute valimine ja istutamine, Lillede istutamine, Muru rajamine ja hooldus, Sõiduteede ja transpordivahendite parklate hooldus, Kõnniteede radade ja matkaradade hooldus, Vaba aja tegevusteks vajalike vahendite ette valmistamine Vahendite töökorda seadmine, Vaba aja tegevuste keskkonna, teenindajate ja digirakenduste ning tehniliste, lahenduste tutvustamine külastajatele eesti ja inglise keeles, Ohutusnõuded vaba aja tegevustes, Briifing, Riskide hindamine ja juhtimine ning turvalisuse tagamine, vajadusel esmaabi	Seos õpiväljundiga valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest viib meeskonnaliikmena

	andmine ning professionaalse abi tagamine, Projektitöö olemus, Lihtsama projekti kavandamine ja läbiviimine kasutades vaba aja tegevusi ja teenindades külastajaid kas eesti või inglise keeles, Mänguõpetus, Mängude liigid, Mängude kasutamine vaba aja tegevustes, Digimängud, nende kasutamine, Tegevuste elamuslik läbiviimine, Rekvisiitide kasutamine mängudes, Klientide teenindamine ja juhendamine vaba aja tegevuste ajal Tagasiside saamine ja analüüsimine, Sündmuspaiga korrastamine peale sündmust	läbi vaba aja tegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles
Iseseisev töö	Õpilane kujundab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele omalt poolt ette (õpijuhise alusel) vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi ja/või ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest Sise- ja välitingimustes läbiviidavate vaba aja tegevuste ettevalmistamine vastavalt õpijuhisele, teemale ja ette antud sihtrühmale	
Praktiline töö	Pärimuskultuurile tuginevate legendide ja lugude harjutamine eesti ja inglise keeles	
Hindamisülesanded	Vaba aja tegevuse ettevalmistamine ja läbiviimine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng,, arutelu, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Meeskonnaliikmena rühmatööna ette valmistada konkreetsest tellimusest lähtuvalt (õpijuhise alusel) vaba aja tegevuste läbiviimiseks territoorium, ruumid ja vahendid ning vastutada oma tööülesannete eest Vaba aja tegevuse ettevalmistamine ja läbiviimine Õpilane esitab eesti ja inglise keeles piirkonnaga seotud pärimuskultuurile tuginevaid legende ja lugusid
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	1.Aken, A. Firma pidu. Kuidas korraldada õnnestunud üritust? Äripäeva Kirjastus 2006 2.Koppel, M. , Rekreatiivsete tegevuste korraldamine sise- ja välitingimustes“: http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/rekreatiiv/?Rekreatiivsete_tegevuste_korraldamine_sise-ja_v%C3%A4litingimustes 3.Kakko, H. „Rekreatsioonisündmuse korraldamine- meedia ja sponsoreerimine“: http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/meedia/?Rekreatsioonis%C3%BCndmuse_korraldamine-Meedia_ja_spondeerimine 4.Kakko, H. „Eesti kultuuripärandi tutvustamine“: http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/kultuur/ ;

- | | |
|--|---|
| | <p>5.Kakko, H. „Rekreatsioonikorraldamise alused“: http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/rekreatsioon/</p> <p>6.Kakko; H. „Spordi- ja liikumisharrastusõpe“: http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/liikumine/?Sissejuhatus</p> <p>7.Kakko, H. „Mänguõpetus rekreatsioonisündmuste korraldusõppes“:
http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/mang/?M%C3%A4ngu%C3%B5petus_rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldus%C3%B5ppes</p> <p>8.Pärimuskultuuri kasutamisest turismiettevõttes: http://www.maaturism.ee/_new/index.php?id=225#.WNTrkPnyiyI</p> <p>9.Leinus, K. e- kursus „Sündmuskorraldus“ http://syndmuskorraldus.weebly.com/</p> <p>10.Põllula, K. e- kursus „Töökorraldus majutusevõttes“. Kliendi teekonna etapid.
http://www.hkhk.edu.ee/majutus/kliendi_tEEKONNA_etapid.html</p> <p>11.Jaago, T. „Rahvajutt ja selle seos jutuvälise tegelikkusega“: http://lepo.it.da.ut.ee/~tjaago/rahvajutt/rahvajutt</p> <p>12.Mentaal, M. (2013) „Aia kujundamine mõtetes ja praktikas“, Kirjastus Varrak</p> <p>13.Veigel, M. e-kursus „Seikluskasvatus ja seiklustegevused“: https://www.tlu.ee/opmat/tp/seiklus.pdf</p> |
|--|---|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Õpitee ja töö muutuv as keskkonnas	5	Aviva Gubaidulina, Ül le Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv as keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ol style="list-style-type: none"> 1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga 2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid 3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega 	Mitteeristav hindamine
2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid 2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda 3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi 4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest 5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli 6. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused 	Mitteeristav hindamine
3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks	1. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas	Mitteeristav hindamine

kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid 3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust 4. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile 5. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	
4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid 3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist 4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ettevõtlus/ÕV3 Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Ettevõtluskeskkond, Ettevõtte mikro ja makrokeskkond 2. Probleemid ühiskonnas, Probleemi märkamine, Probleemi määratlemine, Eesmärkide seadmine Alternatiivsete lahendusstrateegiate/ tegevuskavade pakkumine Lahendusstrateegia/ tegevuskava valik ja koostamine, Lahenduskäigu hindamine	Seos õpiväljundiga kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
Suhtlemine	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Enda tundmaõppimine (6 tundi) Minapilt, Isiksuseomadused, Huvid, Väärtused, Teadmised, oskused, kogemused Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused 2. Suhtlemisoskused 2.1. Suhtlemise olemus (6 tundi) Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine, Esmamulje. Esmamulje rikkujad, Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine, Suhtlemistõkked Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine, Enesekehtestamine 2.2. Meeskonnatöö (6 tundi) Grupp ja meeskond., Roll ja rolliootused meeskonnas, Rollikonflikt, Meeskonna arengufaasid Konfliktide liigi, Konfliktidega toimetulek</p>	<p>kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: -</p>	
<p>Turumajandus/ÕV 2 Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad 1.1 Turumajandus, Inimeste vajadused, Ressursid, esimene samm vajaduste rahuldamiseks Majanduslik mõtlemine, Piirprintsibiist lähtuv mõtteviis 1.2. Vaba ettevõtlus ehk turumajandus, Vaba ettevõtluse alustalad, Turumajandussüsteemi eesmärgid, Majandusmudelid, Raha ja ringlusvoog, Riigieelarve ja maksupoliitika Sotsiaalne turvalisus ja heaolu-ühiskond, Töötasu. Bruto ja neto töötasu. Töötasult kinnipeetavad maksud ja maksed, Arukas rahakasutus, Tuluallikad ja tulu suurendamise võimalused Pangad ja pangateenused, Säästmine ja laenamine, Tarbimine ja tarbijakaitse 1.3. Nõudlus, pakkumine ja turuhind, Nõudlus kui majandusmõiste, Pakkumine, Turu tasakaal ja turuhind 2. Ettevõtluskeskkond, Ettevõtluse roll ühiskonnas, Õiglane ettevõtlus, Ettevõtte sisekeskkond Mikrokeskkond, Makrokeskkond: poliitiline, sotsiaalne, looduslik, tehnoloogiline, õiguslik ja majanduslik. PESTLE ja SWOT analüüs 4. Organisatsioonide vormid, Väike- ja suurettevõtlus, Ettevõtte vormid, Vastutustundlik ettevõtlus, Sotsiaalne ettevõtlus</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>	

