

RAKVERE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava nimetus	Majutusteenindus
	Hospitality service
Õppekava kood EHS-es	135477

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekava koostamise alus:

Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava
Vastu võetud 19.06.2014 nr 38

Õppekava õpiväljundid:

- soovib majutusettevõtte poolt pakutavaid majutus-, toitlustus, spaa- ja sündmusteenuseid;
- töötab teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest;
- rakendab tööprotsessides ressursisäästlikke ja ohutuid tööpõhimõtteid;
- analüüsib, hindab ja planeerib enda tööd ja tööalast arengut ning meeskonnatööd ettevõttes, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
- hangib, kasutab, töötleb ja säilitab tööalast infot, kasutab arvutit tasemel AO1–AO5, AO7;
- suhtleb inglise keeles tasemel B2 ja teises õpitavas võõrkeeles suhtleb iseseisva keeikasutajana;
- mõistab loetud tekstide ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
- kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
- mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
- mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
- kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks

Nõuded õpingute alustamiseks:

Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud majutusteeninduse eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Hotelliteenindaja, tase 4” vastavad kompetentsid

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

1, 2, 3 ja 4 ja 5 nimetatud põhiõpingute moodulite ning majapidamistöõde praktika mooduli 14.1 õpiväljundite saavutamisel omandatakse osakutsele „Toateenija, tase 3” vastavad kompetentsid

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

tunnistus

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (115 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Turismimajanduse alused	5 EKAP	<p>mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust</p> <p>mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes erinevate küllastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest</p> <p>mõistab konkreetse majutusettevõtte küllastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi</p>
Majapidamistööd	9 EKAP	<p>mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega</p> <p>mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult</p> <p>puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinnakattematerjalile</p> <p>koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks</p>
Toitlustamine	11 EKAP	<p>mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid</p> <p>koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid lähtudes ettevõtte äriideest</p> <p>planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele</p> <p>teenindab küllastajaid vastavalt menüüle ja küllastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jookse valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks</p>
Vastuvõtutöö korraldus	10 EKAP	<p>mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis küllastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega</p> <p>võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvasid klientellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele</p> <p>teenindab majutustellimusega küllastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele</p> <p>teenindab küllastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele</p> <p>tutvustab, soovib ja müüb küllastajale majutusettevõtte teenuseid ning arveldab küllastajatega iseseisvalt kasutades erinevaid maksevahendeid</p> <p>koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal- ja rühmaküllastajatele</p> <p>vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid</p>
Erialane võõrkeel	9 EKAP	<p>mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistöö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööalast terminoloogiat</p>
Erialane inglise keel B2 tasemel	5 EKAP	<p>mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab selles oma seisukohti</p> <p>vestleb küllastajatega spontaanselt ja lodusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusala võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta</p>
Huviväärsused	3 EKAP	soovib Eesti tuntumaid turismi sihtkohti ja vaatamisväärsusi rakendades

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

Klienditeeninduse alused	4 EKAP	mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis rakendab majutus- ja toitlustusettevõttele sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist teenindusprotsessis
Müügitöölane inglise keel	7 EKAP	tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb majutusettevõttes pakutavaid teenuseid inglise keeles sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid nõustab külastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas, kasutades erinevaid infoallikaid
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6 EKAP	mõistab sündmuskorralduse sisu ja külastajate ootusi koosolekuteenindusele tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiili ja anim kasutatavaid tehnilisi vahendeid teenindab sündmuse külastajaid iseteeninduslaudades korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal teab koosolekuteenindaja tööülesandeid lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise ajal
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	tunneb Eesti majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta Eesti majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Majapidamistöõde praktika	11 EKAP	teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöõ korraldust planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume tegutseb nõuetekohaselt külastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes
Toitlustamise praktika	11 EKAP	teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooki, korrastab teenindussaalisis söögilaudu ja peseb nõusid teeb ettevalmistustööd toitide ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab külastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala iseloomustab ennast kui praktikanti toitlustusettevõttes
Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11 EKAP	teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö korraldust mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spaa-teeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena sooritab igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja koosolekuteeninduses tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades külastajate soove iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtu ja koosolekuteeninduses

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutlus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt) loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal
Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritsevakeskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajaloo ja kultuuriga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse
Põhiõpingud	115 EKAP	
Üldõpingud	30 EKAP	
Valikõpingud	35 EKAP	

Valikõpingute moodulid (35 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Erialane soome keel	7 EKAP
Arvutiõpetus	3 EKAP
Turismigeograafia	5 EKAP
Maaturismi alused	4 EKAP
Koka praktiline töö	7 EKAP
Pagari- ja kondiitritööd	2 EKAP
Catering ja peoteenindus	5 EKAP
Spaa-teeninduse administreerimine	5 EKAP
Vastuvõttude korraldamine	4 EKAP
Joogiõpetus	4 EKAP
Lõpphindamine	3 EKAP
Ruumikujundus ja lilleseade	2 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Valdkonna tutvumismoodul	16 EKAP
Eripuhastustööd	3 EKAP
Erialane vene keel	3 EKAP
Joogiõpetus	4 EKAP
Loomad maaturismis	2 EKAP
Soome suhtluskeel/RAK-IVv-3	4 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Kohustuslikud valikõpingud on erialane soome keel, arvutiõpetus, ruumikujundus ja lilleseade, lõpphindamine, kokku 17 EKAP
Õpperühm valib II kursusel valikaineid 9 EKAP-it kas Turismigeograafia 5EKAP ja maaturismi alused 4EKAP-it või koka praktiline töö 7EKAP-it ja pagari-kondiitritööd 2 EKAP-it
III kursusel valiktase valikaineid 9EKAP-i ulatuses:
Spaa-teeninduse administreerimine või catering ja peoteenindus mahus 5 EKAP-it
Vastuvõttude korraldamine või joogiõpetus mahus 4EKAP-it

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Anneli Tohvert
Reisimise, turismi ja vaba aja veetmise õppekavarühma juht
Telefon 6682254, anneli.tohvert@rak.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=60
https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=60&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Majutusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	115	43	35	37
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	3	2	1
Turismimajanduse alused	5	5		
Majapidamistööd	9	9		
Toitlustamine	11		11	
Vastuvõtutöö korraldus	10			10
Erialane võõrkeel	9	6	2	1
Erialane inglise keel B2 tasemel	5	3	2	
Huviväärsused	3		3	
Klienditeeninduse alused	4	4		
Müügitoovalane inglise keel	7		2	5
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6		2	4
Ettevõtluse alustamine	5			5
Majapidamistööde praktika	11	5	6	
Toitlustamise praktika	11		11	
Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11			11
Üldõpingute moodulid	30	7	11	12
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	2	3	
Loodusained	6	1	2	3
Sotsiaalsained	7			7
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	35	10	14	11

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Erialane soome keel	7			
Arvutiõpetus	3			
Turismigeograafia	5			
Maaturismi alused	4			
Koka praktiline töö	7			
Pagari- ja kondiitritööd	2			
Catering ja peoteenindus	5			
Spaa-teeninduse administreerimine	5			
Vastuvõttude korraldamine	4			
Joogiõpetus	4			
Lõpphindamine	3			
Ruumikujundus ja lilleseade	2			
Õpioskused	2			
Valdkonna tutvumismoodul	16			
Eripuhastustööd	3			
Erialane vene keel	3			
Joogiõpetus	4			
Loomad maaturismis	2			
Soome suhtluskeel/RAK-IVv-3	4			

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
28 t	4 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis 2. kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast 3. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana	Turismimajandus Turism kui majandusharu ülemaailmselt ja Eestis Turismi arengu-tendentsid Teenindusettevõtete iseärasused, majutus- ja toitlustusteenus kui meelelahutus. Sihtkoha mõiste. Turism ja riigi maine. Turismi mõju kohalikele kogukonnale	loeng, seminar, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1.rühmatööna õppevideo analüüs vastavalt juhendile 2. valikvastustega test uutest mõistetest		Hindamismeetod: Rühmatöö Test		
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Kolme vabalt valitud (võib olla nii Eestist kui välismaalt) majutusettevõtte analüüs koduleheküljel oleva informatsiooni põhjal:				

1. Lühiväljaõde (asukoht, liik, tubade arv, toitlustuse olemasolu jm)
2. Peamised sihtgrupid (pakutavate teenuste põhjal)
3. Kodulehekülje analüüs (kui hästi on info leitav, võõrkeelte hulk, piltide kvaliteet jm)

Praktilised tööd

Õppekäik Rakvere majutusettevõttesse

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused 2. sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused 3. nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi 4. loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid 5. kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist 6. kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu 7. leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele 	<p>Turismi-, majutamise ja toitlustamise valdkond</p> <p>Valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed.</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõtted, gruppide toitlustamine</p> <p>Turismi, majutus- ja toitlustusettevõtete äriideed</p>	<p>Rühmatöö</p> <p>Kõitev loeng</p> <p>Õppekäik</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

3. Ülesanne:

Koostab rühmatööna kirjaliku töö töölehtede alusel ettevõtete äriideede kohta

Töölehed vastavalt hindamiskriteeriumitele: koduleheküljed, majutusettevõtete areng

Lävend

Test vähemalt 4,5 punkti 10-st

Iseseisvad tööd

1. Eesti hotellide järgunõuded.

Palun leida www.ehrl.ee "Nõuded tärihotellidele" nõuete tabel ja kirjutada konspekti välja kõik need nõuded, mis kehtivad ainult 4 ja 5 täri hotellidele

2. Grupimenüüde koostamine vastavalt sihtgrupile.

Valida üks sihtgrupp järgmiste hulgast: pered, koolilapsed, naised, mehed, seeniorid
 Koostada lõunasöögi grupimenüü, milles on 3 tavakomplekti, üks lastele ja üks taimetoitlastele. Hinnad, lisainfo.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat 2. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist 3. loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas 4. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid 5. koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid 6. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks	Kutsestandard Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Hotelliteenindaja kutsestandard. Kutsealased infokanalid. Õppekava sisu ja ülesehitus.	Rühmatöö Köitev loeng Iseseisev töö Arutelu	Mitteeristav
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Tutvumine Eesti turismiorganisatsioonide kodulehekülgedega. EHRL, ETFL, Eesti Maaturism, Eesti Spaa Liit.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	1. leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid 2. leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist 3. kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid 4. nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algava perioodi õpetajad 5. nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele 6. kasutab sobivat õppemeetodit etteantud	Kool Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon.	Rühmatöö loeng Iseseisev töö Arutelu	Mitteeristav

õppeülesande lahendamiseks

Hindamisülesanne:

6.Kirjalik töö vastavalt hindamiskriteeriumitele

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud hindamisülesanded 1-6 lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord3. EHRL koduleht (www.ehrl.ee)4. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee)5. Erinevate majutusettevõtete kodulehed6. Majutusteenindaja õppekava

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta leiab iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikirja sh võõrkeelse, sooviavalduse) lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	Karjäär Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel (Tööturg) Töökohad, neile kandideerimine Õppimisvõimalused CV, avaldus, motivatsioonikirja Tööintervjuu Planeerimine ja otsustamine Karjääriplaan	Loeng, Analüüs, Arutelu, Kirjalik töö, Õpimapp, Rühmatöö, Rollimäng,	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpimapp – hindamiskriteeriumite alusel koostatud õpiülesannete lahendamine.

Õpimapp sisaldab kandideerimisdokumente, eneseanalüüsi, karjääriplaani, erialase ettevalmistuse hindamist, töövestlusel osalemise tagasisidet, maakonna ettevõtete ülevaadet.

Lävend
Kõik loetletud hindamisülesanded on koostatud nõuetekohaselt ja määratud mahus.
Iseseisvad tööd
Enesehindamine: Minu tugevused ja nõrkused tööturul Ettevalmistus töövestluseks Ülevaade maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga.
Praktilised tööd
Testid ja töölehed isiksuseomaduste kohta Kandideerimisdokumentide koostamine Tööpakkumiste leidmine ja oma erialase ettevalmistuse hindamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 4 kokku: 18	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest 2. selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust 3. koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve 4. loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse 5. täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni 6. leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta 7. kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riigiportaali eesti.ee 8. Osavõtt kontaktundidest mitte vähem kui 85% 	<p>Majandus ja ettevõtlus</p> <p>Majanduse alused</p> <p>Põhimõisted</p> <p>Valikud, ressursid, Tarbimine, mõjutavad tegurid</p> <p>Turg</p> <p>Nõudmine ja pakkumine</p> <p>Turu tasakaal</p> <p>Valitsuse osa majanduses</p> <p>Otsesed ja kaudsed maksud</p> <p>Maksukohustus</p> <p>Tulud, kulud- deklareerimine</p> <p>Majandusinfo hankimine riigiportaalist eesti.ee</p>	<p>Loeng,</p> <p>Analüüs,</p> <p>Arutelu,</p> <p>Kirjalik töö,</p> <p>Õpimapp,</p> <p>Rühmatöö,</p>	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapp – hindamiskriteeriumite alusel koostatud õpiülesannete lahendamine		Hindamismeetod: Rühmatöö Test Õpimapp/portfoolio Suuline esitus		
Lävend				
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 8 kokku: 34</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis oma õpitavas valdkonnas 2. võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast 3. kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid 4. selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda 5. kirjeldab meeskonnatööna kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele 6. kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab juhendi alusel meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani 7. võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi 8. kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis 9. koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt 10. kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 11. Osavõtt kontaktundidest mitte vähem kui 85% 	<p>ETTEVÕTLUSE ALUSED: 16 t T+ 5 t IS = 21 t</p> <p>Ettevõtluse alused Ettevõtluskeskkond Ettevõtete tüübid Ettevõtja Ettevõtte majandustegevus, tegevusnäitajad Ettevõtte rajamine Äriidee Äriplaan Ebaõnnestumise põhjused ettevõtluses</p> <p>ASJAAJAMISE ALUSED: 10t T + 3 t IS= 13t</p> <p>Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis Dokumentide loomine ja säilitamine</p>	<p>Loeng, Analüüs, Arutelu, Probleemi lahendamine, Kirjalik töö, Õpimapp, Rühmatöö Õppekäik</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Õpimapp – hindamiskriteeriumite alusel koostatud õpiülesannete lahendamine Lihtsustud äriplaani koostamine</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Test Arutlus Referaat Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine Intervjuu</p>		
<p>Lävend</p>				

Iseseisvad tööd

Tutvus erialase kirjanduse ja seadusandlusega

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel 2. tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ning meetmeid nende vähendamiseks 3. tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega 4. kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas 5. leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni 6. leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta 7. loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente 8. arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist 9. võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi 10. Osavõtt kontaktundidest mitte vähem kui 85% 	<p>TÖÖTERTVISHOID JA TÖÖOHUTUS: 20t T+ 6 t IS = 26 t</p> <p>Töökeskkond. Töökoht, nõuded töökohale Töötaja ja tööandja kohustused ja õigused Ohutegurid töökeskkonnas Tööõnnetus Tuleohutus. Elektriõhutus Riskianalüüs</p> <p>TÖÖÕIGUSE ALUSED: 20t T+ 6 t IS = 26 t</p> <p>Lepingulised suhted töö tegemisel Töökorraldus Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised</p>	<p>Loeng, Arutelu, Kirjalik töö, Rühmatöö, Õppekäik Probleemsituatsioonide lahendamine Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>I Test töökeskkonna ohuteguritest, nende mõjust ja vähendamise võimalustest.</p> <p>II Test ohutust töötamisest ja riskidest</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö Arutlus Referaat Suuline esitus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		

Lävend

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
<p>Iseseisev töö Arutus TÖÖTAJA JA TÖÖANDJA KOHUSTUSED JA ÕIGUSED. MATERJAL: Töötervishoiu ja tööohutuse seadus</p> <p>1. Kelle ülesanne on jälgida, et töökeskkond oleks kvaliteetne ja töötajale ohutu?</p> <p>2. Milliseid töötajaid ei tohi tööandja lubada tööle?</p> <p>3. Töökeskkonna tegurite riskianalüüsil (kontrollimisel) leiti, et mõnede tegurite väärtus võib kahjustada töötajate tervist. Mida peab nüüd tegema tööandja?</p> <p>4. Kas tööandja võib töötingimuste parandamise ettekäändel vähendada töötajate palka?</p> <p>5. Kas töötaja võib peatada töö, kui tekib oht tema ja teiste töötaja tervisele?</p> <p>6. Nimeta töötajate õigusi ja kohustusi, mis on seotud tööohutusega?</p> <p>7. Milline erinevus on töökeskkonnaspetsialisti ja töökeskkonnavoliniku tööle võtmisel (määramisel)?</p> <p>8. Kui mitu inimest peab töötama ettevõttes, kus valitakse töökeskkonnavolinik? Kes korraldab töökeskkonnavoliniku väljaõppe?</p> <p>9. Mis on ettevõtte töökeskkonnanõukogu ülesanded?</p>	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Iseseisev tööd hinnatakse mitmeeristavalt ning tuleb saada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.</p>

<p>10. Kelle otsuse alusel töötajal õigus nõuda tööandjalt enda üleviimist ajutiselt või alaliselt teisele tööle või töötingimuste ajutist kergendamist.</p>	
<p>Test TEST TÖÖKESKKONNA OHTEGURID</p> <p>1. Millistele tingimustele peab vastama tööruumi õhk 2. Kuidas saavutada (töö)ruumis heade tingimustega keskkond (õhk)? 3. Milline õhu keemilise koostise komponent avaldab töövõimele kõige suuremat mõju: 4. Müra mõju inimese organismile. Lubatud müratase EL-is 5. Milline valgus on optimaalne töö- ja eluruumides valgel ajal? 6. Nimeta raskuste tõstmise põhireeglid: 7. Milliseid tervisekahjustusi võib põhjustada töötamine seistes, kuidas neid vältida: 8. Nimeta töökeskkonna bioloogilisi ohutegureid: 9. Millist informatsiooni sisaldab kemikaali ohutuskaart (kemikaaliga kaasasolev kasutusjuhend): 10. Nimeta tööhügieeni meetmeid kokkupuutel bioloogiliste ja keemiliste ohuteguritega: 11. Nimeta töökeskkonna psühholoogilisi ohutegureid: 12. Mida tähistavad need piktogrammid:</p> <p>.....</p>	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Test hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.</p>
<p>OHUTEGURITE HINDAMINE ÕPPEKESKKONNAS ISESEISEV TÖÖ</p> <p>Töö kirjeldus: Te olete juba mõnda aega olnud Rakvere Ametikooli õpilane. Kindlasti olete kokkupuutunud mitmesuguste ohtudega nii enda, kaasõpilaste ja ka kooli töötajate tervisele ja heaolule. Teie ülesanne on ohutegurite lahtrisse kirjutada teie poolt tuvastatud keemilisi,</p>	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Iseseisvat tööd hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.</p>

bioloogilisi, füüsikalisi, füsioloogilisi ja psühholoogilisi ohte (ohutegureid). Kavandatud tegevuste lahtrisse kirjutate tegevused, mis teie arvates on vajalikud, et antud ohuteguri negatiivset mõju vältida või kui see pole võimalik, siis kuidas mõju vähendada. Püüdke leida nii keemilisi, bioloogilisi, füüsikalisi, füsioloogilisi kui ka psühholoogilisi ohutegureid.
OHUTEGUR TEGEVUSED OHUTEGURI NEGATIIVSE MÕJU VÄHENDAMISEKS

Iseseisvad tööd

Töötajate ja tööandjate õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna loomisel.
Lihtsustatud riskianalüüsi koostamine lähtuvalt õpitavast erialast.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>kasutab situatsiooniga sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist</p> <p>kasutab eri suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</p> <p>järgib üldtunnustatud käitumistavasid</p> <p>selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi</p> <p>kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</p>	<p>Suhtlemine Maht 6+2</p> <p>Suhtlemise olemus, suhtlemist mõjutavad tegurid</p> <p>kultuuride vaheline erinevus, erinevad isiksuse- ja temperamenditüübid</p> <p>Verbaalsed ja mitteverbaalsed suhtlusvandid, nende kasutamine esitlusel</p> <p>Vahetu ja vahendatud suhtlemine</p> <p>Ametilik ja mitteametlik suhtlemine</p> <p>Interneti- ja telefonisuhtlus</p> <p>Käitumine suhtlemissituatsioonides Maht 10+2</p> <p>Positiivne esmamulje ja selle loomine</p> <p>Enesekehtestamine</p> <p>Konflikt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sisemine ja väline konflikt • Konfliktide lahendamine <p>Meeskonnatöö</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grupisuhtlemine • Meeskonna loomine ja juhtimine • Loovus meeskonnatöös <p>Klienditeenindus Maht 4+2</p> <p>Klient ja teenindaja</p> <p>Kliendikeskne teenindus</p> <p>Käitumine erinevates teenindussituatsioonides.</p>	<p>loengud</p> <p>arutelud</p> <p>situatsioonianalüüsid</p> <p>eneseanalüüs</p> <p>konfliktsituatsioonide ja teenindussituatsioonide lahendused paaris- või grupitööna</p> <p>meeskonnatöö harjutused,</p> <p>meeskonnatöö analüüs</p> <p>esitluse koostamine ja ette kandmine.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

- 1.Eneseanalüüs oma suhtlemisoskuste kohta: verbaalsete ja mitteverbaalsete suhtlusvahendite kasutamine, suhtlemine telefoni ja interneti teel, suhete loomine ja hoidmine, meeskonnatöö, konfliktide lahendamine - kirjeldada oma suhtlemist ja tuua välja tugevused ja nõrkused.
- 2.Kultuurilised erinevused suhtlemisel (erinev sugu, rahvus, majanduslik olukord) - meeskonnatöö
- 3.Loovus meeskonnatöös - meeskond valib teema, täidab eesmärgipärast ülesannet, esitleb tulemust ja analüüsib meeskonnatöö toimimist.