Tööandja ja töövõtja rollid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Töölepingu mõiste ja sisu, Käsundusleping ja töövõtuleping, Renditöö, Tööaeg ja selle korraldus Puhkuse korraldamine ja puhkuse liigid, Töötasus kokkuleppimine, Ajutise töövõimetuse hüvitis ja selle liigid, Töölepingu seadus, Ametijuhend, Tööalane diskrimineerimine	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
Õpioskused Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 3	Alateemad Mitteformaalne , formaalne ja informaalne õppimine, Lõiming: Õpioskuste mooduliga	Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
ÕV IV Karjäär Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Karjääri kujundamine, Karjääri mõiste, Elukestev õpe, Töötamise tulevikutrendid Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus, Õpitava eriala kutsestandard, Tööandja ootused, Töömotivatsioon 2. Praktika- või töökoha leidmine Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel, Õppimisvõimalused, Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus, Tööintervjuu 3.Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid, Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond,*Muutustega kohanemine,*Enesearendamine,*Raha*Sisemine tasakaal*Hobid, puhkus*Töö*Sõbrad*Perekond*Ühiskondlik aktiivsus*Turvatunne*Tervis 4. Karjääriplaan	Seos õpiväljundiga kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	

Õppemeetodid	Miniloeng, Paaristöö, Grupitöö, Videotreening, Rollimäng, Projektõpe, Õppekäik, Intervjuu
Hindamismeetodid	Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta tuues välja tugevused ja arendamist vajad küljed. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani. Enda valitud organisatsiooni PESTLE ja SWOT analüüsi koostamine ning enda võimaliku rolli kirjeldamine selles ettevõttes lähtudes enda karjääri eesmärkidest Struktüreeritud kirjalik töö (test) majanduse mõistete tundmisest. Esitlus: Meeskonnatööna ühiskonnas olevale probleemile uuendusliku lahenduse tegevuskava koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine. Karjääriplaani koostamine.
Lõimitud teemad	TT lõimitud: Õpatee ja töö muutuv keskkonnas I ÕV ja Toitlustusteeninduse alused IV ÕV. Õpatee ja töö muutuv keskkonnas hindamisülesanne: eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta tuues välja tugevused ja arendamist vajad küljed. Lõimingu läbiviimine: projektõpe, mille põhjal koostatakse juhendamisel eneseanalüüs. Projektõppe sisu on seotud teeninduskeskkonna korrashoiuga: puhastustööd, ergonomika, ohutustehnika. MT lõimitud: Õpatee ja töö muutuv keskkonnas III ÕV ja Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid II ÕV. Õpatee ja töö muutuv keskkonnas hindamisülesanne: projekti planeerimine, teostamine; enesehinnang (enesejuhtimine, tegevuse peegeldamine, panustamine projektis ja meeskonnatöös, arenguvajadused ja -võimalused); meeskonnatöö hinnang (meeskonnatöö peegeldamine, meeskonnakaaslaste panustamine, arenguvajadused ja -võimalused). Lõimingu läbiviimine: projektõpe, mille sisu on seotud keskkonda säästva teeninduskeskkonna korrashoiuga.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on saavutanud õpiväljundid vastavalt hindamiskriteeriumitele, sh sooritanud kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud hindamisülesanded, sh esitatud iseseisvad tööd
Õppematerjalid	Mooduli õpatee ja töö muutuv keskkonnas rakendamise tugimaterjal, Haridus- ja noorteamet 2020

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Arvutiõpetus	2	Natalja Hramtsova, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppiija mõistab lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötlust, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, töös vajalikuks suhtluseks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
16 tundi		12 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab teksti- ja tabelitöötlust ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt;</p> <p>mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara • järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel • koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi • koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli • koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse • kirjeldab turvalist interneti kasutamist • sooritab internetis erialase info otsinguid • hindab ja töötleb internetist leitud infot • tõlgib võõrkeelset infot • kasutab elektronposti, vastab kirjadele • kasutab erinevaid pilveteenuseid oma õpitööde salvestamiseks ja kogumiseks 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<p>Arvutiõpetus</p> <p>Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 24</p>	Alateemad	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab teksti- ja tabelitöötlust ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info</p>

		otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng. Praktiline töö. Harjutusülesanded.	
Hindamismeetodid		
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Õppematerjalid	Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil” Riina Reinumägi; ”Excel 2007 - 2010 käsiraamat” Riina Reinumägi; ”MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses” Riina Reinumägi;	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Catering ja peoteenindus	3	Regina Paeste, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab catering'i ja peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides, teostab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab catering'i ja peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti keelset sõnavara 2. kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes klienditellimusest 3. planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse 4. planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid 5. kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid 6. kirjeldab teenindusmeeskonna koostööd teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamise 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid	<ol style="list-style-type: none"> 1. koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd 2. paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile 3. loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid 4. linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel 5. valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid 6. kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid 	Eristav hindamine