Lävend

Hindamisülesanne on täidetud nõutud mahus ja sisaldab kõiki loetletud sisuelemente.

Iseseisvad tööd
<p>1. Eneseanalüüs oma suhtlemisoskuste kohta: verbaalsete ja mitteverbaalsete suhtlusvahendite kasutamine, suhtlemine telefoni ja interneti teel, suhete loomine ja hoidmine, meeskonnatöö, konfliktide lahendamine - kirjeldada oma suhtlemist ja tuua välja tugevused ja nõrkused.</p> <p>2. Meeskonnatöö teema leidmine, eesmärkide seadmine.</p>
Praktilised tööd
<p>Kultuurilised erinevused suhtlemisel - meeskonnatöö</p> <p>Loovus meeskonnatöös - meeskond täidab ülesannet, esitleb tulemust ja analüüsib meeskonnatöö tõhusust</p> <p>Konfliktsituatsiooni lahendamine</p> <p>Ametliku teksti koostamine</p>

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Kutse_ppeasutuse__petajaraamat_14_05_08.pdf</p> <p>http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Partnerkoolid/ope/Karjaarioppe_sidumine_praktikaga_Soovitusliikud_abimaterjalid_VALMIS.pdf</p> <p>Ettevõtlusõppe edendamise kava. Eesti Kaubandus – Tööstuskoda</p> <p>Majandusõpik gümnaasiumile, Tallinn 2011</p> <p>www.minuraha.ee</p> <p>www.eas.ee</p> <p>www.eesti.ee</p> <p>Äriühingute statistika. http://www.stat.ee</p> <p>www.aktiva.ee</p> <p>http://www.e-ope.ee/e-oppest/e-oppe_paev/e-oppe_paev_2012/16_oktoober</p> <p>http://e-riik.ee/</p> <p>https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030 - töölepingu seadus</p> <p>Tint, Piia. Töökeskkond ja ohutus. Tallinna Tehnikaülikooli Kirjastus, Tallinn, 2007.</p> <p>http://osh.sm.ee/good_practice/keskkond-ohutus.pdf</p> <p>http://www.tlu.ee/~meidi/exe1/tkeskkonna_ohutegurid.html</p> <p>https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060 - töötervishoiu ja tööohutuse seadus</p> <p>http://www.palk.ee/index.php</p> <p>L-O. Naessen. 1997. Parema teenindamine,</p> <p>M. McKay, M. Davies, P. Fanning. 2004.</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Turismimajanduse alused	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab turismimajanduse olemust, rolli, põhilisi statistilisi näitajaid ja seost teiste majandusharudega, rakendab turismi- ja majutusala teadmisi erialase info hankimisel ja küllastajatele teenuste pakkumisel		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
94 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	1. selgitab rühmatööna juhendi alusel mõistete reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevaküllastaja sisu ning omavahelisi sarnasusi ja erinevusi 2. selgitab rühmatööna juhendi alusel väljamineva, sissetuleva ja siseturismi sisu ning sellega kaasnevat kasu või kahju Eesti kui turismi sihtkoha seisukohast vaadatuna 3. tutvustab rühmatööna juhendi alusel turismiettevõtluse erinevaid sektoreid toetudes Eesti riiklikule turismiarenduskavale 4. kirjeldab juhendi alusel rühmatööna turismiettevõtluse majanduslikku, kultuurilist, sotsiaalset ja ökoloogilist mõju	Mis on turism? Kes on turist? Turismi liigid Eesti Riiklik Turismiarenduskava Turismiettevõtjad, turismiettevõtluse sektorid. Turismiettevõtja ja kohalik kogukond Globaalsed keskkonnaprobleemid ja turism	Loeng Rühmatöö Iseseisev töö Väitlus	Eristav

Hindamisülesanne:

- Iseseisev töö: turismi mõju (Eesti) loodusele
- Turismi arengukava analüüs erinevatest rollidest lähtudes - rühmatöö
- Väitlus teemal „Turismi-ettevõtluse positiivne ja negatiivne mõju“ - rühmatöö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;
Iseseisvad tööd		
Iseseisev töö: turismi mõju (Eesti) loodusele		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusosalast infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. nimetab ja kirjeldab rühmatööna olulisemad andmebaasid turismi- ja majutusosalase info leidmiseks Eestis 2. leiab ja kasutab juhendi alusel rühmatööna Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel 3. kasutab külastajatele info edastamiseks Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases kirjakeeles	Turismi juhtimine Eesti Vabariigis. Turismiarendus-keskuse roll Turismiinfo jaotamine (TIK ja TIP) Turismiinfoportaalid Turismialane seadusandlus Turismi-organisatsioonid	Loeng Õppekäik (kohaliku TIK-i/TIP-i külastus) Iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: a) Õppekäigu (kohaliku TIK-i/TIP-i külastus) töölehe täitmine b) Iseseisev töö- turismi-organisatsioonide kodulehekülgedel oleva informatsiooniga tutvumine vastavalt juhendile				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;		
Iseseisvad tööd				
Iseseisev töö: turismi-organisatsioonide kodulehekülgedel oleva informatsiooniga tutvumine vastavalt juhendile				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	1. loetleb rühmatööna juhendi alusel turismistatistika põhilisi näitajad ja selgitab neid konkreetse näite põhjal 2. tutvustab rühmatööna juhendi alusel Eesti majutusettevõtete sihtturgude jaotust ja suundumisi, kasutades Ettevõtluse Arendamise Sihtasutuse andmeid 3. iseloomustab rühmatööna juhendi alusel sise- ja välituristide jagunemist peamiste reisi eesmärkide lõikes kasutades Eesti turismistatistikat	Turismialane statistika, selle vajalikkus ja peamised statistilised näitajad turismis. Peamised sihtturgud. Statistiliste aruannete tõlgendamine ja analüüsimine	Loeng Rühmatööd Iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne: a) Rühmatööna hotelli statistilise majutus- aruande koostamine b) Iseseisev töö- vastavalt juhendile statistiliste andmete leidmine portaalist www.puhkaeestis.ee a) Rühmatööna viktoriiniküsimuste koostamine ja viktoriini läbiviimine 1., 2. ja 3. õpiväljundi teemadel b) valikvastustega test 1., 2. ja 3. õpi-väljundi teemade kohta		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;
Iseseisvad tööd		
Iseseisev töö: vastavalt juhendile statistiliste andmete leidmine portaalist www.puhkaeestis.ee		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. kirjeldab juhendi alusel hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlusvaldkondadega 2. kirjeldab juhendi alusel erineva suurusega majutusettevõtete ülesehitust, sellega seotud osakondade tegevusvaldkondi ja ametikohti 3. nimetab majutusettevõtete liigid Eestis lähtuvalt turismiseadusest ja toob asjakohaseid näiteid 4. kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel 5. võrdleb rühmatööna juhendi alusel iseseisvaid ja ketihotelle nimetades eeliseid, puuduseid ning toob hotelliketide näiteid Eestist	Majutusteenuse mõiste Hotellimajanduse komponendid Majutusettevõtte ülesehitus ja peamised ametikohad Majutusettevõtete liigituse alused meil ja mujal maailmas Majutusettevõtete ametlik liigitus Eestis Majutusettevõtete järgusüsteem Eestis ja võrdlus teiste riikidega Järkude (hotelli taseme) väljendamine reisikataloogides (kohandumine sihtgrupiga) Hotelliketid Frantsiisi mõiste	Loeng Seminar Õppekäik: tutvumine erinevat liiki majutusettevõtetega Rühmatööd Õpilaste esitlused Iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: a) Õppekäigu töölehe täitmine ja analüüs b) Rühmatöö: Eesti tärihotellid –ülevalde piirkondade kaupa				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;		
Iseseisvad tööd				
Iseseisev töö: valitud hotelliketi tutvustus vastavalt juhendile, esitlus				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes erinevate külastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14	1. kirjeldab juhendi alusel majutusettevõtte eri osakondade poolt pakutavaid põhi- ja lisateenuseid 2. tutvustab külastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest arvestades ettevõtte võimalustega 3. võrdleb rühmatööna eri liiki majutusettevõtete teenuseid vastavalt ettevõtte äriideele	Põhi-ja lisateenused majutusettevõttes Teenuste sihtgrupipõhine pakkumine Klientide vajaduste ja ettevõtte teenuste muutumine, nõudlust mõjutavad tegurid	Loeng Rühmatööd	Eristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: Eesti majutusettevõtete huvitavamad lisateenused, esitlus				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab konkreetse majutusettevõtte külastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	1. võrdleb rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte külastajate reisimotiive, kasutades turismistatistika andmeid 2. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal külastajate ootusi ja vajadusi 3. kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu nii majutusettevõtte kui ka külastaja seisukohast	Majutusteenuse kvaliteet, selle hindamise meetodid Tagasiside hankimise võimalused Aktiivne ja passiivne tagasiside (küsitluslehed, kampaaniad, soovitusindeks, testost, veebiportaalid jm) Reisimotiivid Sihtgrupipõhine teenus, ootused vs tegelikkus	Loeng Rühmatööd Õpilaste esitlused	Eristav
Hindamisülesanne: a) Rühmatöö: mõnes majutuse broneerimis-keskkonnas (nt. booking.com) antud tagasiside analüüs vastavalt juhendile b) Iseseisev töö turisti rahulolu uuring ja tulemuste esitlemine Mooduli kõiki teemasid haarav koondtest (valikvastused) Iseseisev töö: turisti rahulolu uuring ja tulemuste esitlemine				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida		

iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;

iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö: turisti rahulolu uuring ja tulemuste esitlemine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud hinnatavad õpiülesanded Lõputest
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	"Turismi alused" Jane Jakobson Tallinn 2002 „Hotellimajanduse alused“ Tiina Viin, Reet Villig, Tallinn 2011 „Kuidas kasvab turismipuu“ Heli Tooman, Tallinn 2010 K. Põllula õpiobjekt Hotellimajanduse alused http://www.hkhk.edu.ee/hotellim/ www.ehrl.ee www.stat.ee/ www.etfl.ee

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Majapidamistööd	9	
Mooduli eesmärk	õppija mõistab majapidamistöö sisu ja korraldust, koristab kõiki majutusettevõtte ruume, töötades säästlikult ja hügieeniliselt, lähtudes ettevõtte standarditest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
61 t	139 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	<ol style="list-style-type: none"> 1. selgitab juhendi alusel majapidamistöö tähtsust, kliendi rahulolu, majutusettevõtte maine, müügitöö ja füüsilise keskkonna puhtuse seisukohast 2. nimetab majapidamistöö eesmärgid ja vastutusala sõltuvalt majutusettevõtte suuruselt 3. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majapidamistööga seotud ametikohtade tööülesandeid väikeses, keskmise suurusel ja suures majutusettevõttes 4. kirjeldab rühmatööna majapidamisosakonna igapäevast koostööd majutusettevõtte teiste osakondade töötajatega 5. selgitab rühmatööna toateenija rolli kvaliteetse külustuselamuse pakkujana ja nimetab peamised tööandja ootused antud 	Majapidamistöö tähtsust, sisu ja eesmärgid. Koostöö teiste osakondadega. Vastutusala. Majapidamisosakonna struktuur ja tööjaotus. Ametikohtade tööülesanded.	Loeng, rühmatöö, suuline esitlus, iseseisev töö õpikuga, õppekäik, projekt	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kirjalik hindamisülesanne: majapidamistöö tähtsuse ja sisu kohta
Rühmatöö: majapidamistööde ametikohtade ja tööülesannete kohta,
Rühmatöö: koostöö majutusettevõttes, ootused töötajale
Toateenija roll -tööleht

Lävend
Mõistab majapidamistöõ tähtsust, teab osakondasid ja nimetada nende vastutusalasid; toateenija rollist on täpne ülevade
Iseseisvad tööd
Analüüsida majapidamistöõ tähtsust kliendi seisukohalt, lugeda "Majapidamistöõ juhtimine" e-õpikut leheküljed 8-11.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majapidamistöõde planeerimise ja korralduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ol style="list-style-type: none"> 1. selgitab rühmatööna juhendi alusel majapidamistöõ planeerimisega seotud tegevusi 2. kirjeldab majutusettevõttes majapidamistöõga seotud erinevaid ladusid ja ladustamise põhimõtteid 3. kirjeldab rühmatööna ühe majutusettevõtte näitel voodipesu ja rätikute, restoranipesu, ametiriietuse ning kliendi pesupesemisteenusega seotud tööetapid 4. leiab Eesti õigusaktidest nõuded majutusettevõtte majapidamistöõ korraldusele 5. kirjeldab juhendi alusel kliendi poolt majutusettevõttesse maha unustatud esemete leidmisega, tehniliste rikete leidmisega, varguse või materiaalse kahjustuse leidmisega seotud tegevusi 	<p>Majapidamisosakonna töö planeerimine</p> <p>Seadusandlus</p> <p>Tööde planeerimine</p> <p>Pesupesemise ja keemilise puhastuse korraldamine. Teenuse osutamine.</p> <p>Tööetapid.</p> <p>Infokandjad ja lisategevused</p> <p>Külastaja poolt majutusettevõttesse maha unustatud esemete leidmise, tehniliste rikete, varguste ja materiaalse kahjustustega seotud tegevused</p>	Loeng, rühmatöö, suuline esitlus, õppekäik, kohtumine ettevõtjaga	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kirjalik rühmatöö: majapidamistöõ planeerimise ja korraldamise kohta

Lävend
Planeerib rühmatööna majapidamisosakonna tööd. Koostab mahaunustatud esemete teatised korrektselt. Toob välja voodipesud koos liigitustega ja varudega.
Iseseisvad tööd
Majapidamisasutustele loodud õigusaktidega tutvumine internetis.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 34	<ol style="list-style-type: none"> 1. märkab ja liigitab mustust pinnale kinnitumise järgi 2. valib juhendi alusel konkreetse mustuse eemaldamiseks sobiva koristusaine, doseerib ja kasutab ainet säästlikult ja 	<p>Puhastus- ja koristustööd</p> <p>Mustuse tüübid</p> <p>Puhastusained, vesi</p> <p>Koristustarvikud</p> <p>Koristusmasinad</p>	Loeng, praktiline töö, rühmatöö, töö õpikuga, lauamäng töövahendite nimetuste kohta, õppekäik	Mitteeristav

praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 64	eesmärgipäraselt 3. valib juhendi alusel sobivad isikukaitsevahendid vastavalt koristustöö iseloomule 4. valib juhendi alusel sobiva koristustarviku/koristusmasina ning kasutab neid sihipäraselt ja ergonoomiliselt töötades 5. puhastab ja hooldab juhendi alusel koristustarvikuid 6. sooritab juhendi alusel koristustöö järgselt sobivaid taastusharjutusi aktiivse töövõime säilitamiseks 7. kirjeldab esmaabi koristusaine söövituse, silma sattumise, allaneelamise ja mürgiste aurude sissehingamise korral	Koristusmeetodid Tööohutus, esmaabi Ergonoomika		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne:

Kirjalik test: Puhastusained, töövahendid
 Ülesanded puhastusainete valiku ja puhastuslahuse valmistamise kohta

Praktiline ülesanne:
 Puhastab etteantud ruumi

Lävend

Õpilane doseerib õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse, valmistab ette koristustarviku ja sooritab töö kvaliteetselt ning ergonoomiliselt õigesti.

Iseseisvad tööd

Koostada referaat esmaabist koristusaine söövituse, silma sattumise, allaneelamise ja mürgiste aurude sissehingamise korral

https://www.youtube.com/playlist?list=PLI0_EeeSXwFZHWHT9z_m7c-VcNhp5wk vaata videot kuidas hoida ennast

Praktilised tööd

Valmistab lahuse, komplekteerib töövahendid, niisutab koristustekstiilid ja koristab etteantud ruumi

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinnakattematerjalile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 12	1. kirjeldab pöranda ja muude pindade kattematerjalide peamisi omadusi 2. valib juhendi alusel vastavalt mustusele ja pinnale sobiva koristus-, kaitse- või hooldusmeetodi 3. puhastab, kaitseb ja hooldab levinumaid pöranda ja muude pindade kattematerjale töötades asjakohaste töövõtetega ja hügieeniliselt	Erinevad pinnakattematerjalid Erinevate pindade puhastamine, hooldus ja kaitse	Loeng Praktiline töö Õppekäik pörandakatteid müüvasse ettevõttesse Töölehed	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Tööleht pinnakattematerjalide, puhastusainete ja puhastusmeetodite kohta, praktilised oskused hinnatakse koos ÖV 5
Lävend
Oskab vastavalt pinnakattematerjalidele valida puhastusained ja töövahendid ning puhastada ja hooldada pinnad
Iseseisvad tööd
Vaata kaubanduskeskuses, bussis või kodus leiduvaid pinnakattematerjale ja analüüsi kas on sobiv antud keskkonda ja millist pinnakattematerjali võiks veel kasutada. Täida etteantud tööleht.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume Jaotus tundides: praktiline töö: 110 iseseisev töö: 12 kokku: 122	1. koristab paaristööna majutusruumi ja majutusettevõtte üldruumi vastavalt etteantud koristusjuhendile 2. kirjeldab tehtud koristustöid ja vastab asjakohastele küsimustele 3. suhtleb kliendiga majutusastuses vajaminevatest toimingutest eesti, inglise ja vene keeles 4. käitub külalistest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust 5. hindab enda koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele	Majutusruumide ja üldruumide koristamine Majutusasutuste koristamisele esitatavad nõuded. Toateenija tööpäev. Töörõivastus. Toa lõppkoristus. Toa vahekoristus. Toa suurpuhastus. Klienditeenindus. Majapidamistööde kvaliteet	Praktiline töö. Analüüs	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö:

Vastavalt juhendile koostada numbritoa koristusplaani, komplekteerida vajalikud vahendid, praktiline numbritoa koristamine, minibaari täitmine ja dokumentatsioon, mahaunustatud esemetega käitumine, rõdude puhastamine, üldruumide (koridorid, liftid, trepid, seinad, ukSED) puhastamine, klientidega suhtlemine ja klienditeenindus.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Paaristööna korrastab vastavalt ettevõtte standardile numbritoa. Esitatud eneseanalüüs.	Paaristööna korrastab vastavalt ettevõtte standardile numbritoa. Koostatud nõuetekohane leht kliendist mahajäänud esemetest. Esitatud eneseanalüüs	Paaristööna korrastab vastavalt ettevõtte standardile numbritoa, Koostatud nõuetekohane leht kliendist mahajäänud esemetest. Esitatud eneseanalüüs. Hindab kaasõpilase koristuskvaliteeti vastavalt nõuetele ja vajadusel juhendab.