<p>3. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades 2. tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd 3. kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid 4. järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust 5. korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. planeerib ja teostab puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud 2. peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid 3. puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel 4. põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust 5. komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhistele 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Catering ja peoteenindus</p>	<p>Alateemad Klientide vastuvõtt Menüü tutvustamine Kliendi nõustamine Roogade ja jookide serveerimine Taldrikute kandmise võtted Töö kandikuga Vee serveerimine Veini serveerimine Kohvi serveerimine Nõude koristamine Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine Ürituse lõpetamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga kirjeldab catering'i ja peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades jkliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teostab</p>
--	--	--

		puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
sh hindekriteeriumid		

Õppemeetodid	praktiline töö, arutelu, Loeng, Rühmatöö, Harjutusülesanded, Kirjalik töö
Hindamismeetodid	Ühe ürituse (peoteeninduse/catering) praktiline teostamine juhendamisel
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”
sh lävend	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Eesti looduskeskkond	3	Margot Liivaleht, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane õpib tundma Eesti looduse eripära, looduskooslusi, kaitsealasid, liike ja nende kaitset ja seostab looduse ressursse ning säästliku eluviisi võimalusi turismiga, mõistab turismi mõju loodusele		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
30 tundi		9 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõtestab looduse kui turismiressursi olemust, Eesti looduskeskkonna toimimise põhimõtteid ning jätkusuutliku arengu põhimõtteid, seostades neid turismiga	<ol style="list-style-type: none"> 1. tutvub Eesti looduse kujunemise ja geoloogilise eripäraga 2. selgitab Eesti looduse eripära, jagunemist erinevateks loodusgeograafiliseks piirkondadeks 3. nimetab erinevad looduskooslusi 4. nimetab Eesti peamised loodusvarad ja nende seotuse turismiga 5. selgitab Läänemere tähtsust Eesti loodusele ja turismile 6. tunneb Eesti kaitsealuseid ja võõrliike 7. koostab juhendi alusel looduskoosluse kirjelduse tuues välja turismivõimalused selles, esitleb seda 8. tunneb ja nimetab erinevate Eesti looduskoosluste liike 9. mõistab ja selgitab looduslike ja poollooduslike koosluste tähtsust ja turismi mõju nendele 10. osaleb õppekäikudel 	Eristav hindamine
2. seostab loodus- ja keskkonnakaitse põhimõtteid turismiga	<ol style="list-style-type: none"> 1. kaardistab turismi jaoks olulisi looduslikke (üksik)objekte 2. tutvustab oma kodukoha lähedasi kaitsealuseid loodusobjekte kasutades tänapäevaseid esitlusvahendeid 3. nimetab looduses liikumist käsitlevaid reegleid lähtuvalt seadusest, tunneb looduses liikumise 	Eristav hindamine

	<p>head tava</p> <p>4. selgitab kaitstavate loodusobjektide jagunemise põhimõtet</p> <p>5. nimetab kaitstavaid looduse üksikobjekte</p> <p>6. nimetab kaitsealade tüüpe, nende kaitsekordasid</p> <p>7. nimetab pool-looduskikke kooslusi ja selgitab poolloodusliku koosluse tähendust</p> <p>8. selgitab märgalade olemust ja tähtsust looduses kui turismiressurssi</p> <p>9. selgitab looduse ja keskkonna kaitsmise põhimõtteid ning seoseid turismiga</p> <p>10. selgitab looduse hoidmise põhimõtteid ja oskab käituda keskkonda säästvalt</p> <p>11. arvutab oma ökoloogilise jalajälje</p> <p>12. kirjeldab prügi liigiti sorteerimise aluseid</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Eesti looduskeskkond	<p>Alateemad</p> <p>1. Eesti looduse üldine iseloomustus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viimase jääaja mõju looduse kujunemisele - Eesti pinnamood, kõrgustikud, nende kõrgemad tipud ja kõrgused - Eesti geoloogiline ehitus - Eesti loodusvarad, nende seotusturismiobjektidega <p>2. Läänemeri - Läänemere kalad- Läänemere mõju Eesti kliimale</p> <p>3. Eesti siseveed, nende pikkused, sügavused, kaitse, kasutamine turismis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eesti jõed- Eesti järved- Eesti mageveekalad- Vee kaitse <p>4. Liigid, liikide kaitse, kaitsekategooriad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Punane Raamat - I kategooria - II kategooria - III kategooria <p>5. Võõrliigid- Maismaa võõrliigid- Vee võõrliigid</p> <p>6. Maastikud, looduskooslused, pool-looduslikud kooslused- Metsad- Sood</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pool-looduslikud kooslused (puisniidud, loopealsed, rannakarjamaad, lamminiidud, aruniidud) 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõtestab looduse kui turismiressurssi olemust, Eesti looduskeskkonna toimimise põhimõtteid ning jätkusuutliku arengu põhimõtteid, seostades neid turismiga seostab loodus- ja keskkonnakaitse põhimõtteid turismiga</p>
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p>	

	“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Õppemeetodid	mõistekaart, iseseisev töö, video, esitlus, arutelu, analüüs, õppekäik
Hindamise meetodid	Individuaalsed tööd: 1. juhendi alusel kaitstavatest loodusobjektidest mõistekaardi koostamine 2. juhendi järgi oma kodukoha lähedaste kaitsealuste loodusobjektide tutvustus koos lugude jutustamisega esitlusena 3. kokkuhoiu tööleht 4. oma ökoloogilise jalajälje arvutamine ja selle analüüsimine 5. jäätmete sorteerimise ja vähendamise tööleht Rühmatöö:-analüüsib meeskonnatöona ökoloogilise jalajälje vähendamise võimalusi-Kontrolltöö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”
sh lävend	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Õppematerjalid	Eesti füüsiline kaart Leito, T. Kimmel, K. Ader, A. Eesti kaitsealad. Eesti Loodusfoto, 2007 Hunt, T. Eestimaa Looduse teejuht. Kirj. Kunst 2005 Suuroja, K. Suuroja, M. Eesti 101 loodusimet. Geotrail KS 2005 Toots, K. Kuidas tunned Eestimaad? Eesti turismigeograafia õpik. Argo, 2009 Toots, K. Kuidas tunned Eestimaad? Eesti turismigeograafia töövihik. Ilo, 2009 Ardel, T. „Maaturismi aabits“, Argo, 2015; www.envir.ee/et www.loodus.ee http://loodusegakoos.ee/et https://www.eesti.ee/est/keskkond_loodus/looduskaitse/liikumine_looduses_igauheoigus https://www.puhkaeestis.ee/et http://www.eestigiid.ee http://www.keskkonnaagentuur.ee/ www.rmkk.ee bio.edu.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Erialane inglise keel	5	Epp Jõgi, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt üldõpingute võõrkeele moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab 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		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
102 tundi		28 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt 2. informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest 3. suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 4. juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani 	Eristav hindamine
2. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võõrkeelset terminoloogiat	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab korrektses võõrkeeles majutus-ja toitlustusettevõtete liigid 2. nimetab korrektses võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume 3. nimetab korrektses võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust 4. tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu 5. tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tuppa sisemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi 6. nimetab korrektses võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud 	Eristav hindamine