Iseseisvad tööd

Kirjutab eneseanalüüsi praktilise kogemuse kohta: Mida ootasin praktiliselt ja tegelikult. Mida uut kogesin ja sellest õppisin. Minu tugevused ja nõrkused töötamiseks toateenindajana. Millised tööd olid minu jaoks lihtsad ja millised nõudsid eneseületust. Mida oleksin soovinud rohkem teha. Mida minu arvates võiks selles hotellis tubade hooldusel teisiti teha. Kuidas kokkuvõtteks jäin rahule.

Praktilised tööd

Numbritubade ja üldruumide koristamine, baarikapi täitmine, mahajäänud esemete dokumentatsioon, pesumaja töökorraldus.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib majapidamistö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordineerimise ja vastupidavuse arendamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	1. selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja tööväimele 2. koostab harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile 3. sooritab koostatud harjutuste kompleksi	Ergnoomika Tööväimet taastavad võimlemisharjutused	praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö	Mitmeeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: Valib ja sooritab rühmatööna sobivaid võimlemisharjutusi tööväime taastamiseks				
Lävend				
Praktilistes tundides töötab ergonoomiliselt ja sooritab harjutusi.				
Iseseisvad tööd				
Koostada referaat ergonoomikast (mõiste, staatiline ja dünaamiline lihastöö, taastusharjutuste vajalikkus)				
Praktilised tööd				
Rühmatööna koostada harjutustekava ja esitada klassile				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	I Sooritatud hindamisülesanded II Vastavalt juhendile koostada numbritoa koristusplaan ja teostada praktiline numbritoa koristamine
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Tiina Tamm, Endla Kuura, Sille Lapp 2012 Majapidamistö majutusettevõttes Puhastustööde juhi käsiraamat, 2007 Puhastusteenindus, 2003 Puhastusvahendite ja koristustarvikute kataloogid, näitvahendid. Õppefilm ja töövihik :“Koristamine-see on lihtne“ Helge Alt 2010

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toitlustamine	11	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib eined lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
78 t	164 t	44 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 22	<ol style="list-style-type: none"> loetleb rühmatööna erinevat tüüpi toitlustusettevõteteid ja kirjeldab neid vastavalt äriideele kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide jaotust ja tehnoloogilise liini loogilist järjestust nimetab juhendi alusel toiduhügieeni meetmed ja ülesanded, mida toidukäitleja rakendab toitlustusettevõtte kõigis toidu käitlemise etappides loetleb isikliku hügieeni nõuded toidukäitlejale nimetab mikroorganismide arengut soodustavad tegurid ja nimetab meetmed, kuidas takistada mikroorganismide paljunemist kirjeldab rühmatööna toiduohutuse tagamist toitlustusettevõttes kirjeldab rühmatööna enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid 	<p>Töökorraldus ja toiduhügieen toitlustusettevõttes</p> <p>Toitlustusettevõtete tüübid, äriideed</p> <p>Toitlustusettevõtte ruumid, ristsaaste vältimine</p> <p>Isiklik hügieen, nõuded</p> <p>Toiduohutus</p> <p>Toidu kvaliteet, selle tagamine</p> <p>Toiduainete ja valmistoodete säilitustingimused</p> <p>Toiduainete ja valmistoodete realiseerimisajad</p> <p>Enesekontroll, enesekontrolli plaan</p> <p>Mikroorganismid ja nende paljunemist mõjutavad tegurid</p> <p>Nakkushaigused, nende levik</p> <p>Viirused, nende levik</p> <p>Toidumürgitused</p>	Loeng, rühmatöö, Töölehed, töö arvutiga	Eristav

Hindamisülesanne:

Rühmatöö:

1. veebis ettevõtte kodulehel oleva info järgi ettevõtte äriidee kirjeldamine.

2. Ülesande lahendamine enesekontrolliplaani täitmise põhimõtetest

Kirjalik ülesanne: toiduhügieen, isiklik hügieen, töökorralduse põhimõtted

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. Mõistab toitlustusettevõtte ruumide jaotust ja tehnoloogilise liini loogilist järjestust</p> <p>2. Oskab nimetada toiduhügieeni meetmed ja ülesanded, mida toidukäitleja rakendab toitlustusettevõtte kõigis toidu käitlemise etappides</p> <p>3. Mõistab isikliku hügieeni nõudeid</p> <p>4. Oskab nimetada mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja nimetab meetmed, kuidas takistada mikroorganismide paljunemist</p> <p>5. Mõistab toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid</p>	<p>1. Mõistab toitlustusettevõtte ruumide jaotust ja tehnoloogilise liini loogilist järjestust</p> <p>2. Oskab nimetada toiduhügieeni meetmed ja ülesanded, mida toidukäitleja rakendab toitlustusettevõtte kõigis toidu käitlemise etappides</p> <p>3. Mõistab isikliku hügieeni nõudeid</p> <p>4. Oskab nimetada mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja nimetab meetmed, kuidas takistada mikroorganismide paljunemist</p> <p>5. Mõistab toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid</p> <p>6. Oskab nimetada tähtsamaid mikroorganisme ja teab nende paljunemist takistavaid tegureid</p>	<p>1. Mõistab toitlustusettevõtte ruumide jaotust ja tehnoloogilise liini loogilist järjestust</p> <p>2. Oskab nimetada toiduhügieeni meetmed ja ülesanded, mida toidukäitleja rakendab toitlustusettevõtte kõigis toidu käitlemise etappides</p> <p>3. Mõistab isikliku hügieeni nõudeid</p> <p>4. Oskab nimetada mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja nimetab meetmed, kuidas takistada mikroorganismide paljunemist</p> <p>5. Mõistab toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid</p> <p>6. Oskab nimetada tähtsamaid mikroorganisme ja teab nende paljunemist takistavaid tegureid</p> <p>7. Oskab nimetada toiduhaiguste sümptomeid</p>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid lähtudes ettevõtte äriideest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10</p>	<p>1. kirjeldab majutusettevõtte toitlustuses kasutatavaid menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega</p> <p>2. koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte hommikusöögi menüüsid lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest</p> <p>3. järgib menüü koostamisel tervisliku toitumise põhimõtteid</p> <p>4. soovitab rühmatööna menüüsse Eesti köögi toite ja jooke</p>	<p>Menüü koostamise alused</p> <p>Menüü koostamise üldised alused</p> <p>Menüüde tüübid, põhimõisted</p> <p>Menüü koostamist mõjutavad tegurid</p> <p>Tervislik toitumine</p> <p>Toitained ja kalorsus</p> <p>Eritoitumine</p> <p>Eesti köök</p> <p>Hommikusöögimenüü koostamine</p>	<p>Kombineeritud loeng, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne:

Rühmatöö:

etteantud juhendi alusel hommikusöögi menüü koostamine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. Koostab etteantud juhendi alusel hommikusöögimenüü lähtuvalt ettevõtte äriideest</p>	<p>1. Koostab etteantud juhendi alusel hommikusöögimenüü lähtuvalt ettevõtte äriideest</p> <p>2. Lisaks koostab hommikusöögimenüü veganile</p>	<p>1. Koostab etteantud juhendi alusel hommikusöögimenüü lähtuvalt ettevõtte äriideest eesti ja ühes võõrkeeles</p> <p>2. Lisaks koostab hommikusöögimenüü veganile</p>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitade serveerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	1. koostab juhendi alusel paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis 2. arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ja koostab tellimuse 3. kirjeldab planeeritavate toitade valmistamiseks köögitoode järjekorda ja planeerib selleks kuluva aja 4. teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele või standardretseptidele 5. planeerib valmistatavate toitade serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditellimusele	Töökorraldus Töötappide planeerimine köögis, köögitoode õige järjestus, ajastamine. Toorainete vajadus Tehnoloogiline kaart, standardretsept Töökorraldus väljastusletis, Iseteenindusliinis, buffet-lauas Serveerimise põhimõtted	Kombineeritud loeng, info otsing, Iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Paaristöö:
etteantud menüü ja kriteeriumite alusel töökohta korraldamise ja töö planeerimise kirjalik ülesanne

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Oskab koostada juhendi alusel toitade valmistamiseks tööplaani ja oskab planeerida oma töökohta köögis 2. Oskab arvutada tooraine vajadust vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ning oskab koostada kaubatellimust	1. Oskab koostada juhendi alusel toitade valmistamiseks tööplaani ja oskab planeerida oma töökohta köögis 2. Oskab arvutada tooraine vajadust vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ning oskab koostada kaubatellimust 3. Oskab arvutada neto ja bruto kaalu etteantud tabeli ja valemite järgi	1. Oskab koostada juhendi alusel toitade valmistamiseks tööplaani ja oskab planeerida oma töökohta köögis 2. Oskab arvutada tooraine vajadust vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ning oskab koostada kaubatellimust 3. Oskab arvutada neto ja bruto kaalu etteantud tabeli ja valemite järgi 4. Oskab kalkuleerida roportsjoni hinda.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 80 iseseisev töö: 16 kokku: 116	1. kirjeldab toitade valmistamiseks sobilikke külm- ja kuumtöötlemise meetodeid 2. valmistab toitu ressursisäästlikult, arvestades erivajadusega küllastajaid, kasutab sobivaid ja asjakohaseid köögitooteid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni reeglitest 3. loeb ja kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja standardretsepte, järgides retseptis olevaid tooraine koguseid 4. ajastab toitade valmistamise vastavalt ajaressursile ja teenindussituatsioonile 5. paneb toidud välja vastavalt	Toiduvalmistamine Toiduainete õpetus Eeltöötlemismeetodid, külm- ja kuumtöötlemise võtted Toiduainete kuumtöötlemise põhivõtted, meetodid Seadmed ja väikevahendid toiduvalmistamisel Toiduainete kuumtöötlemise temperatuurid Toidu maitsestamine Toiduainete ja valmistoidu säilitamine Toidu praktiline valmistamine Toidu serveerimine Nõudepesu Puhastustööd köögis	Kombineeritud loeng, praktiline töö	Eristav

tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes ja ettenähtud temperatuuril 6. paneb toidud välja sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu ja serverimisaega 7. peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel			
--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne õppekõõgis:

Toidu valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel, serverimine. Puhastustööde läbiviimine.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Praktiline töö sooritatud täies mahus Vajab pidevat juhendamist, täidab hindamiskriteeriumid	Praktiline töö sooritatud täies mahus õigeaegselt Täidab hindamiskriteeriumid võib esineda ala või üle maitsestamist	Praktiline töö sooritatud täies mahus õigeaegselt. Töötab enamjaolt iseseisvat, abistab teisi Täidab hindamiskriteeriumid

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab küllastajaid vastavalt menüüle ja küllastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 70 iseseisev töö: 14 kokku: 104	1. valmistab rühmatööna vastavalt menüüle ette toitute ja jookide serverimiseks sööginõud, klaasid, söögiriistad 2. koostab serverimiseks vajalike vahendite nimekirja erialaselt ja keeleliselt korrektsete väljenditega 3. teeb laua eelkatte vastavalt menüüle, küllastajate arvule ja teenindusstandardile 4. teenindab küllastajaid vastavalt teenindusstandardile ja kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sõnastab arusaadavalt oma mõtteid küllastajaga suhtlemisel 5. kuulab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub neile lahendusi kasutades korrektset eneseväljendust 6. põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt teenindusstandardist 7. korrastab vastavalt teenindusstandardile peale küllastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid	Teeninduse alused Klienditeenindus teenindusstandard Teenindaja tööülesanded, riietus Nõud, klaasid, söögiriistad, serverimisvahendid Lauapesu Teenindussaali mööbel Teeninduse ettevalmistus Eelkatete koostamine Klientide teenindamine tavateeninduses Kliendi nõustamine Teenindusjärgsed toimingud	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline teenindusülesanne etteantud menüü alusel meeskonnas, õpiväljundite 5 ja 6 hindamiskriteeriumid

Kirjalik test -õpiväljundid 5 ja 6 hindamiskriteeriumitest

Eneseanalüüs (iseseisev töö) praktilise teenindusülesande täitmisest (etteantud tööleht õpiväljundite 5, 6 hindamiskriteeriumite täitmisest)

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Praktiline töö

Kontrolltöö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Komplekteerib ja puhastab nõud. Teeb eelkate osalise juhendamise. Kuulab klientide soove, kuid vajab probleemide lahendamisel abi. Korrastab korrektselt teenindusala ja töövahendid. Kasutab lihtsamate kokteilide valmistamisel õigeid töövõtteid juhendamisel.	Komplekteerib ja puhastab nõud. Teeb eelkate korrektselt ilma juhendusega. Kuulab klientide soove, kuid vajab probleemide lahendamisel abi. Korrastab korrektselt teenindusala ja töövahendid. Kasutab kokteilide valmistamisel õigeid töövõtteid ilma juhendamiseta.	Komplekteerib ja puhastab nõud. Teeb eelkate korrektselt ilma juhendusega. Kuulab klientide soove ja oskab pakkuda lahendusi eritüüpi klientidele ja reageerida olukorrale kiiresti. Töötab iseseisvalt. Juhendab suunab ka kaastöötajaid. Korrastab korrektselt teenindusala ja töövahendid. Kasutab kokteilide valmistamisel õigeid töövõtteid ilma juhendamiseta ja märkab, juhendab kaasõpilasi kokteilide valmistamisel
Iseseisvad tööd		
Eneseanalüüs praktilise teenindusülesande täitmisest ja joogi valmistamisest serveerimisest.		
Praktilised tööd		
Eelkatete koostamine reeglite päraselt, nii a'la carte, kui ka table d'hote ja selvelauad. Vajalike töövahendite loetlemine, komplekteerimine ja puhastamine. Klientide teenindamine vastavalt teenindusstandardile. Situatsioonülesannete lahendamine: allergikud, veganid jne. Puhastus- ja korrastustööd peale restorani sulgemist.		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 18	<ol style="list-style-type: none"> kirjeldab arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite nimetades nende koostise ja valmistamismeetodeid kirjeldab korrektsete väljenditega mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti ja valmistamise põhimõtteid, lähtuvalt valmistamise tehnoloogiast nimetab erinevate alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide serveerimistemperatuurid soovitab juhendamisel kliendile menüüga kooskõlas olevaid jooke 	Menüü tutvustamine Joogiõpetus Mittealkohoolsed ja alkohoolsed joogid, sortiment, valmistamise põhimõtted, serveerimistemperatuurid Roogade ja jookide sobivus	Eristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse koos õpiväljundiga 5			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	<ol style="list-style-type: none"> koostab rühmatööna põhjendustega harjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile sooritab koostatud harjutuste kompleksi harjutusi 	Kehaline kasvatus	Eristav

Hindamisülesanne: Rühmatöö: Harjutuste kompleksi sooritamine praktilise töö käigus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud hindamisülesanded ja praktiline töö vastavalt hindekriteeriumitele
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2008 Toitlustuse alused</p> <p>Rekkor, S jt 2013Kulinaaria</p> <p>Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suursöögis</p> <p>2009.a. Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames)</p> <p>2006.a. Toitlustuse alused 3 AP (E-kutsekool, Võti projekti raames)</p> <p>Töökorraldus suursöögis - https://www.e-ope.ee/repository/otsing?@=7etl#euni_repository_10895 - VANKeR programmi raames</p> <p>Toiduhügieeni algkursus - http://toiduhygieenialkursus.edicypages.com/et - VANKeR programmi raames</p> <p>Toitlustusettevõtte seadmed – ettevalmistusseadmed - http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Kööginõud ja väikevahendid - http://web.zone.ee/objekt/kooginoud/ - VANKeR programmi raames</p> <p>GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel - http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Toiduvalmistamine suursöögis – http://e-ope.khk.ee/ek/toiduvalmistamine_suursoogis/toiduinete_opetus/index.html</p> <p>Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Riis ja teised teraviljad - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/riis/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Neli põhiteravilja ja tangained - http://www.hkhk.edu.ee/teravili/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Mineraalained - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/mineraalained/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Piim ja piimatooted - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/piim/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Toidurasvad - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/toidurasvad/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repository/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895 - VANKeR programmi raames</p> <p>Toitumisõpetuse alused - http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Eritoitumine. Taimetoitlus - http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Eritoitumine laktoositalumatuse ja tsöliaakia puhul - http://web.zone.ee/objekt/laktoos/ - VANKeR programmi raames 2008.a.</p> <p>Menüüde koostamine 1AP (E-kutsekool, Võti programmi raames)</p> <p>Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine - http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Eesti toidukultuur - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ - VANKeR programmi raames</p>

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Vastuvõtutöö korraldus	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tutvustab, soovitab ning müüb vastuvõtu administraatorina erineva kultuuritaustaga külastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtudes ettevõtte teenindusstandarditest ja töökorraldusest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
106 t	106 t	48 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis külastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 8 kokku: 28	1. nimetab rühmatööna vastuvõtuosakonna erinevaid ametikohti, peamisi tööülesandeid ja nendevahelisi seoseid 2. kirjeldab rühmatööna vastuvõtuosakonna peamisi tööprotsesse külastaja teekonnal: enne saabumist, saabumisel, viibimisel, lahkumisel ja lahkumise järel 3. kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte teiste osakondade peamisi tööülesandeid ja nende seoseid vastuvõtuosakonnaga 4. võrdleb rühmatööna automatiseerimata ja täielikult automatiseeritud majutusettevõtete vastuvõtu töökorraldust	Hotelliteenuse olemus Majutustoode Hotellitubade liigitamine Hotellikülastajate põhiliigid Vastuvõtutöö seos ja koostoime teiste teenustega, teenuste vahendus Vastuvõtuosakonna roll ettevõttesiseses ja – välise info vahendajana Vastuvõtuosakonna peamised tööülesanded, töögraafikud Vastuvõtus kasutatavad ettevõttesisesed infosüsteemid (kliendihaldus-, tellimus- ja võtmesüsteemid)	Loeng Seminar Õppekäik: tutvumine erinevat liiki majutusettevõtetega Rühmatööd Õpilaste esitlused Iseseisev töö Praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Rühmatöö: koostada kliendi teekond- seostada vastuvõtuosakonna tööga

Tööleht: osakondadevaheline koostöö, vastuvõtutöö automatiseerimise mõju koostööle

Kontrolltöö: vastuvõtuosakond

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
----------------	----------------	----------------

õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
---	--	---

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvald klientellimusi ja töötleb neid vastavalt majutuseettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 40	1. nimetab tellimuste kanaleid ja tüüpe ning garanteeritud ja garanteerimata tellimuste erinevused 2. kirjeldab detailselt tubade tüüpe ja kategooriaid ja vooditüüpe 3. koostab infopäringule keeleliselt korrektse vastuskirja e-etiketi ja ettevõtte teenindusstandardi alusel 4. vastab suuliselt infopäringule telefonisuhtluse etiketi ja ettevõtte teenindusstandardi alusel 5. broneerib soovitud majutusruumi etteantud broneeringuvormi alusel 6. koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse kinnituskirja 7. koostab juhendi alusel kirjaliku, keeleliselt korrektse majutustellimuse annulleerimise kinnituse	Teenindusstandardid Hotellitubade tüübid Vastuvõtudokumendid, tundmine ja käsitsemine Töös kasutatavad tehnilised seadmed Vastuvõtuosakonna klienditeekond Külastajatsükli erinevad etapid Tellimuse viisid, tüübid, andmestik, kinnitamine, ületellimus, ooteleht Individuaal ja rühmatellimuse vastuvõtmine, kinnitamine, muutmine, tühistamine, ootelehe lisamine	Kombineeritud loeng Iseseisevtöö Rühmatöö Praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Test: põhimõisted, tegevused

Rühmatöö: koostada infopäringule keeleliselt korrektse vastuskirja, kinnituskirja

Praktiline töö: klinditellimuse vastuvõtt (kirjalik, suuline) ja selle töötlemine etteantud juhendi alusel

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab majutustellimusega külastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutuseettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 38	1. selgitab külastajaga seotud info konfidentsiaalsuse põhimõtteid 2. tervitab kõiki külastajaid koheselt ja naeratades, kasutab teenindades külastaja nime ning lähtub teenindusprotsessis ettevõtte teenindusstandardist 3. külastaja saabumisel majutuseettevõttesse viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava	Külastaja hotelli registreerimise protsess Vastuvõtutöötajate roll külastajate teenindamisel Registreerimiseelne tegevus Toa liigi ja hinna määramine Külastaja sisseregistreerimine Maksmissiivi kindlakstegemine Võtme andmine Lahkumisetapp Vastuvõtupersonali tegevused külastajate hotellist lahkumisel	Loeng Rühmatöö Iseseisevtöö Praktiline töö	Eristav

	sisseregistreerimisprotseduuri 4. külastaja lahkumisel majutuseettevõttest viib läbi korrektse ja ettevõtte teenindusstandardile vastava väljaregistreerimisprotseduuri 5. kirjeldab rühmatööna ülemüügi tekkepõhjuseid ja sellest tulenevate probleemide lahendusvõimalusi	Arvelduste tüübid Väljaregistreerimine. Hea viimase mulje loomine Vastuvõtuosakonna tegevuse auditeerimine.		
--	---	---	--	--

Hindamisülesanne:

Kontrolltöö: sisse-ja väljaregistreerimisega seotud tegevused

Rühmatöö: ülemüük

Praktiline töö: arve koostamine, soodustuse arvestamine, käibemaksu arvestamine, arve vormistamine ja esitamine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab külastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutuseettevõtte töökorraldusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 36	1. suhtleb külastajatega teenindussituatsiooni ajal külalislahkelt ja abivalmilt 2. selgitab ettevõtte teenindusstandardi alusel külastajate soovid ja probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi 3. põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 4. külastaja kaebusi lahendades vabandab, käitub mõistvalt, informeerib külastajat planeeritavast ning kontrollib tema rahulolu probleemi lahendusega	Külastaja hotellis viibimise etapp Vastuvõtutöötajate ülesanded viibimise etapi ajal Kliendisuhete juhtimine Vastuvõtu muud kohustused Hotelliteenuste pakkumine kliendile Turvalisuse tagamine	Kombineeritud loeng, Probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö Õppekäik Praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: lahendab vastuvõtutöös ettetuleva situatsiooni vastavalt töökorraldusele

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab, soovitab ja müüb külastajale majutuseettevõtte teenuseid ning	1. kirjeldab ja soovitab rühmatööna külastajale erinevaid majutuseettevõttes	Lisateenused Müük ja vahendamine (concierge)	Kombineeritud loeng Rühmatöö	Eristav

arveldab külastajatega iseseisvalt kasutades erinevaid maksevahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 40	pakutavaid teenuseid 2. kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte lisamüügi võimalusi 3. koostab külastajale juhendi alusel kirjaliku majutusarve koos kõikide lisateenustega 4. arveldab külastajatega kasutades erinevaid maksevahendeid 5. kirjeldab rühmatööna vautšeri kasutamist majutusettevõttes	Portjeetöö Tähelepanuteenused püsiklientidele Lobbybaar Meenete müük Infoteenus Konverentsiteenus SPA teenused Kullerteenus Valuutavahetus, parkimiskorraldus Autode, jalgrataste ja vabaajaveetmise varustuse rent Teenuse maksumuse arvestamine Arveldamine (sh arve koostamine)	Iseseisev töö Praktiline töö Õppekäik
--	--	---	---

Hindamisülesanne:

Kontrolltöö-lisateenused, arveldamine
Rühmatöö: teenused ja lisamüük
Praktiline töö: vautšeri kasutamine majutusettevõttes

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal- ja rühmakülastajatele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 40	1. kirjeldab rühma- ja individuaaltellimuste hinnapakumise erinevusi ja sarnasusi lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast 2. kirjeldab teenuse vahendaja komisjonitase tekkimist hinnapakumise koostamisel lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast 3. koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakumise individuaalkliendile arvestades külastaja ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast 4. koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakumise arvestades rühmakliendi ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast 5. esitleb ja kirjeldab suuliselt hinnapakumises kajastatud tooteid ja teenuseid potentsiaalsele külastajale tuues välja ettevõtte tugevused ja konkurentsieelise	Individuaaltellimus Rühmatellimused Rühm ja rühmatellimused Rühmatellimuste käsitlemine Reisibüroo komisjonitase, tellimuste tühistamine. Teenuste paketid	Loeng Rühmatöö Iseseisev töö Õppekäik	Eristav

Hindamisülesanne:

Rühmatöö: I Koostada hinnapakumine individuaalkliendile arvestades külastaja ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest.

II Koostada kirjalik hinnapakkumise arvestades rühmakliendi ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest.

Rühmatööde esitus

Rühmatöö analüüs ja hinnang

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 38	1. arvutab rühmatööna juhendi alusel majutuspäeva täitumuse, toa keskmise hinna ja majutuskäibe 2. koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte küllastajate saabumisaruarande 3. koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte küllastajate lahkumisaruarande 4. koostab rühmatööna juhendi alusel majutuse ja lisateenuste käibearuarande	Käibejuhtimine Aruandlus, päevaraporti koostamine, statistika kogumine, andmeturve	Loeng Praktiline töö Iseseisevtöö Rühmatöö	Eristav

Hindamisülesanne:

Kontrolltöö-käibemaksu arvutamine

Rühmatöö: arvutada

rühmatööna juhendi alusel majutuspäeva täitumuse, toa keskmise hinna ja majutuskäibe

Praktiline töö – ühe päeva aruandluse koostamine vastuvõtus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Lõimitud teemad	Majutusasutuse töö korraldus, sisse-ja välja registreerimine, kirjavahetus klientidega (broneeringute kinnitus, muudatuste tegemine eelnevates broneeringutes vastavalt kliendi soovile, päringutele vastamine, kaebuste lahendamine)		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		

Õppematerjalid

Viin, T. Hotelli vastuvõtt. TÜ Kirjastus, 2005 Jakobson, Jane.
Turismi alused, 2002 Puhkus
tootmistalus ,
MTÜ Eesti Maaturismi käsiraamat 2002 Baaskoolituse käsiraamat,
MTÜ Eesti
Eesti Maaturism, 2001 Rekkor, Sirje
Turundus - majutamine ja toitlustamine www.starhotels.ee

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Erialane võõrkeel	9	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
110 t		20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 28	1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt 3. koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja	Tähestik, hääldused, lauseehitus, lausete koostamine, ajad, numbrid, isikulised asesõnad, enamlevinud tegusõnad, majutusosalane sõnavara CV ja motivatsioonikiri	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II Loeb lihtsamat tellimuskirja ja koostab vastuskirja tellimusele				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24</p>	<p>1. suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt</p> <p>2. informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest</p> <p>3. suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</p> <p>4. juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani</p>	<p>Tervitamine, viisakad pöördumised, telefonisuhtlus</p> <p>Viisakad keeldumised</p> <p>Kellaaeg, kuupäev</p> <p>Enamlevinud teenused hotellides</p> <p>Ruumide asukohad</p> <p>Tee juhatamine</p> <p>Ohutusala suhtlemine</p> <p>Hüvastijätt kliendi lahkumisel</p>	<p>rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, probleemsituatsioonide lahendamine</p>	<p>Eristav</p>
---	--	---	--	----------------

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne:

Teenindussituatsiooni lahendamine

1. Külalisele teenuse tutvustamine
2. külalisele tee juhatamine
3. vastab kliendi lihtsamatele küsimustele

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 2 kokku: 32</p>	<p>1. nimetab korrektse võõrkeeles majutusettevõtete liigid</p> <p>2. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume</p> <p>3. tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tuppa sisemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi</p> <p>4. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud</p> <p>5. tutvustab juhendi alusel küllastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid</p>	<p>Majutusettevõtete liigid ja iseloomustus</p> <p>Tubade liigid</p> <p>Ettevõtte ruumid</p> <p>Ametialane tutvustus</p> <p>Toateenija tööülesanded</p> <p>Majapidamistöös kasutatavad vahendid, voodipesu, hügieenitooted jm</p> <p>Pesuhuolduse põhimõisted</p> <p>Lisateenused hotellis</p>	<p>rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne:

Kirjalik test majapidamistö ja spaa-alased terminid

Praktiline ülesanne: teenindussituatsioon numbrituppa sisenemisel

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 2 kokku: 32	1. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road 2. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad 3. tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist	Roogade liigitus Roogade nimetused Toiduained Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Möödühikud, kogused Menüü tutvustamine Hommikusöögi menüüs olevad road Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid, lauapesu Toiduvalmistamise põhiterminid (kül- ja kuumtöötlemise võtted) Ajad (serveerimisel) Eritoitumine, allergiad toiduainete vastu ja toidutalumatus	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Rollimäng: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine sh hommikusöögimenüü, toiduvalmistamise põhivõtted, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine)				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööalast terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust 2. tutvustab juhendi alusel majutusevõtte teenuste sisu 3. koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise sisseregistreerimiseks majutusevõtte vastuvõtus kasutades erialast vastuvõtutöö terminoloogiat 4. koostab juhendi alusel lihtsa dialoogi külalise väljaregistreerimiseks majutusevõtte vastuvõtus kasutades erialast vastuvõtutöö terminoloogiat	Tubade 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	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjalik test vastuvõtualase sõnavara kohta Praktiline ülesanne: koostab ja esitab vastuvõtualase dialoogi külaliste sisse ja väljaregistreerimisel				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud lävendi tasemel hindamisülesanded I ja II Praktiliste ülesannete sooritamine vastavalt hindamiskriteeriumitele
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	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.

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Erialane inglise keel B2 tasemel	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt üldõpingute võõrkeele moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
110 t		20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab selles oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	1. loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt 3. edastab kirjalikku infot sh elektrooniliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 4. koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja	Hotellide tutvustused Restoranide pakkumised Lisateenused Kirjavahetus hotellis	Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, dialoog, iseseisev töö. õppekäik, projekt	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: Majutusosalase teksti lugemine, töölehe täitmine Majutusosalase teksti koostamine				
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonide Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	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 ning juhatab teed lähipiirkonnas asuvate objektide (kohvikud, restoranid, kauplused, kultuuriobjektid) juurde 5. nõustab klienti vaatamisväärsuste-, huviväärsuste külastamise ja lähipiirkonnas reisimisvõimaluste osas	Tervitamine, viisakad pöördumised, telefonisuhtlus Viisakad keeldumised Kellaaeg, kuupäev Enamlevinud teenused hotellides Ruumide asukohad Tee juhatamine Ohutusalane suhtlemine Huvastijätt kliendi lahkumisel	Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, dialoog, iseseisev töö, õppekäik, projekt	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline suhtlemisülesanne igapäevasest majutusteenindaja tööst				
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
Iseseisvad tööd Koostab lähipiirkonna kultuuriobjekti/de kohta esitluse				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusalaast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	1. nimetab korrektsetes võõrkeeles majutus- ja toitlustusettevõtete liigid 2. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume 3. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust 4. tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu 5. tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tuppa sisenemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi 6. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud	Majutusettevõtete liigid ja iseloomustus Toitlustusettevõtete liigid Tubade liigid Ettevõtte ruumid Ametialane tutvustus Toateenija tööülesanded Majapidamistöös kasutatavad vahendid, voodipesu, hügieenitooted jm Pesuhoolduse põhimõisted Lisateenused hotellis	Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, dialoog, iseseisev töö, õppekäik	Eristav

	7. tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid		
Hindamisülesanne: Kirjalik test majapidamistö ja spaa-alased terminid Tutvustab nii suuliselt - kui kirjalikult võrreldes erinevate majutusettevõtete teenuseid Praktiline ülesanne: teenindussituatsioon numbrituppa sisenemisel			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	<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. arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades 	Roogade liigitus Toidukorrad Roogade nimetused Toiduained Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Mõõtühikud, kogused Menüü tutvustamine Hommikusöögi menüüs olevad road Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid, lauapesu Toiduvalmistamise põhiterminid (külm-ja kuumtöötlemise võtted) Ajad (serveerimisel) Eritoitumine, allergiad toiduainete vastu ja toidutalumatus Arveldamine, makseviisid	Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, dialoog, iseseisev töö, õppekäik/projekt	Eristav
Hindamisülesanne: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine sh hommikusöögimenüü, toiduvalmistamise põhivõtted, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine, kokkuvõtte kirjutamine õppekäigu/projekti põhjal				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab	1. kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist	Eesti Vabariik Rahvakalendri tähtpäevad	Kombineeritud loeng, rühmatöö,	Eristav

Kliendile teed soovitud kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	2. nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite 3. kogub ja edastab külastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta kasutades vastavat turismikataloogi 4. juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi	Rahvustoidud, toiduained Traditsioonilised ja piirkondlikud kultuurisündmused Vaatamisväärsused Teater Spordihall Kirik Tee juhatamine	praktiline töö, kuulamine, dialoog, iseseisev töö
--	--	--	---

Hindamisülesanne:

Koostab esitluse ja esitleb külastajatele Eesti vabariiki ja ühte lähiümbruse vaatamisväärsust ning juhatab külastajaid sinna

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Lõimitud teemad	Majutus- ja toitlustusettevõtte tutvustus, toateenija kohustused, lähipiirkonna vaatamis- ja huviväärsused
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik õpiväljundeid mõõtvad hindamisülesanded hindamiskriteeriumite alusel
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Stott, R.Revell "Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004 T.Scott, A. Buckingham " At Your Service" 1997 V. Raid "Sõnavara restoranipidajale" 2000 A. Pikver "Increase Your Vocabulary" 1998 A. Jaagus, T.Libek "Kitchen Communication" 2005 S. Redman, R. Gairns " Test Your English Vocabulary in use" 2000

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Huviväärsused	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija soovib majutustevõtte külastajatele Eestis arhitektuuri-, loodus-, ja kultuurisihthoiti ja vaatamisväärsusi ning aktiivsete tegevuste võimalusi		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
66 t	12 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovib Eesti tuntumaid turismisihthoiti ja vaatamisväärsusi rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	1. nimetab erinevate Eesti piirkondade traditsioonilist ja tänapäevast Eesti kööki pakkuvaid toidukohti 2. kirjeldab rühmatööna Eesti rahvusparkide looduspärandit ja annab soovitusi lähtudes külastajate huvist 3. koostab rühmatööna juhendi alusel ühe külastuspäeva programmi lähtudes külastaja huvist sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuuri objektide vastu	Turismisihthoigid Eesti üldiseloostus, Administratiivjaotus, olulisemad faktid (rahvaarv, usk, keskmine palk, rahvastik jt) reisitranspordi liigid , Eesti ajaloo peamised etapid Eesti looduse eripära Geoloogia , maastikud, pikimad jõed, suuremad järved ja saared Rahvuspargid Saared kui sihtkohad Looduslikud vaatamisväärsused Inimkättega loodud vaatamisväärsused Turistile huvipakkuvad sakraal-, militaar- ja tsiviilhoitised: kirikud , kloostrid, pühapaigad, militaarpärand, ajaloolised ja tänapäevased tsiviilhoitised Olulisemad toitlustuskohad, mis pakuvad Eesti kööki	Kombineeritud loeng, õppekäik (koos ÕV2) rühmatöö, paaritöö, ideekaart	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kirjalik uurimustöö ja selle esitus

Reisiprogrammi koostamine ja esitlemine

(Määra sihtrühm ning koosta vastavalt sellele 5 päevane reisiprogramm, mis haarab vähemalt 3 maakonda, sisaldades majutust, toitlustust, igasse päeva vähemalt 2 vaatamisväärsust, aktiivset tegevust kahel päeval ning kahe muuseumi või teemapargi külastust)

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 2 kokku: 16	1. kirjeldab juhendi alusel erinevate Eesti piirkondade osalusvõimalusega muuseumide teenuseid, mis sobivad lastega peredele, põllumajanduse-, tehnika- ja ajaloohuvilistele külastajatele 2. nimetab rühmatööna juhendi alusel külastajale pakutavaid aktiivse tegevuse võimalusi konkreetse majutustevõtte tegevuspiirkonnas 3. kirjeldab ja soovitab külastajatele nende huvidest lähtuvalt Eesti teemaparke	Muuseumid Teemapargid Aktiivse puhkuse võimalused piirkonniti	Kombineeritud loeng, õppekäik (koos ÖV1) rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik uurimustöö ja selle esitlus Reisiprogrammi koostamine ja esitlemine (Määra sihtrühm ning koosta vastavalt sellele 5 päevane reisiprogramm, mis haarab vähemalt 3 maakonda, sisaldades majutust, toitlustust, igasse päeva vähemalt 2 vaatamisväärsust, aktiivset tegevust kahel päeval ning kahe muuseumi või teemapargi külastust)				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovitab külastajale eriomelisi kultuuripiirkondi Eestis toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24	1. iseloomustab Eesti kultuuripärandit keele, laulu, tantsu ja kombestikuga seonduva põhjal 2. kirjeldab juhendi alusel rühmatööna eriilmeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ning vanausuliste ja rannarootslaste kultuuripärandit 3. nimetab Eesti ametliku turismiportaali andmeid kasutades eriilmeliste kultuuripiirkondade Kihnu saare, Mulgimaa, Setomaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhumaa, Saaremaa ja vanausuliste ning rannarootslaste kultuuripärandit tutvustavaid söögikohti ja muuseume 4. nimetab rühmatööna juhendi alusel	Eesti kultuurilugu Eesti vaime ja materiaalne kultuuripärand, selle kasutamine turismitoodes Etnilised vähemused: setod, rannarootslased, vanausulised (söögikohad, muuseumid, vaatamisväärsused Eriilmelised kultuuripiirkonnad (Kihnu, Mulgimaa, Võrumaa, Hiiumaa, Muhu- ja Saaremaa) Tuntumad suursündmused ja –üritused Eesti eripiirkondades	Kirjalik uurimustöö ja selle esitlus Reisiprogrammi koostamine ja esitlemine (Määra sihtrühm ning koosta vastavalt sellele 5 päevane reisiprogramm, mis haarab vähemalt 3 maakonda, sisaldades majutust, toitlustust, igasse päeva vähemalt 2 vaatamisväärsust, aktiivset tegevust kahel päeval ning kahe muuseumi või teemapargi külastust)	Mitteeristav

tuntumaid kultuuri suursündmuseid või festivale konkreetse majutuse tegevuspiirkonnas			
Hindamisülesanne: Kombineeritud loeng, rühmatöö, tööleht			
Lävend			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovib külastajatele Eesti turismi sihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	1. näitab juhendi alusel külastajale soovitatud turismi sihtkoha, vaatamisväärsuse, rahvusparki ja kultuuripiirkonna asukohta Eesti kaardil 2. soovib juhendi alusel rühmatööna Eesti kaarti kasutades külastajale sihtkohta jõudmise võimalused	Turismigeograafia Turismi sihtkohtade, vaatamisväärsuste, rahvusparkide jm geograafiline asukoht Majutuse tegevõtete asukohad Teede võrgustik Kaardid – liigitus, kasutamine	Kombineeritud loeng, rühmatöö, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ülesanne: 1. märgib kaardile etteantud juhendi alusel turismi sihtkohad 2. rühmatöö-juhendi alusel koostada kliendile turismi sihtkoha jõudmise juhised, kasutades erinevaid transpordiliike				
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Reisiprogrammi koostamine ja esitlemine . (Määra sihtrühm ning koosta vastavalt sellele 5 päevane reisiprogramm, mis haarab vähemalt 3 maakonda, sisaldades majutust, toitlustust, igasse päeva vähemalt 2 vaatamisväärsust, aktiivset tegevust kahel päeval ning kahe muuseumi või teemapargi külastust)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.puhkaeestis.ee/ A.Kersna, S.Rekkor, R. Piiri Eesti rahvusköök, Tallinn 2004 M.Aun Setumaa muuseumid, Tallinn 2005 I.Talve Eesti kultuurilugu: keskaja algusest tänapäevani , Tallinn 2005 Ladõnskaja, V Peipsi veerel : vanausulised paluvad lauda, Tallinn 2011 Külli Toots „Kuidas tunned Eestimaad?“ 2010

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Klienditeeninduse alused	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
68 t	20 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 4 kokku: 28	1. selgitab rühmatööna külalislahkuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust majutusettevõtte konkurentsivõimele 2. kirjeldab erineva äriideega majutusettevõtete teenuseid lähtuvalt kliendirühmade vajadustest 3. kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust majutus- ja toitlustusteenuse pakkumisel	Teeninduse mõiste ja olemus Teeninduse kvaliteet, mõjutavad tegurid Klientide soovid ja ootused Eri kliendirühmade vajadused Soovide kindlakstegemine Ootuse tekkimise protsess Meeskonnatöö klienditeeninduses	Kombineeritud loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö esitus: Külastaja ootused ja soovid				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 6 kokku: 30	1. nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis 2. nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-etikast 3. selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel 4. selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud majutusettevõtte teenindusstandardile lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	Klienditeenindaja ja teenindusettevõtte organisatsioon Kutse-etiika Klienditeenindaja teoreetilised, praktilised ja sotsiaal-kultuurilised valmisolekud Klienditeenindaja kuvand, kuvandi elemendid: vormirõivastus ja selle lisandid Puhtus ja hügieen, liigutused ja kõnnak Klienditeenindaja vastutus	Loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
---	---	---	--------------------------	--------------

Hindamisülesanne:

Tööleht: klienditeenindaja rollid ja ülesanded

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab majutus- ja toitlustusettevõttele sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 46	1. alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna 2. käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid 3. teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest 4. kasutab korrektset ja erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel	Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kliendikontakti loomine ja hoidmine Suhtlemistasandid, nende teadlik kasutamine klienditeeninduses Erinevad käitumisviisid Kehtestava käitumise tehnikad Korrektne keelekasutus suhtlemisel Empaatiavõime	Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimäng, probleemülesannete lahendamine praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: probleemne klient teenindussituatsioonis

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõikide õpiväljundite hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	H. Tooman Kuidas kasvab Turismipuu?