	7. tutvustab juhendi alusel vabaajategevusi	
3. mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab selles oma seisukohti	<ol style="list-style-type: none"> 1. loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti kasutades majutus-, turismi- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt 3. edastab kirjalikku infot sh elektrooniliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 	Eristav hindamine
4. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite 2. loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid 3. nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid 4. teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid 5. tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise 6. nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest 7. suhtlemine arveldamisel külastajaga nii sularaha kui ka makseterminali kasutades 	Eristav hindamine
5. tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist 2. nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite 3. kogub ja edastab külastajale informatsiooni lähipiirkonna 	Eristav hindamine

	kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi 4. juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi	
--	--	--

Mooduli jagunemine

Erialane inglise keel Auditoorne õpe 102 Iseseisev õpe 28	Alateemad Hotellide tutvustused Turismisihtkohad Restoranide pakkumise Lisateenused Kirjavahetus majutusasutuses	Seos õpiväljundiga vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides lõimitud Turismimajanduse alused mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusala võõrkeelset terminoloogiat mõistab erialast teksti, tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”	
sh hindekriteeriumid		

Õppemeetodid	Rollimängud, dialoogid, rühmatöö, paaritöö, diskussioon, on-line harjutused, , ettekande koostamine, analüüs,“ jäasulataja” (soojendusharjutused), hindamisleht , õpiring, õppevideod,
Hindamismeetodid	Koostab esitluse ja esitleb külastajatele Eesti vabariiki ja ühte lähieümbruse vaatamisväärsust ning juhatab külastajaid sinna Praktiline ülesanne: Erialase teksti lugemine, selle põhjal töölehe täitmine Kirjavahetus kliendiga - ühe toote tutvustus Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine sh hommikusöögimenüü, toiduvalmistamise põhivõtted, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
Õppematerjalid	<p>T.Scott, R.Revell “Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004</p> <p>T.Scott, A. Buckingham “ At Your Service” 1997</p> <p>V. Raid “Sõnavara restoranipidajale” 2000</p> <p>A. Pikver “Increase Your Vocabulary” 1998</p> <p>A. Jaagus, T.Libek “Kitchen Communication” 2005</p> <p>S. Redman, R. Gairns “ Test Your English Vocabulary in use” 2000</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Erialane vene keel	4	Aviva Gubaidulina, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
120 tundi		36 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<ol style="list-style-type: none"> 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti kasutades majutusja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt 3. tõlgib turismisihtkoha tutvustuse 	Eristav hindamine
2. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt 2. informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest 3. suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 4. juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaan 	Eristav hindamine
3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistöös vene keelset terminoloogiat	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab vene keeles majutusettevõtete liigid 2. nimetab vene keelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume 3. tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tuppa sisemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi 4. nimetab vene keelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud 	Eristav hindamine

4. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast vene keelset terminoloogiat	1. nimetab vene keelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road 2. nimetab vene keelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad 3. tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist	Eristav hindamine
5. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööalast terminoloogiat	1. nimetab vene keelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust 2. tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu 3. koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise sisseregistreerimiseks majutusettevõtte vastuvõtus kasutades erialast vastuvõtutöö terminoloogiat 4. koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise väljaregistreerimiseks majutusettevõtte vastuvõtus kasutades erialast vastuvõtutöö terminoloogiat	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Erialane vene keel Auditoorne õpe 120 Iseseisev õpe 36	Alateemad Tähestik, hääldused, lauseehitus, lausete koostamine, ajad, numbrid, isikulised asesõnad, enamlevinud tegusõnad, majutusala ja turismialane sõnavara Tervitamine, viisakad pöördumised, telefonisuhtlus Viisakad keeldumised Kellaeg, kuupäev Enamlevinud teenused hotellides Ruumide asukohad Tee juhatamine Ohutusala suhtlemine Huvastijätt kliendi lahkumisel Majutusettevõtete liigid ja iseloomustus-Tubade liigid, Ettevõtte ruumid, Ametialane tutvustus Toateenija tööülesanded, Majapidamistöös kasutatavad vahendid, voodipesu, hügieenitooted jm Pesuhoolduse põhimõisted, Lisateenused hotellis Roogade nimetused Toiduained Alkohoolsed ja alkohoolivad joogid Mõõtühikud, kogused Menüü tutvustamine Hommikusöögi menüüs olevad road Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid, lauapesu Toiduvalmistamise põhitõed (külma- ja kuumtöötlemise võtted Ajad (serveerimisel) Eritoitumine, allergiad toiduainete vastu ja toidutalumatuse tüübid ja sisustus Vannituba, WC registreerimise protsess Vastuvõtutöötaja ametikohustused Registreerimiseelne tegevus Toa liigi ja hinna määramine Külastaja sisseregistreerimine Maksimisviisi kindlakstegemine Võtme andmine Lahkumisetapp Arvelduste tüübid. Väljaregistreerimine. Hea viimase mulje loomine	Seos õpiväljundiga mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatoetusega seotud erialaseid tekste vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistöe vene keelset terminoloogiat mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast vene keelset terminoloogiat mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel
---	---	---