McKay, M jt (1999) Suhtlemisuskused, Kirjastus Väike V
anker
Karjatse, M. (1998) Miks klient rahul ei ole, Tallinn
Lehtsaar, T (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia, TÜ Kirjastus
Næssén, L-O (2001) Parem teenindamine. Avita
Niiberg, T; Urva, t (2009) Enesekehtestamine - ei või ja.
Tooman, H., Mae, A. (1999) Inimeselt inimesele
Tooman, H. (2003). Teeninduskultuur kui turundussõnum
Toots, K. (2007) Teeninduskultuur TÜ
Interneti allikad: <http://www.teenindaja.ee/tag/klienditeenindus/>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Müügitoovalane inglise keel	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 8 erialane inglise keel		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tutvustab, soovib ning müüb vastuvõtu administraatori külastajatele majutusteenuste teenuseid või piirkonna vabaajaveetmise võimalusi kasutades erialast ingliskeelset sõnavara ning rakendab teenindusteadlikku mõttelaadi		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
90 t	60 t	32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale majutusteenust ja müüb majutusteenust pakutavaid teenuseid inglise keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 60	<ol style="list-style-type: none"> küsib etteantud skeemi alusel külastaja soove ja teeb kindlaks tema vajadused majutusteenuste teenustele soovib ja kirjeldab korrektse võõrkeelse sõnavara abil külastajale majutusteenuste teenuseid kirjeldab korrektse võõrkeelse sõnavara abil tubade kategooriaid ja vooditüüpe, tubade hindu ja seost toitlustusega vastab suuliselt ja kirjalikult, korrektse võõrkeelse sõnavara abil külastaja majutuspäringule teenindab külastajaid vastavalt teenindusstandardile kogu teenindusprotsessi jooksul korrektset erialast sõnavara kasutades osaleb õppekäigul ja teeb nõutud analüüsi, kokkuvõtte kirjalikult/suuliselt vastavalt ettantud küsimustikule. projekt -konverentsi külastus 	Majutusteenuste Majutusteenuste teenused ja lisateenused Tubade liigid, vooditüübid, hinnad Toitlustuse võimalused Päringud: aluskiri, vastuskiri Telefonipäring Vestlus	Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, probleemsituatsioonide lahendamine, õppekäik	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: etteantud juhendi alusel majutusettevõtte ja teenuste tutvustus (suuline ja kirjalik)

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Iseseisvad tööd		
Ettevõtte tutvustus/reklaamleht		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 60</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. pakub külastajale aktiivse müügi tehnikaid kasutades täiendavaid teenuseid arvestades külastaja eripära 2. kasutab korrektselt kliendi sisse- ja väljakirjutamisega seotud termineid 3. kinnitab, muudab ja tühistab kliendi majutustellimusi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele 4. koostab lihtsa kirjaliku hinnapakumise, arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast 5. esitleb ja kirjeldab külastajale juhendi alusel suuliselt hinnapakumises kajastatud tooteid ja teenuseid 	<p>Aktiivne müük</p> <p>Vastuvõtutöö- sisse- ja väljaregistreerimine</p> <p>Tootepaketid, nende koostamine</p> <p>Hinnapakumised</p> <p>Letihind, soodustused</p> <p>Fidelio programmi kasutamine- erialane sõnavara</p>	<p>Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, dialoog, õppekäik, projekt</p>	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: etteantud juhendi alusel majutusettevõtte vastuvõtuleti töö (suuline ja kirjalik)

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>nõustab külastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas, kasutades erinevaid infoallikaid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 62</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. küsib juhendi alusel külastaja soove ja teeb kindlaks vajadused vabaajaveetmise võimaluste osas 2. kirjeldab ja soovitab külastajale vastavaid teabekanaleid kasutades lähipiirkonna teenuseid ja aktiivse puhkuse võimalusi 3. vahendab aktiivse müügi tehnikaid kasutades külastaja soovil lähipiirkonna teenuseid, ettevõtte äriideest lähtudes 4. leiab ja edastab külastajale vajaliku info 	<p>Lähipiirkond</p> <p>Transpordivõimalused</p> <p>Turismiobjektid</p> <p>Vaatamisväärsused</p> <p>Üritused</p> <p>Aktiivse puhkuse võimalused</p> <p>Info otsing ja edastamine</p>	<p>Kombineeritud loeng, rollimäng,, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, dialoog, õppekäik</p>	Eristav

vastavaid andmebaase kasutades

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: etteantud juhendi alusel kliendi soovidele sobiva turismiobjekti ja aktiivse puhkuse veetmise võimaluse tutvustamine (suuline)

Hinne 3

Hinne 4

Hinne 5

Iseseisvad tööd

Koostab lähipiirkonda (arvestades majutusasutuse asukohta) tutvustava ettekande

Õppemeetod	õppekäik, konverents, projektitöö
Lõimitud teemad	Majutusettevõtte tutvustus, toitlustuse tutvustus, vastuvõtu töö:sisse-ja välja registreerimine, tootepaketid, vaatamisväärsused, aktiivne puhkus,
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiliste teenindussituatsioonide lahendamine (3 ülesannet)
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Stott, R.Revell "Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004 T.Scott, A. Buckingham " At Your Service" 1997 V. Raid "Sõnavara restoranipidajale" 2000 A. Pikver "Increase Your Vocabulary" 1998 A. Jaagus, T.Libek "Kitchen Communication" 2005 S. Redman, R. Gairns " Test Your English Vocabulary in use" 2000

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Koosoleku- ja sündmusteenindus	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab sündmuskorralduse sisu majutusettevõtte lisateenusena ning teenindab koosoleku ja sündmuse küllastajaid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab sündmuskorralduse sisu majutusettevõtte lisateenusena ning teenindab koosoleku ja sündmuse küllastajaid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
64 t	40 t	52 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab sündmuskorralduse sisu ja küllastajate ootusi koosolekuteenindusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. nimetab sündmuskorralduse eesmärgid ettevõtte seisukohalt 2. kirjeldab pakutava koosolekupaketi alusel sündmuskorraldusega kaasnevat peamisi tuluseid ja kulusid 3. toob näiteid sündmuste eriliikidest lähtudes sisu ja suuruse kriteeriumist 4. määratleb sündmuse liigi sisu ja suuruse alusel 5. kirjeldab sündmuskorraldusega seotud ootusi majutusettevõtte, korraldaja ja küllastaja seisukohast	Sündmuskorraldus Sündmuse mõiste ning liigid Spetsiaalsündmused ja megasündmused Projekti planeerimine: kontseptsioon, tasuvusuuring, hinna kujundus, meeskond ja organisatsioon, toimumispaiga planeerimine, tegevusplaan Toote turundamine Majutusettevõtte koostööpartnerid	Loeng, seminar, rühmatöö, õppekäik	Eristav

Hindamisülesanne:
Kontrolltöö: sündmuskorraldus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Iseseisvad tööd

Sündmuse briifi koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 38	<ol style="list-style-type: none"> loetleb olulisemaid koosolekuliike ja selgitab erinevate koosolekuliikide tähendust kirjeldab etteantud näite alusel majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid kirjeldab ja võrdleb erinevaid koosolekuruumi stiile, nimetab nende eelised ja puudused vastavalt sihtrühma vajadustele kirjeldab rühmatööna koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis pakutavaid teenuseid komplekteerib vastavalt koosoleku sisule osalejatele ja esinejatele infomaterjali nimetab ja kasutab koosolekul enimkasutatavaid tehnilisi vahendeid 	<p>Koosoleku tehniline teenindus</p> <p>Koosolekuliigid</p> <p>Toimumispaik, valiku kriteeriumid</p> <p>Nõuded ruumile ja –mööblile, erinevad stiilid ja valiku põhimõtted</p> <p>Toitlustamisteenus, majutus, transport</p> <p>Tehnilised audiovisuaalsed vahendid</p> <p>Vaba aja ja muud teenused: näitusepinna pakkumine, delegaatidele meelelahutus jm</p>	Kombineeritud loeng, rühmatöö, esitlus, praktiline töö, õppekäigud	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: koostab etteantud juhendi alusel koosoleku kava, pakub sobivad ruumid, nende paigutuse ja tehnilised vahendid, pakub lisateenused ja koostab sündmuse hinnapakkumise				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisvad tööd				
Vabalt valitud sihtkoha koosolekuvõimaluste tutvustus				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab sündmuse küllastajaid iseteeninduslaudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ol style="list-style-type: none"> iseloomustab juhendi alusel furšettlauda, Rootsi lauda ja erinevaid joogilaudu, teenindust ning neil pakutavaid toite ja jooke nimetab etteantud koosoleku äriidee alusel rühmatööna koosoleku korraldaja ootused toidule ja toitlustusteenindusele katab juhendamisel söögilaua linaga, toidunõudedega ja kaunistab iseteeninduslaudu laudu etteantud sündmuse menüü alusel, arvestades ruumi paigutust ja küllastajate arvu ning liikumist ruumis teenindab meeskonnas küllastajaid iseteeninduslauaga sündmusel, vajadusel 	<p>Toitlustusteenindus furšettlauda, kohvilauda, buffetlauda,</p> <p>Tervitus- ja eeljoogilaud</p> <p>Selvelaudade katted ja teenindus</p> <p>Ruumide ettevalmistamine koosoleku toitlustamisel</p> <p>Kandikuteenindus</p> <p>Teenindusjärgsed toimingud</p>	Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö, ettevõtete küllastused	Eristav

	täiendab, korrastab ja koristab sündmuse lõppedes 5. rakendab kandikuteenindust meeskonnas etteantud toitlustusteeninduse situatsioonis		
--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Kirjalik töö erinevate selvelaudade tüüpide kasutamise kohta

Rühmatöö: edukas toitlustamine koosolekul

Ruumiplaan: mööbli paigutamine ruumi

Praktiline ülesanne: ühe koosoleku/seminari toitlustamine ja teenindamine selvelauas

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 10 kokku: 26	1. planeerib osalejate registreerimiseks vajalikud materjalid ja töövahendid lähtudes sündmuse/koosoleku sisust 2. valmistab ette tööpinna küllastajate registreerimiseks lähtudes koosoleku sisust ja registreerimisprotsessi põhimõtetest 3. registreerib sündmuse/koosoleku osalejad, tutvustab koosoleku korraldust ja jagab infomaterjali kokkulepitud korra kohaselt 4. vastab osalejate küsimustele ajakava ja toimumiskoha osas ning annab suunajuhiseid sündmuskohas liikumiseks 5. suhtleb küllastajatega külalislahkelt ja abivalmilt kogu teeninduspäeva ajal	Sündmuse (koosoleku) korraldamine Ettevalmistus Nõutavad materjalid, töövahendid, info Külaliste vastuvõtt ja registreerimine, juhatamine, informeerimine Suhtlemine küllastajatega sündmuse ajal	Kombineeritud loeng, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, õppekäik	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: korraldab meeskonnas etteantud juhendi alusel sündmuse/koosoleku

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab koosolekuteenindaja tööülesandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 16	1. kirjeldab rühmatööna koosolekuteenindaja peamisi tööülesandeid 2. kirjeldab rühmatööna koostööpõhimõtteid koosoleku moderaatori, tõlgi ja korraldajaga 3. kirjeldab rühmatööna	Sündmusteeninduse töökorraldus Koosoleku/sündmuse töökorraldus, teenindaja tööülesanded, hoiakud Koostöö koosoleku läbiviimisel - koostööpartnerid	Kombineeritud loeng, rühmatöö, rollimängud	Eristav

kokku: 26	koosolekuteeninduseks sobivat teenindaja hoiakut lähtudes korraldaja ja osalejate ootustest		
Hindamisülesanne: Rühmatöö: koosoleku teenindus Kontrolltöö: vastavalt hindamiskriteeriumitele			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise ajal Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. selgitab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub vastavalt lahendusi 2. põhjendab probleemile pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikesksest teenidusest 3. hindab teenindusolukordi ning sõltuvalt nende keerukusest valib käitumisviisi ja kaasab olukorra lahendamisse vajadusel kaastöötajad 4. suhtleb küllastajatega külalislahkelt ja abivalmilt kogu teenindusolukorra ajal	Koosoleku/sündmuse teenindus Teenindaja valmisolek Infoteenindus Turvalisus Suhtlemine küllastajatega Sagadamini esinevad probleemid, nende lahendamine Tagasiside	Praktiline töö, tagasiside analüüs, ettevõtete külustus	Eristav
Hindamisülesanne: Mooduli hindamine: praktiline töö- koosoleku teenindamine				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Praktilised tööd				
Sündmuse korraldamine/korralduse jälgimine ja analüüs				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud õpiväljundite alusel koostatud hindamisülesanded. Koosoleku teenindamine – praktiline töö.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Müristaja H., Tarmula K. Sündmus- ja koosolekukorraldus ARGO Tallinn 2011 7. McKay, M jt (1999) Suhtlemisoskused, jastus Väike Vanker 8. Karjatse, M. (1998) Miks klient rahul ei ole, Tallinn 9. Lehtsaar, T (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia, TÜ Kirjastus 10. Nässén, L-O (2001) Parem teenindamine. Avita

10. Niiberg, T; Urva, t (2009) Enesekehtestamine - ei või ja.
 11. Tooman, H., Mae, A. (1999) Inimeselt inimesele
 12. Tooman, H. (2003). Teeninduskultuur kui turundussõnum
 13. Toots, K. (2007) Teeninduskultuur TÜ
 - 14.? Klienditeeninduse alused - õpik
- Interneti allikad:
<http://www.teenindaja.ee/tag/klienditeenindus/>

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Ettevõtluse alustamine	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab majutusvaldkonna väikeettevõtte äriplaani		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
70 t	30 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb Eesti majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta Eesti majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kirjeldab statistiliste näitajate alusel majutusvaldkonna kohta Eesti majanduses 2. kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi majutusettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti 3. võrdleb juhendi alusel majutusettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil sh käivet, keskmist täituvust ja numbritubade hindu	Eesti majanduskeskkond Ettevõtluskeskkond Majutusettevõtted Eestis Majutusettevõtete majandusgeograafiline paiknemine Majutusettevõtete statistika	Kombineeritud loeng, analüüs, arutelu, Rühmatöö, kohtumine ettevõtjaga, andmete töötlemine, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Kirjalik ülesanne: ühe majutusettevõtte majandusnäitajate võrdlus juhendamisel

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab	1. kirjeldab juhendi alusel erinevaid	Ettevõtlus	Kombineeritud loeng,	Eristav

ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 28	ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused 2. kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali 3. leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised majutusettevõtlust reguleerivad seadusandlike aktid ja majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded	Ettevõtete vormid Ettevõtte loomine ja registreerimine Ettevõtlusportaalid Seadusandlus ettevõtete asutamisel	analüüs, arutelu, Rühmatöö, lood ettevõtetest ja ettevõtjatest, andmete töötlemine, iseseisev töö
---	---	--	---

Hindamisülesanne:

Kirjalik ülesanne: koostab kirjaliku tööna ettevõtlusvormide võrdluse, toob välja majutusettevõttele esitavad erinõuded

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 28	1. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi 2. kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid 3. nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse 4. kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel	Finantsarvestus Raamatupidamine – ühekordne- ja kahekordne kirjendamine raamatupidamises Tulude ja kulude arvestus, kasum, kahjum Maksuarvestus Rentaablus Turunduskeskkond, kaubamärgised majanduses ja turunduses	Kombineeritud loeng, analüüs, arutelu, Rühmatöö, andmete töötlemine, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kontrolltöö – väikeettevõtte majandamine

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 8	1. loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused 2. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut 3. koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva majutusettevõtte	Ettevõtte rajamine Ettevõtja, ettevõtja omadused Ettevõtlikkus Ettevõtte loomise etapid Ettevõtte finantseerimise võimalused Äriidee Äriplaan Äriplaani analüüs	Kombineeritud loeng, Rühmatöö, ajurünnak, õppekäik, kohtumine ettevõtjaga.	Eristav

kokku: 48	äriplaani		
Hindamisülesanne: Rühmatöö: majutusettevõtte äriidee, äriplaani koostamine, äriplaani esitlus ja kaitsmine Ühe rühma äriplaanile hinnangu andmine juhendi alusel			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik õpiväljundite hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Koostatud, esitletud ja kaitstud äriplaani, antud hinnang ühele äriplaanile.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.ettevõtja.ee/ http://www.green-key.org/ Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf Ettevõtlusvormid https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevotja Nõuded majutusettevõttele https://www.riigiteataja.ee/akt/131052012002 Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Statistikaamet www.stat.ee Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Vajalikke teadmisi ettevõtlusest http://ettevotlusope.weebly.com/ Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Majapidamistööde praktika	11	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majapidamistööd		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
26 t	220 t	40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöö korraldust Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	1. kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri 2. nimetab majapidamistööga seotud ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt 3. kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõttes majapidamisosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd vastuvõtu ja teiste osakondade töötajatega 4. hindab juhendi alusel enda, kui praktikandi kohta majutusosakonnas	Praktika planeerimine Praktika Praktikapäeviku igapäevane täitmine Majutusettevõtte iseloomustus Majapidamisosakond, ametid, tööülesanded Ettevõtte töökorraldus Osakondadevaheline koostöö Praktikandi töö majutusettevõttes	praktiline töö	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib enda tööd ning töötab	1. valmistab ette oma töökoha või tööruumi,	Töö planeerimine ja korraldamine	Praktiline töö, iseseisev	Mitteeristav

meeskonnaliikmena majutuseettevõtte majapidamisosakonnas Jaotus tundides: praktika: 74 iseseisev töö: 6 kokku: 80	hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt majapidamisosakonnas kehtestatud nõuetele 2. koostab juhendamisel tööplaani lähtudes etteantud koristuslehe infost ja küllastajate liikumisest 3. töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt kasutades ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid 4. töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste majapidamisosakonna töötajatega	Töökoha ja tööruumi ettevalmistamine ja korrashoid Koristuslehed Töö planeerimine Tööohutus Tööriietus, isikukaitsevahendid Meeskonnatöö	töö	
---	---	---	-----	--