		vastuvõtutöölalast terminoloogiat
Hindamisülesanded	I Kirjalik töö –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II Loeb lihtsamat tellimuskirja ja koostab vastuskirja tellimusele III Tõlgib ühe turismisihtkoha tutvustuse Praktiline ülesanne: Teenindussituatsiooni lahendamine 1. Külalisele teenuse tutvustamine 2. külalisele tee juhatamine 3.vastab kliendi lihtsamatele küsimustele Rollimäng: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine sh hommikusöögimenüü, toiduvalmistamise põhivõtted, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine Kirjalik test vastuvõtualase sõnavara kohta Praktiline ülesanne: koostab ja esitab vastuvõtualase dialoogi külaliste sisse ja väljaregistreerimisel	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud lävendi tasemel hindamisülesanded I ja II Praktiliste ülesannete sooritamine vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Õppemeetodid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, rollimäng, probleemsituatsioonide lahendamine, lugemine, tõlkimine, kirjutamine, töölehed	
Hindamismeetodid	Kirjalik test majutusettevõtete ja majapidamistöõ terminite kasutamise kohta Rollimäng : praktiline ülesanne- teenindussituatsioon numbrituppa sisenemisel Kirjalik test vastuvõtualase sõnavara kohta Praktiline ülesanne: koostab ja esitab vastuvõtualase dialoogi külaliste sisse ja väljaregistreerimisel Praktiline ülesanne: Teenindussituatsiooni lahendamine 1. Külalisele teenuse tutvustamine 2. külalisele tee juhatamine 3.vastab kliendi lihtsamatele küsimustele Rollimäng: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine sh hommikusöögimenüü, toiduvalmistamise põhivõtted, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud “3”, “4”, “5” või “A”	

<p>sh lävend</p>	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890 A.Mets “Sinu vestlukaaslane” 1 ja 2 osa; K. Allikmets “ Kohtumised” 1 ja 2 osa; E. Raud “ Vene keel minu sõber ja kaaslane” 1 ja 2 osa.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Erivajadustega inimeste teenindamine	2	Ülle Roodvee, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 3: "Teenindamine ja müük turismiettevõttes"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane pakub teenuseid arvestades klientide erivajadusi		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		12 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Abistab ja toetab erivajadusega inimest teenuste pakkumisel lähtuvalt tema erivajadusest	<p>1. Erivajaduste olemus Puudekäsitlused ja lähenemisviisid, kontseptuaalsed alused Normi suhtelisus. Puute klassifikatsioon, peamised tunnused</p> <p>2. Kaasnevad häired ja puuded Nägemis-/kuulmis kahjustusega kliendi juhendamine ja turvalise keskkonna kujundamine Suhtlemise erivajadused: alternatiivne kommunikatsioon (vihjed, piktogrammid, erinevad kommunikatsioonisüsteemid, viiped), suhtlemine liitpuudega kliendiga</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erivajadustega inimeste teenindamine	<p>Alateemad</p> <p>1. Erivajaduste olemus Puudekäsitlused ja lähenemisviisid, kontseptuaalsed alused Normi suhtelisus. Puute klassifikatsioon, peamised tunnused</p> <p>2. Kaasnevad häired ja puuded Nägemis-/kuulmis kahjustusega kliendi juhendamine ja turvalise keskkonna kujundamine Suhtlemise erivajadused: alternatiivne kommunikatsioon (vihjed, piktogrammid, erinevad kommunikatsioonisüsteemid, viiped), suhtlemine liitpuudega kliendiga</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Abistab ja toetab erivajadusega inimest teenuste pakkumisel lähtuvalt tema erivajadusest</p>
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud hindamisülesanne, praktilised ja iseseisvad tööd	
sh hindamiskriteeriumid		

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud,
Õppematerjalid	Eriline Maailm, Triinu Pajuri, 2018

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Ettevalmistus kutseksamiks	2	Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid ja praktika täies mahus hinnatava teema ulatuses		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija tõendab õppeperioodil õppekavas läbitud kompetentside saavutatust		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. majapidamistöde õpiväljundite hindamine		Eristav hindamine
2. toitlustamise õpiväljundite hindamine		Eristav hindamine
3. vastuvõtutöö ning koosolekuteeninduse õpiväljundite hindamine		Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Lõpphindamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga majapidamistöde õpiväljundite hindamine toitlustamise õpiväljundite hindamine vastuvõtutöö ning koosolekuteeninduse õpiväljundite hindamine
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine		
sh hindekriteeriumid		

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine toimub igal õppeaastal peale moodulite läbimist Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel Kokkuvõttev hindamine toimub igal õppeaastal peale moodulite läbimist
sh lävend	
Õppematerjalid	Õppekava, mooduli rakendusplaan

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Ettevõtlusõppe baasmoodul	6	Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused, hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		80 tundi	46 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ärivõimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	kirjeldab enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast kirjeldab enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle	Mitteeristav hindamine
2. kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele	kirjeldab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest kirjeldab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognooosi selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast	Mitteeristav hindamine
4. mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	koostab ärimudeli meeskonnatööna lähtudes valitud strategiast kirjeldab asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile hindab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelidest	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ettevõtlusõppe baasmoodul	Alateemad	Seos õpiväljundiga mõistab ärivõimalusi

Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 80 Praktiline töö 46		lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine		
sh hindekriteeriumid		

Õppemeetodid	Praktilised näidisülesanded (juhtumid) meeskonnatööna Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilanss Mõistekaart: ettevõtte finantseerimisvõimalused Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ärimudeli koostamine Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest Juhtumianalüüs juhendi alusel meeskonnatööna: ärimudeli tasuvuse hindamine Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhiseist Kohtumine ettevõtjaga Õppekäik ettevõttesse Töövarjuna ettevõttes Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö) Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest Mõistekaart rühmatööna Ajurünnak Videolugu (video-, fotorepor- taaž ettevõtetest rühmatööna Äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna Analüüsimeetodid (SWOT, PESTLE, juhtumianalüüs)
Hindamismeetodid	Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognos Kompleksülesanne meeskonnatööna: ärimudel, protsessikirjeldus ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüs Esitlus meeskonnatööna: ärimudel ja ettevõtte tasuvus Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan

Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	
Õppematerjalid	<p>Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf</p> <p>Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõtte. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ideest%20eduka%20ettevõtte.pdf</p> <p>Töötamise tulevikutrendid http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/</p> <p>Jaansoo, A. (2012) Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf</p> <p>Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA</p> <p>Eamets, R jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Grillimine ja BBQ	2	Ülle Roodvee, Eda Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk			
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20 tundi	12 tundi	20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>mõistab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid; planeerib ning valmistab ette grillimisel kasutatavaid tooraineid; valmistab ette töökoha, töövahendid ja grillimise ning barbecue seadmed järgides töö- ja tuleohutuse nõudeid; valmistab, serveerib ja esitleb grillil või barbecue-ahjus küpsetatud roogasid</p>	<p>kirjeldab juhendi alusel grillimise ja barbeque traditsioone kasutades õppematerjale;</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani; • järgib toidukäitleja isikliku hügieeni nõuded; • kirjeldab toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes; • koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis; • nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle; • arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ning koostab tellimuse; • kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja; • teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. • eeltötleb juhendamisel tooraineid grillimiseks ja BBQ-ks, sealhulgas ribi puhastamine • valmistab iseseisvalt mop-kastmeid ribi küpsetamiseks • valib erinevaid lihatoodete maitsestamisviise ja valmistab toiduainete segusid lihatoodete maitsestamiseks ja marineerimiseks • valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	toiduvalmistamise tehnoloogiad ja järgides toiduohutuse põhimõtteid <ul style="list-style-type: none"> • serveerib toidud grillroogadele omasel viisil, esitleb kliendile 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Grillimine ja BBQ	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Isikliku hügieeni-, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelespea koostamine rühmatöona. Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi koostamine.	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> - sooritatud kontrolltöö lävendi tasemel; - koostab juhendi alusel tööplaani, ajakava ja töövahendite/seadmete puhastusplaani, planeerib töökoha, valib vajalikud väikevahendid; - koostab grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi; - valmistab ette toorained, seadmed, grillid; - valmistab juhendi alusel grillitud ja barbecue toitusid kasutades õigeid ning asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid, on toorainete töötlemisel säästlik; - järgib töö- ja toiduohutuse nõudeid; - serveerib toidud sobivatelt nõudelt; - korrastab töökoha ja töövahendid ning grilliseadmed 	
sh hindekriteeriumid		

Õppemeetodid	Praktiline töö- Meeskonnatöö -Iseseisev töö
Hindamise meetodid	Rühmatöö- Iseseisev töö- Praktiline töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	
Õppematerjalid	http://www.tuleroog.ee/loikelaud/ https://www.grilliliit.ee/11-infoartiklid/39-grillid-ja-bbq-ahjud https://www.grillfest.ee/tere-tulemast Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=ETXRScuvjSQ&feature=player_embedded Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=vB16Dbjz8oo&feature=player_embedded Lihakook sealõikus https://youtu.be/itRwUPuQLvs Kana lõikamine https://youtu.be/ooK9Vy7hn8Q Grill ja BBQ http://youtu.be/hC1DNPI0pR0

	Grillikool I osa https://youtu.be/XWsF28AwYEU Grillikool II osa https://youtu.be/EBP-UpLrpHY Grillikool III osa https://youtu.be/3w4BsuhUE0E A.Koik, E.Laidinen 2014 Kodused singid ja vorstid
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Joogiõpetus	4	Regina Paeste, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 2- toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti 2. nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted 3. nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike tuues välja peamised tooted/kaubamärgid 4. kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) 5. kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel mittealkohoolseid jooke 6. kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid 7. selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid 	Eristav hindamine
2. kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti 2. kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse 3. kirjeldab lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist vastavalt juhendile 4. kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel 	Eristav hindamine

	võõrkeelset kirjandust 5. kirjeldab juhendi alusel serverimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid	
3. planeerib jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid	1. koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja 2. täidab kaubatellislehe jookide koostiscomponentide tellimiseks kasutades jookide nimetusi 3. kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure	Eristav hindamine
4. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele	1. tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke 2. soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlasolevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest	Eristav hindamine
5. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	1. selgitab tellimust kliendiga eesti ja võõrkeeles suheldes 2. võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest 3. vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele 4. nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke	Eristav hindamine
6. valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	1. valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks 2. valib komponendid lihtsamate segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klientitellimusest ja juhendist 3. saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest	Eristav hindamine
7. valmistab ja serverib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid	1. valmistab kohvi- ja teejooke, segujooke, kokteile juhendi alusel kasutades asjakohaseid töövõtteid 2. valmistab erinevaid jooke arvestades värvide omavahelist sobivust 3. serverib juhendi alusel valmistatud jooke 4. täidab juhendi alusel tööohutus- ja	Eristav hindamine

hügieeninõudeid
5. puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha

Mooduli jagunemine

Joogiõpetus

Alateemad

Alkohoolsed joogid

Liigitus, sortiment

Lahjad alkoholid:

Veinid (sh vahuveinid ja kangutatud veinid), õlled, siidrid

Kanged alkoholid: viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid

Jookide säilitamine ja serveerimine

Referaat ühe alkohoolse joogi kohta kus on kasutatud vähemalt 2 võõrkeelset allikat

Seos õpiväljundiga
kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele

Hindamine

sh kokkuvõtva hinde
kujunemine

sh hindekriteeriumid

Joogiõpetus

Alateemad

Alkohoolsed joogid

Liigitus, sortiment

Lahjad alkoholid:

Veinid (sh vahuveinid ja kangutatud veinid), õlled, siidrid

Kanged alkoholid: viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid

Jookide säilitamine ja serveerimine

Referaat ühe alkohoolse joogi kohta kus on kasutatud vähemalt 2 võõrkeelset allikat

Seos õpiväljundiga
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid

Hindamine

sh kokkuvõtva hinde

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	

Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö Kombineeritud loeng, rühmatöö, info otsimine ja tõlgendamine, õppevideod
Hindamismeetodid	Iseseisev töö: Referaat ühe alkohoolse joogi kohta kus on kasutatud vähemalt 2 võõrkeelset allikat Kirjalik test alkohoolsete jookide kohta (lähtuvalt hindamiskriteeriumitest) Praktiline töö: juhendi alusel joogi valmistamine (töövahendite, koostisosade valik, retsepti tõlkimine, joogi praktiline valmistamine, töökoha korrashoid)
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	-Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud
sh lävend	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Õppematerjalid	Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoranteenindus“ (ARGO 2010) Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000) Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ (ARGO 2008) Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst”(ARGO 2013 Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu “Kohviraamat” 2006 H.L.Cracknell, G.Nobis “Toidud, joogid ja serveerimine” 2002 Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ - VANKeR programmi raames http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-I0 –kohvi korjamisest