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume Jaotus tundides: praktika: 100 iseseisev töö: 20 kokku: 120	1. komplekteerib endale koristuskäru või koristuskorvi vajalike koristusainete, -tarvikute, voodipesu ja rätikutega vastavalt majutuseettevõtte standardile 2. koristab iseseisvalt vastavalt koristusjuhendile majutusruumi vahe- ja lõppkoristuse etapil 3. koristab iseseisvalt vastavalt koristusplaanile ja koristusjuhendile töötajate üldruume ning juhendamisel üldruume kliendipiirkonnas 4. täidab juhendi alusel koristustöö käigus ettenähtud majapidamisaruandeid 5. kasutab küllastajaga suheldes viisakusväljendeid ja korrektset erialast sõnavara lähtuvalt praktikaettevõtte teenindusstandardist	Teenindusstandard Koristusjuhend Koristuskäru Koristuskorv Töövahendid Puhastusained Doseerimine Voodipesu, hügieenitarbed Vahekoristus Lõppkoristus Üldruumide koristus Aruandlus, info edastamine Suhtlemine töötajate ja klientidega	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tegutseb nõuetekohaselt küllastaja poolt majutuseettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest rikestest ja materiaalsest	1. registreerib ja hoiustab küllastaja poolt majutuseettevõttesse unustatud esemed järgides ettevõtte töökorraldust 2. edastab info majutuseettevõtte ruumidest	Numbritoast leitud asjad Tehnilised rikked, info edastamine Materiaalsed kahjud, info edastamine	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

kahjust Jaotus tundides: praktika: 46 iseseisev töö: 14 kokku: 60	leitud tehnilistest riketest järgides ettevõtte töökorraldust 3. tegutseb tehniliste rikete korral ohutult ja vastavalt ettevõtte standardile 4. edastab info materiaalse kahjustuse kohta järgides ettevõtte töökorraldust			
---	--	--	--	--

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes Jaotus tundides: praktiline töö: 16 kokku: 16	1. loetleb oma tugevused majapidamistöödega hakkama saamisel, klienditeenindajana ja majutusettevõtte meeskonnaliikmena 2. loetleb tegevusi, mis majapidamistöödel ja klienditeeninduses õnnestusid hästi 3. nimetab tegevusi, mida majapidamistöödel, klienditeeninduses ning meeskonnaliikmena on vaja arendada 4. kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks	Praktika aruandlus SWOT analüüs Mooduli hindamine	Aruande koostamine, eneseanalüüs, praktika esitlus ja kaitsmine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus koos iseseisva tööga) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitsstud praktika

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktika juhend, praktika dokumentatsioon, praktika päevik

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Toitlustamise praktika	11	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
26 t	220 t	40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 10 kokku: 20	1. kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri 2. nimetab praktikaettevõtte toitlustusosakonna ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt 3. hindab juhendi alusel enda kui praktikandi kohta toitlustusosakonnas 4. kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd teiste osakondadetöötajatega 5. kirjeldab praktikaettevõtte teenindussaali ja köögi ruumide jaotust ning köögi tehnoloogilise liini järjestust	Praktika planeerimine Praktika Majutus-toitlustusettevõtte iseloomustus Toitlustusosakond, ametid, tööülesanded Ettevõtte töökorraldus Toitlustusosakonna vastutusala Osakondadevaheline koostöö Toitlustus- ja teenindusruumid, köögi tehnoloogiline liin Praktikandi töö majutusettevõttes	praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus koos iseseisva tööga) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas Jaotus tundides: praktika: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	<ol style="list-style-type: none"> koostab meeskonnaliikmena tööplaani lähtudes pakutavast menüüst ja toitlustustoimingutest valmistab ette oma töökoha, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt toitlustusosakonnas kehtestatud nõuetele teostab planeeritud igapäeva tööd õigeaegselt ja tehnoloogilises järjekorras töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt ning kasutab ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste toitlustusosakonna töötajatega 	<p>Töö planeerimine ja korraldamine</p> <p>Töökoha ja ettevalmistamine ja korrashoid</p> <p>Töö planeerimine</p> <p>Tööohutus, toiduohutus</p> <p>Tööriietus, isikukaitsevahendid</p> <p>Meeskonnatöö</p>	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid Jaotus tundides: praktika: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	<ol style="list-style-type: none"> kasutab oma igapäevases töös asjakohaseid väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need kokkulepitud kohta tagasi töötab seadmetega ohutult tundes nende kasutusjuhendeid, töö lõppedes lülitab välja ja puhastab seadmed koostab põhjendustega võimlemisharjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile sooritab võimlemisharjutus tööväime taastamiseks 	<p>Väikevahendid</p> <p>Seadmed</p> <p>Tööohutus</p> <p>Ergonoomilised töövõtted</p>	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korrastab teenindussaalisis söögilaudu	<ol style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jooke kasutades etteantud tehnoloogilisi kaarte 	<p>Toiduvalmistamine-hommikusöögi road</p> <p>Tehnoloogilise kaardi kasutamine</p> <p>Hommikusöögi serveerimine</p>	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

ja peseb nõusid Jaotus tundides: praktika: 80 iseseisev töö: 10 kokku: 90	2. serverib juhendamisel hommikusöögilaua toite vastavalt ettevõtte võimalustele 3. korrastab juhendi alusel teenindussaal söögilauad pärast külastaja lahkumist 4. peseb iseseisvalt nõud vastavalt ettevõtte võimalustele 5. tööde lõppedes korrastab oma töökoha	Hommikusöögi teenindus Nõudepesu Puhastustööd		
---	--	---	--	--

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistustööd toitude ja jookide serverimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala Jaotus tundides: praktika: 60 kokku: 60	1. teeb meeskonnas ettevalmistustööd ja iseseisvalt laua eelkatte vastavalt etteantud menüüle ja küllastajate arvule 2. tutvustab juhendi alusel küllastajatele etteantud menüüd ja toite kasutades erialast terminoloogiat 3. serverib toidud ja joogid sobilike serverimisvahenditega ja asjakohaste töövõtetega 4. serverib juhendamisel ja meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte võimalustele toite ja mittealkohoolseid jooke lähtudes teenindusstandardist 5. arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid 6. teenindab meeskonnaliikmena erineva kultuuritaustaga küllastajaid lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 7. küllastaja lahkumisejärgses etapis korrastab vastavalt juhendile teenindusala ja töövahendid	Teeninduse ettevalmistus Klientide teenindamine tavateeninduses Menüü tutvustus Tellimuse võtmine Lõpliku eelkatte koostamine Roogade ja jookide serverimine Arveldamine, kassa Teeninduse järeltoimingud	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
iseloostab ennast kui praktikanti	1. loetleb oma tugevused toitlustustööde teostaja,	Praktika aruandlus	Mitteeristav

toitlustusettevõttes Jaotus tundides: praktiline töö: 16 kokku: 16	klienditeenindaja ja praktikaettevõtte meeskonnaliikmena 2. loetleb juhendi alusel tegevusi, mis toitlustustööde teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi 3. nimetab juhendi alusel, mida toitlustustööde teostajana, klienditeenindajana ja meeskonnaliikmena on veel vaja arendada 4. annab juhendi alusel hinnangu enda füüsilisele töövõimele 5. kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks	Mooduli hindamine	
---	---	-------------------	--

Hindamisülesanne:
 Aruande koostamine, eneseanalüüs, praktika esitlus ja kaitsmine

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktika juhend, praktika dokumentatsioon, praktika päevik

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
6 t	234 t	46 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö korraldust Jaotus tundides: praktiline töö: 2 prakтика: 40 kokku: 42	1. kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri 2. kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna struktuuri ja töötajate peamisi tööülesandeid 3. kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte vastuvõtuosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd majapidamise ja teiste osakondadega töötajatega 4. kirjeldab koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö toiminguid praktikaettevõttes 5. hindab juhendi alusel enda kui praktikandi kohta koosolekuteeninduses ja vastuvõtuosakonnas	Praktika planeerimine Praktika Majutus-toitlustusettevõtte iseloomustus Vastuvõtuosakond, ametid, tööülesanded Ettevõtte töökorraldus Vastuvõtuosakonna vastutusala Osakondadevaheline koostöö Vastuvõtu ja koosolekutoimingud Praktikandi töö majutusettevõttes	Kombineeritud loeng Praktiline töö, iseseisev töö, praktika	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse õpiväljundis 6

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Iseseisvad tööd
Praktikapäeviku igapäevane täitmine õppeinfosüsteemis

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spaa-teeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena Jaotus tundides: praktika: 44 iseseisev töö: 10 kokku: 54	1. kirjeldab juhendi alusel vastuvõtuosakonna, spaa-teeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse peamisi tööülesandeid külastaja teekonnal 2. nimetab praktikaettevõttes broneeringute ja info haldamiseks kasutatavaid süsteeme 3. nimetab vastuvõtuosakonnas, spaa-osakonnas ja koosolekuteeninduses kasutatavaid korralduslikke dokumente või tööjuhiseid 4. planeerib juhendamisel enda tööd vastavalt vastuvõtuosakonna, spaa-osakonna ning koosolekuteeninduse vajadustele 5. töötab meeskonnaliikmena majutusettevõttes lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist	Vastuvõtuosakonna, spaa-teeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse peamised tööülesanded Broneeringute- ja infosüsteemid Dokumentatsioon Töö planeerimine Meeskonnatöö	iseseisev töö, praktika	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse õpiväljundis 6

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine, iseseisev ülesannete täitmine ettevõttes

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja koosolekuteeninduses Jaotus tundides: praktika: 50 iseseisev töö: 10 kokku: 60	1. tutvustab küllastajatele majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid lähtudes küllastajate soovidest ja vajadustest, ettevõttes kehtestatud reeglitest ning kasutab korrektselt erialast sõnavara 2. kasutab klienditeenindusprotsessis vajadusel võõrkeelset terminoloogiat 3. teenindab meeskonnaliikmena erineva	Majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid Erialane eesti keel Suhtlemine kliendiga Erialane võõrkeel Päringud, neile vastamine Sisse- ja väljaregistreerimine, dokumentide vormistamine Info saamine ja edastamine Arveldamine	praktika, iseseisev töö	Mitteeristav

	kultuuritaustaga külastajaid lähtudes nende soovidest ja vajadustest 4. vastab juhendamisel nii suulistele kui kirjalikele päringutele lähtudes ettevõtte teenindusstandardist ja võimalustest 5. registreerib juhendamisel külastajaid sisse ja välja vormistades vajalikud dokumendid vastavalt seadusandlusele ja teenindusstandardile 6. korraldab info liikumist, sh võtab vastu ja edastab külaliste teateid lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest 7. arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Hinnatakse õpiväljundis 6

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine, iseseisev ülesannete täitmine ettevõttes

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni Jaotus tundides: praktika: 50 iseseisev töö: 10 kokku: 60	1. sooritab vastavalt töökirjeldusele vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse toiminguid, käsitledes vajalikke seadmeid ja arvutiprogramme 2. koondab, liigitab ja edastab ettevõttesisest informatsiooni vastavalt osakondade vajadusele lähtudes organisatsiooni kommunikatsioonireeglitest ja töökorralduslikest dokumentidest 3. kogub ja edastab külastajalt saadud tagasisidet vastavalt ettevõtte tagasisidesüsteemile 4. koostab ja säilitab asjakohased dokumendid ja aruanded vastavalt õigusaktides ja ettevõtte standardites kehtestatud nõuetele	Tehnilised vahendid Arvutiprogrammid Info käsitlemine Dokumentatsioon	praktika, iseseisev töö	Mitmeeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse õpiväljundis 6

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine, iseseisev ülesannete täitmine ettevõttes

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades külastajate soove Jaotus tundides: praktika: 50 iseseisev töö: 10 kokku: 60	1. tutvustab ja soovib ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid ning –tooteid vastavalt külastaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust 2. vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaa-teenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi 3. müüb külastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära 4. koostab arveid ja arveldab külastajatega vastavalt ettevõtte protseduureeglitele, kasutades erinevaid maksevahendeid	Ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid Teenuste müük Klienditellimuste vastuvõtt ja vormistamine Infosüsteemide kasutamine Arveldamine	praktika, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse õpiväljundis 6

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine, iseseisev ülesannete täitmine ettevõttes

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
iseloostab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	1. loetleb juhendi alusel oma tugevused vastuvõtutöötajana, koosolekuteeninduse klienditeenindajana ja praktikaettevõtte meeskonnaliikmena 2. loetleb tegevusi, mis vastuvõtutöötajana ja koosolekuteenindajana õnnestusid hästi	Praktika aruandlus Mooduli hindamine	Aruande koostamine, eneseanalüüs, praktika esitlus ja kaitsmine	Mitteeristav

3. nimetab juhendi alusel, mida vastuvõtutöötajana ja koosolekuteenindajana ning meeskonnaliikmena on veel vaja arendada			
--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Lõpphindamine

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktika juhend, praktika dokumentatsioon, praktika päevik

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Keel ja kirjandus	6	Tiina Ervald
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
128 t		28 t	
Õpiväljundid	1 väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
	2 koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt)		
	3 loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid		
	4 kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus		
	5 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga		
	6 tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,		
	7 arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal		

Teema: **MEEDIA JA MÕJUTAMINE**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 7, kokku: 39

Alateemad:

Meediateksti tunnused.

Kriitilise reklaamitarbija kujundamine.

Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus).

Sotsiaalmeedia – kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusajakirjanduse erinevused.

Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edestamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites.

Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine.

Oma seisukoha eetiline ja asjakohane sõnastamine.

Tekstide võrdlev analüüs (eesmärgid, kasutuskontekst, grammatilised erijooned, sõnavara, stiil).

Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine, sõnavara rikastamine

Seotud õpiväljundid:

- väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult
- koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt)
- loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid
- kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus
- väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
- tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,
- arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Mitteeristavalt (A/MA) hinnatakse tööprotsessi osi (nä eeldustegevused, kujundav hindamine). Eristavalt (st hindega 5, 4, 3, 2) hinnatakse erinevaid õpiväljundeid kontrollivaid kompleksülesandeid (praktiline töö, analüüs, eneseanalüüs, aruanne, esitus, probleemi lahendamine, intervjuu, õpimapp, projekt, struktureeritud kirjalik töö ehk kt, tk või test, referaat, essee vms). Iga teema hinne (kokku on moodulis 4 teemat) tuleneb kompleksülesannete kaalutud keskmisest hindest.	Eristav hindamine Hinne 3: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine Hinne 5: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Iseseisvad tööd:

http://e-ope.khk.ee/ek/2013/meedia_ja_mojutamine/meedia/index.html

Hindamiskriteeriumid

Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.
Eristab kõne- ja kirjakeelt, järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.
Oskab kirjalikust juhendist lähtuvalt tegutseda.
Leiab seotud/sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele.
Põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi.
Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega.
Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.
Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid.
Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate.
Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.
Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.

Õppemeetodid:

Rollimängud sobiva keelekasutuse leidmiseks, keelelise etiketi kasutamiseks, mõistekaart, ajurünnak, videoklippide võrdlus, loeng, õpimapi koostamine, loovtööd ja -harjutused, rollis kirjutamine, kirjandustekstist lähtuvad aktiiv- ja loovülesanded, rühma- ja paaristöö, väitlus, pressikonverents, alustekstil põhinev kirjutamine, praktilised harjutused, mudelkirjutamine, enesekontrolliga ülesanded, õppekäik, lugemispäevik, lavastused jt õpilast aktiveerivad ja arendavad meetodid, mida õpetaja õpiväljundite saavutamiseks kohaseks peab.

Teema: ILUKIRJANDUS KUI KUNST

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 7, kokku: 39

Alateemad:

Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.

Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud.

Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus.

Ilukirjandusstiil ja poeetika.

Teksti analüüs ja tõlgendamine.

Tekstide võrdlev analüüs (eesmärgid, kasutuskontekst, grammatilised erijooned, sõnavara, stiil).

Lemmikraamat

Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine, sõnavara rikastamine

Seotud õpiväljundid:

- väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult
- koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutlus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt)
- loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid
- kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus
- väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
- tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,
- arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
<p>Mitteeristavalt (A/MA) hinnatakse tööprotsessi osi (nö eeldustegevused, kujundav hindamine). Eristavalt (st hindegaga 5, 4, 3, 2) hinnatakse erinevaid õpiväljundeid kontrollivaid kompleksülesandeid (praktiline töö, analüüs, eneseanalüüs, aruanne, esitlus, probleemi lahendamine, intervjuu, õpimapp, projekt, struktureeritud kirjalik töö ehk kt, tk või test, referaat, essee vms). Iga teema hinne (kokku on moodulis 4 teemat) tuleneb kompleksülesannete kaalutud keskmisest hindest.</p>	<p>Eristav hindamine Hinne 3: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>Hinne 4: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>Hinne 5: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>

Iseseisvad tööd:

http://www.e-ope.khk.ee/ek/2013/ilukirjandus_kui_kunst/index.html

Hindamiskriteeriumid

Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.
Eristab kõne- ja kirjakeelt, järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.
Oskab kirjalikust juhendist lähtuvalt tegutseda.
Leiab seotud/sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele.
Põhjustab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi.
Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega.
Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.
Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid.
Avaldab ja põhjustab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate.
Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.
Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.

Õppemeetodid:

Rollimängud sobiva keelekasutuse leidmiseks, keelelise etiketi kasutamiseks, mõistekaart, ajurünnak, videoklippide võrdlus, loeng, õpimapi koostamine, loovtööd ja -harjutused, rollis kirjutamine, kirjandustekstist lähtuvad aktiiv- ja loovülesanded, rühma- ja paaris töö, väitlus, pressikonverents, alustekstil põhinev kirjutamine, praktilised harjutused, mudelkirjutamine, enesekontrolliga ülesanded, õppekäik, lugemispäevik, lavastused jt õpilast aktiveerivad ja arendavad meetodid, mida õpetaja õpiväljundite saavutamiseks kohaseks peab.

Teema: **KEEL SUHTLUS- JA TUNNETUSVAHENDINA**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 7, kokku: 39

Alateemad:

Keele kui märgisüsteemi ülesanded: infovahetus, suhteloome, identiteedi väljendamine, maailmapildi kujundamine.
Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Kirjakeel ja kõnekeel. Suulise ja kirjaliku suhtluse ning teksti erinevused. Asjalikkus ja isikupära. Viisakus ja sõbralik toon. Võimukus, vulgaarsus ja suhtlusvead. Võrgusuhtluse keelevelikud.
Ametlik stiil, publitsistlik stiil ning teadusstiil. Graafilised üldistused (joonised, tabelid, skeemid). Keele kasutusvaldkondade tüüpilised vead.
Kunst ja keel. Pildikeel. Filmikeel. Ilukirjandus. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära.
Tekstide võrdlev analüüs (eesmärgid, kasutuskontekst, grammatilised erijooned, sõnavara, stiil).
Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine, sõnavara rikastamine

Seotud õpiväljundid:

- väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult
- koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutlus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt)
- loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid
- kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus
- väärtustab lugemist, suhestab loetu iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
- tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,
- arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Mitteeristavalt (A/MA) hinnatakse tööprotsessi osi (nõ eeldustegevused, kujundav hindamine). Eristavalt (st hindega 5, 4, 3, 2) hinnatakse erinevaid õpiväljundeid kontrollivaid kompleksülesandeid (praktiline töö, analüüs, eneseanalüüs, aruanne, esitlus, probleemi lahendamine, intervjuu, õpimapp, projekt, struktureeritud kirjalik töö ehk kt, tk või test, referaat, essee vms). Iga teema hinne (kokku on moodulis 4 teemat) tuleneb kompleksülesannete kaalutud keskmisest hindest.	Eristav hindamine Hinne 3: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine Hinne 5: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Iseseisvad tööd:

http://www.e-ope.khk.ee/ek/2013/keel_kui_suhtlusvahend/index.html

Hindamiskriteeriumid	Hindekriteeriumid
	Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Eristab kõne- ja kirjakeelt, järgib kirjutamisel õigekirjareegleid. Oskab kirjalikust juhendist lähtuvalt tegutseda. Leiab seotud/sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele. Põhjustab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjustab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.

Õppemeetodid:

Rollimängud sobiva keelekasutuse leidmiseks, keelelise etiketi kasutamiseks, mõistekaart, ajurünnak, videoklippide võrdlus, loeng, õpimapi koostamine, loovtööd ja -harjutused, rollis kirjutamine, kirjandustekstist lähtuvad aktiiv- ja loovülesanded, rühma- ja paaristöö, väitlus, pressikonverents, alustekstil põhinev kirjutamine, praktilised harjutused, mudelkirjutamine, enesekontrolliga ülesanded, õppekäik, lugemispäevik, lavastused jt õpilast aktiveerivad ja arendavad meetodid, mida õpetaja õpiväljundite saavutamiseks kohaseks peab.

Teema: FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 7, kokku: 39

Alateemad:

Kirjutamise eesmärk, adressaat, pealkiri, probleem, põhiidee. Teksti ainek, materjali kogumine ja süstematiseerimine.
Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud...). Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Lõigu ülesanne.
Lihtsamad tarbetekstid.
Teabeotsing.
Tekstide võrdlev analüüs (eesmärgid, kasutuskontekst, grammatilised erijooned, sõnavara, stiil). Arvustamine.
Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Võrdlemine, analüüsimine, üldistamine, järeldamine.

Kokkuvõtte ja referaadi kirjutamine. Looimevargus ehk plagiaat. Allikate refereerimise ja tsiteerimise eesmärgid. Lause- ja lõiguviited; viitekirje. Vormistamine.

Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead.

Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine, sõnavara rikastamine.

Seotud õpiväljundid:

- väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult
- koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutlus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt)
- loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid
- kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus
- väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
- tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,
- arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Mitteeristavalt (A/MA) hinnatakse tööprotsessi osi (nõ eeldustegevused, kujundav hindamine). Eristavalt (st hindega 5, 4, 3, 2) hinnatakse erinevaid õpiväljundeid kontrollivaid kompleksülesandeid (praktiline töö, analüüs, eneseanalüüs, aruanne, esitlus, probleemi lahendamine, intervjuu, õpimapp, projekt, struktureeritud kirjalik töö ehk kt, tk või test, referaat, essee vms). Iga teema hinne (kokku on moodulis 4 teemat) tuleneb kompleksülesannete kaalutud keskmisest hindest.	Eristav hindamine Hinne 3: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine Hinne 5: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine

Iseseisvad tööd:

http://e-ope.khk.ee/ek/2013/funktsionaalne_lugemine/index.html

Hindamiskriteeriumid	
	Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. Eristab kõne- ja kirjakeelt, järgib kirjutamisel õigekirjareegleid. Oskab kirjalikust juhendist lähtuvalt tegutseda. Leiab seotud/sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele. Põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja -kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.

Õppemeetodid:

Rollimängud sobiva keelekasutuse leidmiseks, keelelise etiketi kasutamiseks, mõistekaart, ajurünnak, videoklippide võrdlus, loeng, õpimapi koostamine, loovtööd ja -harjutused, rollis kirjutamine, kirjandustekstist lähtuvad aktiiv- ja loovülesanded, rühma- ja paaristöö, väitlus, pressikonverents, alustekstil põhinev kirjutamine, praktilised harjutused, mudelkirjutamine, enesekontrolliga ülesanded, õppekäik, lugemispäevik, lavastused jt õpilast aktiveerivad ja arendavad meetodid, mida õpetaja õpiväljundite saavutamiseks kohaseks peab.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde moodustavad 50% ulatuses nelja teema koondhinne ja 50% ulatuses eksamihinne.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>KEEL SUHTLUS- JA TUNNETUSVAHENDINA: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2013/keel_kui_suhtlusvahend/index.html</p> <p>MEEDIA JA MÕJUTAMINE: http://e-ope.khk.ee/ek/2013/meedia_ja_mojutamine/meedia/index.html</p> <p>FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE: http://e-ope.khk.ee/ek/2013/funktsionaalne_lugemine/index.html</p> <p>ILUKIRJANDUS KUI KUNST: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2013/ilukirjandus_kui_kunst/index.html</p>

[LISA 1 : eesti keel ja kirjandus rakenduskava lisa](#)

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Võõrkeel	4,5	Liia Vahter
Nõuded mooduli alustamiseks	Omab 3 taset		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
96 t		22 t	
Õpiväljundid	1 suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti		
	2 kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga		
	3 kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega		
	4 mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel		
	5 on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid		

Teema: **3.HARIDUS JA TÖÖ.(32T+7I) 1.23+0.27EKAP**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 7, kokku: 39

Alateemad:

3.1 Mina õppijana (14T+3I)

6T -Haridussüsteem Eestis ja mujal maailmas, õppimisvõimalused, kutsevalik

6T -Edasiõppimisvõimalused Eestis ja välismaal , s.h. EL maades

2T -Elukestev õpe ja selle tähtsus

3.2 Mina tööturul (18T+4I)

6T -Ametid ja nende kirjeldamine

4T -Töö- ja karjäärivõimalused Eestis ja mujal maailmas

4T -Tööle siirdumiseks vajalike dokumentide koostamine ja vormistamine

4T -Tööintervjuu

Seotud õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti
- kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega
- on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotluskandidid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
	Eristav hindamine Hinne 3: Hinne 4: Hinne 5:

Iseseisvad tööd:

3.1 3T- Eneseanalüüs õppijana

3.2 4T- Praktika aruande koostamine ja vormistamine/Eneseanalüüs töötajana.

Hindamiskriteeriumid

- põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega
- eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust;
- kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eelseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades;
- kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles
- tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi
- koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestades sihtmaa eripäraga sooritab näidistööintervjuu

Õppemeetodid:

lugemis- ja/või kuulamisülesannete täitmine juhendi alusel;

intervjuu/dialog;

vestlus;

rühmatöö (poster või powerpoint);

video või filmi vaatamine;

arutelu;

viktoriinid ja ristsõnad;

esse;

aruanne;

ajurünnak;

rollimängud;

uurimuslik töö;
töölehtede täitmine:
internetiotsing;
testid;
eneseanalüüs;
küsimuste koostamine/vastamine
õpimapi koostamine

Teema: **2. KESKKOND JA TEHNOLOGIA (32T+7I) 1.23+0.27 EKAP**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 7, kokku: 39

Alateemad:

2.1 Mina ja keskkond(12T+3I)

- 4T Keskkonnakaitse probleemid Eestis ja maailmas

- 4T Tervislik eluviis(toitumine, liikumine...)

- 4T Ebatervislik eluviis(tubakas, alkohol, narkootikumid , kuritegevus...)

2.2 Keeletehnoloogilised rakendused igapäevaelus ja suhtluskeskkonnad (10T+2I)

- 4T Erinevad teabeallikad info otsimiseks(Internet , sõnastik...)

- 2T Keeletaseme analüüs, Europass

- 2T Kaasaegsed suhtluskeskkonnad , eelised ,puudused ,ohud

- 2T Oma suhtluskeskkonna kirjeldamine , selle plussid ja miinused

2.3 Erinevad leiutised ja kaasaegsed tehnoloogilised saavutused Eestis ja mujal maailmas (10T+2I)

- 4T Erinevad leiutised inimkonna arengus

- 6T Leiutised ja nende kirjeldamine lähtudes erialast

Seotud õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti
- kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga
- kasutab võõrkeeles arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega
- mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Test Ettekanne/esitlus esitlus- keskkonnakaitse ja keskkonna probleemide kohta töölehtede täitmine- leiutised ja kaasaegsed tehnoloogiad	Eristav hindamine Hinne 3: Hinne 4:

rühmatöö- keele tehnoloogiliste lahenduste ja suhtluskeskkondade kohta

Hinne 5:

Iseseisvad tööd:

2.1 - 3T Keskkonna probleemid läbi oma eriala

2.2 - 2T Oma suhtluskeskkonna kirjeldamine, selle plussid ja miinused

2.3 - 2T PowerPointi esitlus või poster

Hindamiskriteeriumid

kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt;
esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes;
väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel);
väljendab ennast, esitab ja põhjendab oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult korrektses võõrkeeles iseseisva keeletekasutaja tasemel arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid;
eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust;
kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eelseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades;
hindab ja analüüsib oma teadmiste ja oskuste taset, vajadusel otsib nõu, teavet ja tuge;

Õppemeetodid:

Lugemis - ja/või kuulamisülesannete täitmine juhendi alusel;

intervjuu / dialoog;

vestlus;

rühmatöö (poster või PowerPoint);

õppekäik;

video või filmi vaatamine;

arutelu;

viktoriinid ja ristsõnad;

esse;

aruanne;

ajurünnak;

rollimängud;

uurimuslik töö;

töölehtede täitmine;

internetiotsing;

testid;

eneseanalüüs;

küsimuste koostamine/vastamine

õpimapi koostamine

Teema: 1. MINA JA MAAILM.(32T+8I) 1.23+0.27 EKAP

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 8, kokku: 40

Alateemad:

1.1 Mina ja eakaaslased-kutseõppurid.(12T+3I)

- 4T Enda ja oma kaaslase tutvustus

- 4T Mina isiksusena teiste seas
- 4T Kooli ja õpitavate erialade tutvustus

1.2 Mina ja Eesti.(10T+2I)

- 4T Eestit iseloomustavad faktid
- 4T Ajalugu , kultuur, traditsioonid
- 2T Eestlane versus muud rahvad

1.3 Erinevad inimesed ja rahvad(10T+2I)

- 6T Antud keeli kõnelevad maad(riiklus , sümboolika , geograafiline asend , loodus , kliima , vaatamisväärsused , sündmused , tuntud inimesed)
- 4T Maaailma maad ja traditsioonid (erinevused ja sarnasused)

Seotud õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti
- kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga
- mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Ettekanne/esitlus suuline enesetutvustus Esitlus Eesti (ajalugu, kultuur) kohta	Eristav hindamine Hinne 3: Õppija selgitab tutvustuse koostamist inglise/vene keeles, vastab esitatud küsimustele eesti ja inglise/vene keeles. Koostab ja esitab oma esitluse osa etteantud juhendi alusel. Hinne 4: Õppija selgitab tutvustuse koostamist inglise/vene keeles, vastab esitatud küsimustele inglise/vene keeles. Koostab ja esitab oma esitluse osa etteantud juhendi alusel. Hinne 5: Õppija selgitab tutvustuse koostamist inglise/vene keeles, vastab kõikidele esitatud küsimustele inglise/vene keeles. Koostab ja esitab oma esitluse osa etteantud juhendi alusel, esitab korrektses inglise/vene keeles.

Iseseisvad tööd:

- 1.1 3T -Kirjaliku enese tutvustuse koostamine
- 1.2 2T -Referaat ühest Eesti vaatamisväärsusest või olulisest sündmusest Eesti kultuuriloos
- 1.3 2T -Koostab inglise keelt emakeelena kõnelevate riikide koondtabeli/ Küsimustiku abil valmistab ettekannet Vene Föderatsiooni kohta.

Hindamiskriteeriumid

tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast;
koostab oma kooli (lühit) tutvustuse;
põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks
hindab oma võõrkeeleskuse taset;
võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme
arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga
tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta

**Õppemeetodid:**

Lugemis- ja/või kuulamisülesannete täitminejuhendi alusel ;
intervjuu/dialog; vestlus;
rühmatöö (poster või PowerPoint);
õppekäik;
video või filmi vaatamine;
arutelu;
ajurünnak;
rollimängud;
viktoriinid ja ristsõnad;
esse;
aruanne,
ajurünnak;
uurimuslik töö;
töölehtede täitmine;
internetotsing;
testid;
eneseanalüüs;
küsimuste koostamine/vastamine;
õpimapi koostamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on eristav. Õppeprotsessi jooksul kasutatakse õpiväljundite saavutamise toetamiseks kujundavat hindamist, mis arvestab õppija keelelist arengut. Hindamise eelduseks on iseseisvate tööde ja teema hindamisülesannete sooritamise lävendil tasemel. Osaoskuste osakaal hinde kujunemisel: rääkimine 30%, lugemine 30%, kuulamine 20%, kirjutamine 20%
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Õpik Come Along + töövihik, Test Your English Vocabulary, Increase Your Vocabulary, paljundatud materjalid, Internet, Good Grammar Book, English Grammar in Use, PowerPoint materjalid A.Metsa "Sinu vestluskaaslane", 1 ja 2 osad, K. Allikmetas „Kohtumised“ 1 ja 2 osad, E.Raud „Vene keel minu sõber ja kaaslane“ 1 ja 2 osad, N. Zamkovaja "Mitmepalgeline Venemaa", sõnastikud, internet

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Matemaatika	5	Lea Pae
Nõuded mooduli alustamiseks	põhiharidus		
Mooduli eesmärk	Matemaatikaõpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Õpiväljundid	1 kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust		
	2 kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest		
	3 seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi		
	4 esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult		
	5 kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel		

Teema: **Arvutamine**

Alateemad:

Arvutamine

- Tehted ratsionaalarvudega; arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R).
- Ümardamine.
- Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetriline tähendus).
- Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur). Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju. Arvutamine taskuarvutiga.
- Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine).
- Elulise sisuga tekstülesanded. (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).

Seotud õpiväljundid:

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

- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö, mille käigus hinnatakse kogu teemat arvutamine	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti(õpiku, käsiraamatu vms)/näidete abil elulisi tekstülesandeid</p> <p>Hinne 4: Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu</p>

Hindamiskriteeriumid	
	<ul style="list-style-type: none"> • Arvutab peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, eristab ja teisendab murde, rakendab tehete järjekorda • Sõnastab vajadusel tekstülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid • Ümardab arve etteantud täpsuseni. • Otsustab tulemuse tõepärasuse üle, lähtuvalt igapäevaelust ja ligikaudse arvutamise reeglitest. • Täiendab lahenduskäiku vajadusel joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. • Väljendub matemaatilist keelt kasutades õigesti. • Kasutab kirjalikke ülesandeid lahendades õigesti matemaatilisi sümboleid. • Väljendub matemaatilist keelt kasutades õigesti. • Kasutab kirjalikke ülesandeid lahendades õigesti matemaatilisi sümboleid.

Õppemeetodid:

Loeng, arutelu, ülesannete lahendamine, õpimapp, iseseisev töö

Teema: Mõõtühikud

Alateemad:

Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine.

Elulise sisuga tekstülesanded

Seotud õpiväljundid:

- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust
- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö Kodune kontrolltöö. Teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpiväljund saavutatud vastavalt hindamiskriteeriumitele

Hindamiskriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> • Võrdleb erinevaid mõõtühikutega väljendatud suurusi. • Esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust (aja planeerimine, säästlik tarbimine, isikliku eelarve koostamine) • Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui Internetis leiduvaid teabeallikaid • Teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. • Esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust (aja planeerimine, säästlik tarbimine, isikliku eelarve koostamine)
Õppemeetodid: <ul style="list-style-type: none"> • ühikute teisendamine teabeallikate kasutamisega (elulistes ülesannetes SI-süsteemiväliste mõõtühikute SI-süsteemi ühikuteks teisendamine) • ühikute teisendamise harjutusülesanded (rühmatöö, paaristöö) • interaktiivsed testid (koostatud MS Exceli, Wirise või mõne muu programmiga, kohe tagasisidet andvad töölehed) • näitlikustamine (pinna, mahu jms ühikutevahelistest seostest, näitlikke jooniseid võivad õpilased ka ise koostada) • kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks) õppimisoskuse arendamiseks 	

Teema: **Avaldised. Võrrandid ja võrratused**

Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust • seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi • esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
--

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö	Eristav hindamine Hinne 3: Lihtsustab avaldisi kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid . Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tekstülesandeid lahendab konsekti/näidete abil. Hinne 4: Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades.

Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid .
 Lahendab lineaarvõrratuse ja võrratusesüsteeme.
 Lahendab iseseisvalt ja elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.

Hinne 5:

Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades.
 Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid .
 Lahendab lineaarvõrratuse ja võrratusesüsteeme.
 Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu

Hindamiskriteeriumid

- Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme tekstülesannete lahendamisel.
- Leiab tekstülesandest olulised andmed.
- Vajadusel koostab joonise või skeemi.
- Teostab vajalikud arvutused, otsustab tulemuse tõepärasuse üle lähtuvalt igapäevaelust.
- Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit.
- Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme.
- Avaldab valemist otsitava suuruse
- Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme
- Rakendab ruutvõrrandi lahendivalemit.
- Lahendab lineaarvõrratuse ja lineaarvõrratuste süsteeme.

Õppemeetodid:

Ülesannete lahendamine.

Teema: Protsent

Alateemad:

Osa ja tervik, protsent, promill.
 Elulise sisuga tekstülesanded.

Seotud õpiväljundid:

- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust
- seostab matemaatika teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
arvestuslik töö	Eristav hindamine Hinne 3: Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest.

	<p>Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres) Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Hinne 4: Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonomisema lahenduskäigu.</p>
--	--

Hindamiskriteeriumid	<p>Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonise või skeemiga. Teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu. Kontrollib lahenduskäigu õigsust. Arvutab protsenti ja promilli, vajadusel kasutab analoogiat. Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonise või skeemiga.</p>
-----------------------------	---

Teema: Majandusmatemaatika elemendid

<p>Alateemad: Raha ja valuuta. Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.</p>	
<p>Seotud õpiväljundid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust • kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest • seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi • esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult • kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel 	

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi. Arvutab käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.</p>

Hinne 4:

Lisaks hinde „3“ hindamis- kriteeriumile.

Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme.

Liitintressi juures arutleb säästmise vajalikkuse ja kiirraenude üle.

Hinne 5:

Lisaks hinde „3“ ja „4“ hindamiskriteeriumile.

Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta.

Hindamiskriteeriumid

- Arvutab käibemaksu, kauba hinna käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi.
- Arvutab bruto- ja netopalka, sellega kaasnevaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.
- Teisendab valuutasid.
- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks internetis leiduvaid teabeallikaid, laenukalkulaatoreid infotehnoloogilise pädevuse arendamiseks.
- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info.
- Teisendab valuutasid.
- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, esitab / toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimalustest.
- Arvutab liht- ja liitintressi, hoiuse suurust ja laenu kulukust.
- Kirjeldab laenudega seotud riske.
- Arvutab käibemaksu, kauba hinna käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi.
- Arvutab bruto- ja netopalka, sellega kaasnevaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.
- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, esitab / toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimalustest.

Õppemeetodid:

Loeng, ülesannete lahendamine

Teema: Tõenäosusteooria ja statistika

Alateemad:

Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes).

Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskväärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve.

Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus

Seotud õpiväljundid:

- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust
- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
- kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
<p>1. Kontrolltöö „Töenäosusteooria” sisaldab ainekavas kirjeldatud näidetele baseeruvaid ülesandeid. Hinnatakse eristavalt. Hinde osakaal 30% kokkuvõtvast hindest.</p> <p>2. Kontrolltöö „Statistika” on õpiväljundite saavutamise taset kontrolliv test. Hinnatakse eristavalt. Hinde osakaal 30% kokkuvõtvast hindest.</p> <p>3. Iseseisvad tööd hinnatakse eristavalt ja nad moodustavad kokku 20% kokkuvõtvast hindest.</p> <p>4. Essee „Loteriide ja hasartmängude mängimisega seotud riskidest” hinnatakse mitteeristavalt.</p> <p>5. Ülesannete kirjalikud lahendused ja osalemine foorumites hinnatakse mitteeristavalt</p>	<p>Eristav hindamine Hinne 3: õpilane oskab lahendada “Töenäosusteooria” ja “Statistika” näidisülesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö.</p> <p>Hinne 4: õpilane oskab lahendada “Töenäosusteooria” ja “Statistika” näidetele baseeruvaid ülesandeid. Õpilane on esitlenud oma iseseisvat uurimustööd klassis, kirjutanud essee “Loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest” ja osalenud foorumites.</p> <p>Hinne 5: õpilane lahendab “Töenäosusteooria” ja “Statistika” teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid ; on esitlenud oma iseseisvat uurimustööd klassis ja saanud hea või väga hea hinnangu osaliseks. Õpilane on esitlenud esseed “Loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest” ja võtnud aktiivselt osa aruteludest klassis ja foorumites.</p>

Iseseisvad tööd:

Iseseisvaks tööks on sinu poolt valitud tunnuse uurimustöö ja selle esitus klassis

Hindamiskriteeriumid

- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paber kandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid.
- Loeb ja koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses.
- Loeb ja koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses.
- Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente.
- Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust.
- Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente.

Teema: Jooned tasandil

Alateemad:

Punkti asukoha määramine tasandil.

Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetriline liitmine.

Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid.

Sirge joonestamine võrrandi järgi

Seotud õpiväljundid:

- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust
- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Oskab leida võrrandi järgi sirge, parabooli, ringjoone ja joone järgi võrrandi</p> <p>Hinne 4: Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab konspekti abil sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks.</p> <p>Hinne 5: Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks, võrrandiks tõusu ja algordinaadi järgi.</p>

Hindamiskriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> • Kujutab vektorit tasandil (sh summavektorit). • Arvutab lõigu ja vektori pikkuse. • Joonestab sirge antud võrrandi järgi. <p>Seostab joone (sirge, parabool, ringjoon) võrrandit graafikuga ja vastupidi. Joonestab sirge antud võrrandi järgi. Seostab joone (sirge, parabool, ringjoon) võrrandit graafikuga ja vastupidi. Kujutab vektorit tasandil (sh summavektorit). Seostab joone (sirge, parabool, ringjoon) võrrandit graafikuga ja vastupidi.</p>
----------------------	---

Teema: **Trigonomeetria**

Alateemad:

Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine.