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Loomad maaturismis	2	Marge Salumäe, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija väärtustab loomasõbralikku mõtteviisi ning mõistab looma olemust ja vajadusi ning oskab näha loomade kasutusvõimalusi maaturismitootes		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tutvub maaturismis kasutamiseks sobivate looma ja linnu liikide ning nende tõugudega, teab põhisõötasid, pidamistingimusi ja igapäevast hooldust	1. teab erinevate loomade ja lindude kehaehitust ja füsioloogilisi iseärasusi 2. leiab sobivad loomad ja linnud vastavalt maaturismiettevõttele 3. arvestab loomade/lindude ülalpidamiskulud	Mitteeristav hindamine
2. leiab erinevaid võimalusi loomade/lindude kasutamisel maaturismis, tuleb toime loomade igapäevase kohtlemisega, tutvustab loomi turistidele tagades loomade ja inimeste ohutuse	1. kirjeldab erinevaid võimalusi looma- või linnuliigi kasutamiseks maaturismis 2. hooldab, toidab ja eksponeerib külastajale maaturismiettevõttes kasvatatavaid loomi/linde vastavalt kehtivale seadusandlusele 3. tutvustab loomi ja linde maaturismiettevõtte külastajatele	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Loomad maaturismis Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad	Seos õpiväljundiga tutvub maaturismis kasutamiseks sobivate looma ja linnu liikide ning nende tõugudega, teab põhisõötasid, pidamistingimusi ja igapäevast hooldust leiab erinevaid võimalusi loomade/lindude kasutamisel maaturismis,

		tuleb toime loomade igapäevase kohtlemisega, tutvustab loomi turistidele tagades loomade ja inimeste ohutuse
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö, õppevideo	
Hindamismeetodid	Referaat - ühe maaturismis kasvatatava looma- või linnuliigi erinevad tõud, anatoomilised ja füsioloogilised iseärasused, sobivad söödad, pidamistingimused, hooldamine ja toitmine, ülalpidamiskulud	
Lõimitud teemad	Lõiming- välisruumide korrashoid- turismitalude ja loomakasvatuse välisruumide korrashoid, õppekäik. Õpitakse kuidas hooldada välisruumi loomakasvatuse tingimustes, millised on võimalused, ohud ja tingimused	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Õppematerjalid		

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Pagari-ja kondiitritööd	2	Moonika Veedla, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	olemas nõuetekohane tervisetõend		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid pagari-ja kondiitritooteid		
	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
	24 tundi	80 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kondiitritööd- Pagaritööd		Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitritööd Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid kondiitritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid; valmistab kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente lähtuvalt töökorraldusest ja etteantud juhistest	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> • valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritooteid • valmistab juhise järgi kreeme täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente • sooritab lihtsamaid matemaatilisi tehteid • korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele • serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Pagari-ja kondiitritööd Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid pagari-ja kondiitritooteid	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik lävendi tasemed on saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.	

	<p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>	
<p>Pagaritööd</p> <p>Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad</p> <p>valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagaritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid; valmistab soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> • valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel • valmistab juhise järgi soolaseid ja magusaid täidiseid • valmistab juhendi alusel liht- ja valikpagaritooteid • valib sobivad seadmed ja töövahendid • järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • sooritab lihtsamaid matemaatilisi tehteid • töötab vastavalt töökorralduse põhimõtetele • korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng. Abimaterjalidega kirjalik töö. Teemakohased harjutusülesanded. Praktiline töö. Arvutusülesanded. Iseseisev töö. Video vaatamine
Hindamismeetodid	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik lävendi tasemed on saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Õppematerjalid	http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Ruumikujundus ja lilleseade	2	Merike Jukka, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate ruumide kaunistamise võimalustest ja omandab oskusi ruumide kaunistamisel ja lilleseadete valmistamisel		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		16 tundi	68 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel	1. teab värvusõpetuse põhimõisteid 2. valmistab erinevad värvusõpetuse tööd	Mitteeristav hindamine
2. planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamaid lauaseadeid ja ruumikaunistustöid kasutades ohutuid ja õigeid töövõtteid, sobivaid töö-ja abimaterjale	1. valib õiged töövahendid, materjalid ja abimaterjalid 2. töö tegemisel kasutab õigeid töövõtteid, jälgib ohutusnõudeid 3. lauaseaded ja ruumikaunistustööd vastavad nõuetele 4. hindab ja annab tagasisidet vähemalt ühe kaasõpilase ja enda valmistatud töö kohta	Mitteeristav hindamine
3. kaunistab ruumid rühmatööna temaatiliseks sündmuseks.	1. kasutab teoreetilisi teadmisi kavandite tegemisel 2. genereerib ideid 3. teostab rühmas ruumi kaunistamise, jälgides ohutusnõudeid, kasutades õigeid töö-ja abivahendeid, materjale 4. korrastab ruumid peale sündmust 5. analüüsib ja annab tagasisidet rühmaliikmete ja oma tegevuse kohta töö teostamisel 6. analüüsib ja hindab teiste rühmade töid	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ruumikujundus ja lilleseade Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 8	Alateemad	Seos õpiväljundiga kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel

Praktiline töö 34		planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamaid lauaseadeid ja ruumikaunistustöid kasutades ohutuid ja õigeid töövõtteid, sobivaid töö- ja abimaterjale kaunistab ruumid rühmatööna temaatiliseks sündmuseks.
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Ruumikujundus ja lilleseade Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 34	Alateemad	Seos õpiväljundiga kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamaid lauaseadeid ja ruumikaunistustöid kasutades ohutuid ja õigeid töövõtteid, sobivaid töö- ja abimaterjale kaunistab ruumid rühmatööna temaatiliseks sündmuseks.
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: : Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Õppemeetodid	Praktiline töö, Rühmatöö, Iseseisev töö	
Hindamismeetodid	Ruumikaunistustööde valmistamine vastavalt aastaajale, temaatikale Struktuurse lauaseade valmistamine vastavalt teemale	

	Rühmatööna üheks temaatiliseks sündmuseks ruumi kaunistamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritab hindamisülesanded I-IV lävenditasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.
Õppematerjalid	Ruumikujundus ja lilleseade - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6wj#euni_repository_10895 - VANKeR programmi raames I.Kaeli Lilleseade stiilid - http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=6yxw#euni_repository_10890

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Turismialane soome keel	4	Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismialast soomekeelset terminoloogiat ning suhtleb algtasemel argisuhtluses ja erialastes teenindussituatsioonides		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ja hääldab erialaseid sõnu ja väljendeid soome keeles	hääldab korrektselt turismialase sõnavaraga seotud väljendeid nimetab majutusasutuse klienditeenindusega seotud väljendeid, nimetab koosolekute ja seminaride läbiviimisega seotud väljendeid. nimetab toidlustuse klienditeenindusega seotud väljendeid	Mitteeristav hindamine
2. mõistab lihtsat erialast suulist ja kirjalikku teksti, esitab selle põhjal olulisema info	vastab päringutele ja võtab vastu tellimusi suheldes lihtsas keeles otsesuhtluses ja telefoni teel tutvustab menüüd, vastab lihtsamatele küsimustele	Mitteeristav hindamine
3. suhtleb argielu teemadel ja teeninduses algtasemel	tutvustab vestlusel iseennast suhtleb iseseisvalt tuttavas olukorras kasutades soomekeelset põhisõnavara teenindab külastajaid suheldes lihtsas ja arusaadavas soome keeles	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Turismialane soome keel	Alateemad Enesetutvustusega seotud väljendid Teenindussõnavara ja -väljendid Käitumine ja suhtlemine teenindussituatsioonis Teenindussituatsiooniks valmistumine: dialoogi koostamine.	Seos õpiväljundiga mõistab ja hääldab erialaseid sõnu ja väljendeid soome keeles mõistab lihtsat erialast suulist ja kirjalikku teksti, esitab selle põhjal olulisema info suhtleb argielu teemadel ja

		teeninduses algtasemel
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine		
sh hindekriteeriumid		

Õppemeetodid	<p>Teemakohased harjutused</p> <p>Paaristöö: dialoogide kuulamine, koostamine ja harjutamine.</p> <p>Rollimängud, Tekstid ja videod internetis Suulised harjutused, Kuulamisharjutused</p> <p>Mängud, viktoriinid, testid, lünkharjutused, Videod, Töö sõnaraamatuga</p>
Hindamismeetodid	<p>Infoallikatest kogutud materjalide esitus majutusasutuse kohta. Eesti reisisihtkoha tutvustamine.</p> <p>Hotellile esitatud päringule vastamine koos hinnapakkumisega (3-päevane külastus, mis sisaldab majutust, seminariteenust, ekskursiooni ja vaba aja veetmise võimalusi) Testid sõnavara kasutamise kontrollimiseks, Suuline ülesanne erialane sõnavara</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik lävendi tasemed on saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud
sh lävend	
Õppematerjalid	<p>Suomi selväksi. Soome keele õpik, 2019</p> <p>Soome keele grammatika põhireeglid, Margit Kuusk, 2015</p> <p>Turismi soome keel + DVD, Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, 2008</p> <p>Kuula & Korda: Ärikeel CD SOOME KEEL, Adelante Koolitus OÜ, 2011</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Õpioskused	2	Merle Aasna, Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et kasvab õppija teadlikkus oma õppimist paremini korraldada – tulemuslikumaks ja nauditavamaks muuta, olla motiveeritum ja enesekindlam		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
36 tundi		16 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mälutüüp, multiintelligentsus, õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks.	<ol style="list-style-type: none"> 1. koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitused, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. 2. nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid. 3. nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid 4. uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokkukõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme. 	Mitteeristav hindamine
2. teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab ebaeduga toimetuleku erinevaid viise, 2. tunneb ära stressi ilminguid 3. toob näiteid efektiivsete ja ebaefektiivsete viiside kohta pingetest vabanemiseks. 4. koostab situatsioonist lähtuva kolmeosalise kehtestava minasõnumi 5. nimetab grupi arengufaase, rolle grupis, kirjeldab koostöö kujunemist. 6. harjutab koostöist probleemilahendamist 7. märkab ebaefektiivseid probleemilahendusviise 8. esitleb ennast 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Õpioskused Auditoorne õpe 36 Iseseisev õpe 16	Alateemad Sissejuhatus (häälestus kursuseks, ajurünnak, ootused kursusele, rühmakokkulepped) Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs) Õpilase ja õpetaja roll (isiksuse ja rolli eristamine, rollikaart) Õpioskused ja eesmärgid	Seos õpiväljundiga kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mälutüüp, multiintelligentsus,

	<p>Õppimisvõtted (mnemotehnilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekterimine, loovus) Õppimise saboteerimine ja valikud Intelligentsus ja õppimine (multiintelligentsus, kirjatöö alustamine) Tunded ja mõtlemine (tunnete väljendamine, juhtimine, tunded ja mõtlemine, aju kolmene jaotus) Edu ja ebaedu (stressi mõiste, ebaeduga toimetuleku viisid) Hea kuulamise oskused (aktiivne kuulamine, ümbersõnastamine, tunnete peegeldamine, kommunikatsioon). Eneseväljendamine (sina- ja minakeel, mina-teade, sildistamine, käitumise hinnanguvaba kirjeldamine) Enesekehtestamine (enesekehtestamise mõiste, kehtestava sõnumi koostamine) Koostõine probleemilahendamine (6-osaline probleemilahendusmudel, võitjavõitja meetod) Suhted ja suhtumised</p> <p>Eneseesitlemine (minu tugevad küljed, mina-keel, tagasiside andmine-saamine)</p>	<p>õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks. teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine		
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus:	

Õppemeetodid	<p>loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama</p>
Hindamise meetodid	<p>Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<ol style="list-style-type: none"> Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana
sh lävend	“A” saamise tingimus: +
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> Avatud Meele Instituut „Õppides loon ennast“ (K. Tani-Jürisoo, A. Loodus, K. Hango, V. Murutar) – õpetajaraamat, töö- ja infolehed ning jaotusmaterjalid õpilastele http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Lõpueksam	1	Ülle Roodvee, Andrea Bild
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on saavutanud kõik õppekavas seatud õpiväljundid.		
Mooduli eesmärk	-		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Õpiväljund	-	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Lõpueksam	Alateemad	Seos õpiväljundiga Õpiväljund
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine		
sh hindekriteeriumid		

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	on saavutanud kõik õppekavas seatud õpiväljundid
sh lävend	“A” saamise tingimus: on saavutanud kõik õppekavas seatud õpiväljundid
Õppematerjalid	