Elulise sisuga tekstülesanded

Seotud õpiväljundid:

- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust
- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
- kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Hinne 4: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Liigitab tasandilisi kujundeid, oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Liigitab tasandilisi kujundeid ja teab elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrekse lahenduskäigu.</p>

Hindamiskriteeriumid	<p>Kasutab Pythagorase teoreemi ja trigonomeetriliste funktsioonide definitsioone täisnurkse kolmnurga lahendamisel</p> <p>Esitab tõepäraseid vastused lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Leiab tekstist vajalikud andmed, teeb joonise.</p> <p>Leiab elulistes ülesannetes Pythagorase teoreemi ja täisnurkse kolmnurga trigonomeetria abil puuduvaid kujundi mõõtmeid ja nurkade suurusi</p> <p>Kasutab sisust ja joonisest lähtuvaid õigeid tähiseid ja neile vastavaid valemeid, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu.</p> <p>Leiab elulistes ülesannetes Pythagorase teoreemi ja täisnurkse kolmnurga trigonomeetria abil puuduvaid kujundi mõõtmeid ja nurkade suurusi</p>
-----------------------------	--

Teema: **Planimeetria**

Alateemad:

Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad.

Elulise sisuga tekstülesanded.

Seotud õpiväljundid:

- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust
- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
- kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Arvestustöö Arvestustöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu.</p> <p>Hinne 4: Õpilane teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Hinne 5: Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria - ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust</p>

Hindamiskriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> • Liigitab tasandilisi kujundeid, teeb joonise; teab elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid • Teeb ülesande lahendusest õige kujundi joonise. • Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust. • Liigitab tasandilisi kujundeid, teeb joonise; teab elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid • Liigitab tasandilisi kujundeid, teeb joonise; teab elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid • Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust. • Kirjutab vajalikud andmed ja valemid. • Vajadusel teisendab ühikud, teeb arvutused, vormistab lahenduskäigu • Lahendab elulisi ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust
-----------------------------	---

Õppemeetodid:

Ülesannete lahendamine

Teema: **Stereomeetria**

Alateemad:

Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala.

Elulise sisuga tekstülesanded

Seotud õpiväljundid:

- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust

- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatika teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
- kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab mõnele esitatud küsimusele</p> <p>Hinne 4: õppija lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele</p> <p>Hinne 5: õppija lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab põhjaliku lahenduskäigu, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust. Esitleb iseseisva töö mis on sooritatud programmiga geogebra ja vastab kõigile esitatud küsimustele</p>

Hindamiskriteeriumid	
	<ul style="list-style-type: none"> • Liigitab ruumilisi kujundeid, • Kirjutab vajalikud andmed ja valemid. • Vajadusel teisendab ühikud, teeb arvutused, vormistab lahenduskäigu. • Lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriateadmisi rakendades, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. • Teeb joonise. • Lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriateadmisi rakendades, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. • Vajadusel teisendab ühikud, teeb arvutused, vormistab lahenduskäigu. • Lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriateadmisi rakendades, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.

Õppemeetodid:

Ajurünnak või test (teooria tundmine), loeng, õpiring (ülesannete lahendamine), praktiline töö programmiga geogebra, praktiline töö (püramiidi jt kehade voltimine või valmistamine), iseseisev töö (foto ja sellel hulktahe ja pöördkeha esiletoomine programmiga geogebra või muude joonestamisvahenditega; esitlemine)

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	
	<p>Eristav hindamine. Mooduli hinne kujuneb teemade kaalutud keskmistest hinnetest. Eristava hindamise puhul on tulemuseks õpiväljundite saavutamine läveni tasemele vastavalt (kõikide teemade konspekt on olemas, lahendatud on iseseisvad ülesanded, kõik ülesanded on lahendatud) või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse hinnetega „3“, „4“ või „5“ ning ebapiisavaks tulemuseks õpiväljundite saavutamine läveni tasemest madalamal tasemel ja seda väljendatakse hindegaga „2“.</p> <p>Numbrilise hindegaga väljendatakse õpiväljundite saavutatuse taset järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) hinne „5“ – „väga hea“ – õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine; 2) hinne „4“ – „hea“ – õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine; 3) hinne „3“ – „rahuldav“ – õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid läveni tasemel; 4) hinne „2“ – „puudulik“ – õpilane ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid läveni tasemel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Õppematerjalid

Jürimäe, E., Velsker, K. (1984). Matemaatika käsiraamat IX-XI klassile. Tallinn: Valgus.
Kängsepp, I. (2009). Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo.
Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2002). Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex.
Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex.
Leego, T. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex.
Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2000). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri.
Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2001). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri.
Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2005). Matemaatika 12. Klassile. Tallinn: Koolibri.
Tõnso, T., Veelmaa, A. (1993). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema.
Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. (1995). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema.
Tõnso, T., Veelmaa, A. (1996). Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema.

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Loodusained	6	Andrus Raal, Olev Mäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid Lahendab ja vormistab erinevaid ülesandeid ja kasutab selleks korrektselt mõõtühikuid Iseloomustab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga 	UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE <ol style="list-style-type: none"> MAAKERA KUI SÜSTEEM 6t T - Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala - Maa sfäärid UNIVERSUMI EVOLUTSIOON 2t T - Evolutsiooniteooriate põhiseisukohad. Mikro- ja makroevolutsioon ASTRONOOMIA 2t T+ 2t IS KEHAD, NENDEMÕÖTMED, MÕÖTÜHIKUTE SÜSTEEMID JA TEISENDAMISED 10t T+ 4t IS - Liikumine ja selle mõõtmine. Taustsüsteemid - Vastasmõjud - Jõud, mass ja energia 	Arutelu, iseseisev töö, referaat, ülesannete lahendamine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kontrolltöö: Maa sfäärid. Universum.

Koostada etteantud teemal referaat astronoomias .

Test: Mõõtühikute teisendamine.

Test: Mehaanika, kinemaatika.

Lävend
Hindamisülesandeid hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.
Iseseisvad tööd
Referaat astronoomias Mõõtühikute teisendamine. Praktiline töö keha massi, ruumala ja tiheduse määramine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 46 iseseisev töö: 14 kokku: 60	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid 3. Iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi 4. Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi 5. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 6. Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 7. Lahendab ja vormistab erinevaid ülesandeid ja kasutab selleks korrektselt mõõtühikuid 8. Kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 9. Teostab õigesti arvutused, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt 10. Selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel 	<p>MIKROMAAILM JA AINE EHITUS 2,3 EKAP (60t= 46t T+ 14t IS)</p> <p>1. AATOMI JA MOLEKULI EHITUS JA MUDELID 1 EKAP (26t= 20t T+ 6t IS) Anorgaaniliste ainete põhiklassid - oksiidid, alused, happed, soolad- valemite ja nimetuste koostamine Aatomi ehitus - aatomi ehituse põhimõtted, elementaariosakesed, ioonid, isotoobid. Lahused - lahuste liigid, lahustumise mehhanism, elektrolüüdid. Ülesannete lahendamine</p> <p>2. MIKROMAAILMA EHITUS 1,3 EKAP (34t= 26t T + 8t IS) Ideaalse gaasi olekuvõrrand, ülesannete lahendamine Planetaarne aatomimudel, elementaariosakesed Elektrostaatika, elektrinähtused - Elektrostaatika nähtus, ülesannete lahendamine - Alalisvool, vahelduvvool, magnetism, ülesannete lahendamine Optika - Geomeetrilise optika põhiseadused, ülesannete lahendamine</p>	Arutelu Rühmatöö Referaat Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test: Ainete põhiklassid Test:Aatomi ehitus Test:Lahused Test:Soojusõpetus Test:Elekter		Hindamismeetod: Kontrolltöö Test Referaat Ettekanne/esitlus		

Referaat optikast.

Lävend

Hindelisi hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.

Iseseisvad tööd

Anorgaanilised ainete põhiklasside valemite ja nimetuste koostamine.
Tööleht aatomi ehituse kohta
Lahuste liigid ja nende kasutamine
Ülesannete lahendamine ideaalse gaasi olekuvõrrandi põhjal.
Elektrilised suurused, mõõteriistad, elektrimasinad.
Optika kasutamine erinevates elusfäärides.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritsevas keskkonnas mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 34 iseseisev töö: 10 kokku: 44	1. Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 2. Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi 3. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 4. Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid 5. Kirjeldab inimese arengut ja tervisliku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 6. Selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel	ORGANISM, KUI TERVIK 1,7 EKAP (44t= 34t T + 10t IS) Organismide keemiline koostis: 20t T + 6t IS - Orgaaniliste ainete eripära ja struktuur. Süsivesinike homoloogiline rida - Süsivesinikud, oksüdeerumine, põlemisülesanded. - Polümeerid - Orgaanilised ühendid :alkoholid, Karbonüülühendid, süsivesikud. Biomolekulide tähtsus eluslooduses : 4t T - Toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega. - Organismide energiavajadus. Organismide ehitus ja talitus: 10t T+ 4t IS - Rakkude ehitus ja talitus. - Organismide aine- ja energiavahetus. - Paljunemine ja areng. - Pärilikkus, inimene kui tervikorganism.	Arutelu, rühmatöö, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

KT: Orgaanilised ühendid nr. 1
KT: Orgaanilised ühendid nr. 2
Test: Organismide ehitus, talitus, energiavajadus. nr 4
Test: Organismide ehitus ja talitus nr 5

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Test

Lävend

Hindelisi töid hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele

Iseseisvad tööd

Süsivesinike valemite koostamine
Erinevate orgaaniliste ühendite omadused ja kasutamine

Tuntumate polümeeride omadused ja kasutamine.

Paljunemisviiside võrdlus.

Pärilikud haigused.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks 2. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 3. Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 4. Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale. 5. Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi. 6. Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid 7. Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 8. Võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärset 9. Nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme 10. Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskonnas omavahelisi seoseid ja probleeme 11. Kirjeldab inimese arengut ja tervisliku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 12. Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 13. Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe	LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSI. KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE: 1 EKP (26t= 20t T+ 6t IS) Loodusteaduste rakendusvõimalused 0,5 EKAP (14t= 10t T+ 4t IS) - Geeni- ja biotehnoloogia, transgeensed organismid - Nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus. Bioenergeetika. - Nakkushaigused ja nende vältimine - Organismi kahjustavad ained. Alused, happed ja soolad igapäevaelus. Keskkond ja keskkonnakaits: 0,5 EKP (12t= 10t T+ 2t IS) - Majanduskeskkond, Globaliseerumine ja globaalsed keskkonnaprobleemid - 4t T + 2t IS -Elukeskkond. Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted, ökosüsteemid. Looduskaitse- ja keskkonnakaits nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö, liikide hävimist põhjustavad tegurid- 6t T ELUKESKKOND, SELLE SÜSTEEMID NING KAITSE- 6t t Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted, ökosüsteemid. Looduskaitse- ja keskkonnakaits nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö, liikide hävimist põhjustavad tegurid	Rühmatöö, arutelu, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Referaat teemal: Geneetiliselt muundatud toit. Rühmatöö ja selle esitus teemadel: nanotehnoloogia, nakkushaigused ja nende vältimine, organismi kahjustavad ained. Referaat globaalsetest keskkonnaprobleemidest. Test		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Referaat Ettekanne/esitus		
Lävend				
Hindelisi hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele				
Iseseisvad tööd				

Globaalsed keskkonnaprobleemid.
Geenmuundatud toit
Iseseisev rühmatöö etteantud teemal.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõiki hindamismeetodeid hinnatakse mitteeristavalt ning kõigi puhul tuleb saada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88u7#euni_repository_10895 Keemia õpik kutsekoolidele Keemia töövihik kutsekoolidele Füüsika õpik kutsekoolidele Füüsika töövihik kutsekoolidele Keemia X klass Keemia XI klass Bioloogia õpik gümnaasiumile I, II, III, IV osa Maailma ühiskonnageograafia õpik gümnaasiumile I, II osa

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Sotsiaalsed	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	<p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest, ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena</p> <p>Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatusse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalainete valdkonna õppeainetega: ajalugu, ühiskonnaõpetus, inimõpetus, inimgeograafia</p>		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
159 t	23 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist	<ul style="list-style-type: none"> • Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas • Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus • Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi • Tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning • Määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi ; 	<p>Perekond ja suhted perekonna ajalugu perekonnavormid perekonna ülesanded Seksuaalsuhted lüh- ja pikaajaline suhe püsisuhete loomine ja säilitamine Turvaline seksuaalkäitumine seksuaalsuhted ja turvaline seksuaalne käitumine terviseriskid seksuaalsuhetes enesehinnang ja seksuaalsuhted Abielu pulmatavad perekonnaseadus Laps ja vanem pereplaneerimine vanemate kasvatusstiil kui lapse enesehinnangut kujundav faktor lapse areng kiindumussuhe ja vanemate roll selle kujunemisel. Kodu ja perekonnaelu</p>	<p>Arutelu Grupitöö Esitlus Õppefilmid ja nende analüüsid Probleemülesannete lahendamine Praktilised harjutused staadionil ja spordisaalis</p>

	<p>kodu ja selle loomine pereliikmete vajadused ja väärtused sallivus suhetes rollide jaotumine peres perekonna eelarve töötus lahkhelid peres ja nende lahendamise võimalused lahutus lein ja toimetulek sellega perekonna tähtsus inimese elus, põlvkondadevaheline side, hoolitsus oma vanemate eest</p> <p>Kergejõustik sprindi tehnika kaugushüpe, kaugushüppe tehnika kuulitõuge ja kuulitõuke tehnika visked heited ja nende tehnika aeroobne- ja anaeroobne vastupidavus kergejõustiku võistlusmäärustiku tundmine ja kohtunikuna tegutsemine Sportmängud korvpalli tehnika ja taktika korvpallimäng jalgpalli tehnika ja taktika jalgpallimäng erinevad sportmängude tutvumine korvpalli ja jalgpalli võistlusmäärustiku tundmine ning kohtunikuna tegutsemine Võimlemine rühi-, koordinatsiooni- ja võimlemisharjutused erinevatele lihasgruppidele akrobaatika harjutused vahenditega tantsud, võimlemiskavad ergonoomika</p>	
--	--	--

<p>Hindamisülesanne: analüüsi koostamine, ettekande koostamine koos esitlusega, pere eelarve koostamine, erinevate internetiallikate abil töölehtede täitmine</p>	<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Tööleht</p>
--	---

<p>Iseseisvad tööd</p> <p>eneseanalüüsi koostamine,</p>
--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, ja paigutab tähtsamad Eesti ajaloo 	<p>Eesti ajaloo pöördepunktid. Riigi toimimine.</p>	<p>Avatud loeng, arutelu, grupitööd, artiklite kokkuvõtted ja analüüsid, mõistekaartide ja esitluste koostamine, töö kaardiga,</p>

	ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti <ul style="list-style-type: none"> • Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta • Põhjab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust • Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse • Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri 		meediapõhised uurimised ja analüüsid, kontrolltööd.
--	--	--	---

Iseseisvad tööd			
Ajatelje koostamine.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi	<ul style="list-style-type: none"> • Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi • Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel • Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel • Selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs • Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse • Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike 	Eesti ajaloo pöördepunktid. Muudatused maailmas 20. sajandil ja 21. sajandi algul. Riigi toimimine.	Avatud loeng, arutelu, grupid, meediapõhised uurimised ja analüüsid, esitlused, ettekanded, kontrolltööd, probleemülesanded, allikakriitilise lugemisosa omandamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
hindab üldnimelike väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalikus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust • Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pööreid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli ning kustutab tulekolde • Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi-, topograafilisi ja poliitilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks • Selgitab inimõiguste olemust ja nende 	Eesti ajaloo pöördepunktid. Muutused maailmas 20. sajandil ja 21. sajandi algul. Riigi toimimine.	Arutelu, meediapõhised uurimised ja analüüsid, probleem-tagajärg seoste analüüs, probleemülesannete lahendamine, allikakriitilise lugemisosa omandamine, mõistekaartide ja esitluste

vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähtsuse tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloovälte!

- Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on eristav. Teadmisi ja oskusi hinnatakse protsessihinnetega ja moodul lõpeb kokkuvõtliku hindega, mis on õpiprotsessi hinnete kaalutud keskmine hinne. Mooduli lõpphinne kujuneb igapäevase õppetöö jooksvatest hinnetest ja iseseisvate tööde hinnetest. Kõik teemahinded peavad olema vähemalt rahuldavad. Peab olema osalenud vähemalt 80% tundidest.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Gümnaasiumi perekonnaõpetuse õpik. Tallinn 2007 Õpetaja poolt koostatud töölehed (seksuaalkasvatus, perekonnanfunktsioonid ja ajalugu, enesehinnangu kujunemine), erinevad enesetundmist hõlbustavad testid, artiklite kogumikud ja juhendmaterjalid, perekonnaseadus. Õppefilmid . „Tervise treening“ Jalak, R.(2007) Tallinn; „Kooliolümpiamängude käsiraamat“ (2007) Tallinn; „Mängima“ (2006) Kirjastus E-Info; „Tervise ABC tulevastele meistritele ja mitte ainult...“ Pantšenko,V. (2005); „Tervete laste tegus algus“, Stephen, J.Virgilio. (2007), Odamees OÜ; www.eok.ee – olümpialiikumine ja sportlased; www.trimm.ee – tervisliku liikumisega seotud portaal. Vahtre, L. Eesti ajalugu gümnaasiumile. 2004. Eesti Vabariigi Põhiseadus, õpetaja koostatud Power Pointid, töölehed, teemakohased artiklid ajakirjandusest, dokumentaalfilmid, Eesti ajaloo e-õpiku (kirjastus Maurus) lisamaterjalid. H. Raudla, K. Kroon, T. Viik "Ühiskonnaõpetus gümnaasiumile" I ja II osa. Atlased, kaardid, kontuurkaardid. Ü. Liiber. Geograafia õpik gümnaasiumile.

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Kunstiained	1,5	Keio Soomelt
Nõuded mooduli alustamiseks	omandatud põhiharidus		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab kunsti- ja muusikaalaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna õppeainetega: muusika, kunst		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t		9 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loominguilise tegevuse Jaotus tundi: 30 teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliike ja muusikažanreid Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel Uurib ja kirjeldab enda poolt valitud kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu ja esitleb seda (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet oma ajaga ja teiste autoritega ning esitleb seda Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtsuseid</p>	<p>KUNST 0,75 EKAP • Antiikaeg ja keskaeg Egiptus, Vana-Kreeka, Vana- Rooma Kunstiroll vanadel kultuurirahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. • Renessanss ja barokk Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maade-avastused. Arhitektuur. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo.</p> <p>• Klassitsism ja romantism Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist. • 4T 19. ja 20. sajand Uuendused maalikunstis. Seosed nüüdiskunstiga. Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend. Olulisemad kunstnikud.</p> <p>MUUSIKA 0,75 EKAP (20 T=18 T+2 I) • 1 T Vanaaja muusika rollid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, ristsõna koostamine/lahendamine, esitus, situatsioonianalüüs, performance, võimalusel õppekursioon</p>	<p>Mitteeristav</p>

		<p>Võrdlus muusika rollidega tänapäeval.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 T Antiik- ja keskaeg <p>Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 T Renessans ja barokk <p>Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus. Heliloojad ja märgilised teosed. Stilistilised seosed kujutava kunsti ja arhitektuuriga.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 T Klassitsism ja romantism <p>Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus. Heliloojad ja märgilised teosed. Stilistilised seosed kujutava kunsti ja arhitektuuriga.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 T 20nes sajand <p>Ülevaade ajastu kultuuriloolisest taustast ning uutest muusikastiilidest ja vooludest (impressionism, ekspressionism, juugend, minimalism)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 T Eesti muusika <p>Kultuurilooline taust läbi sajandite (soome-ugri rahvaste rändest taasiseseisvunud Eestini). Vanem ja uuem rahvalaul. Muusikaelu elavnemine 19. Sajandil. Professionaalse heliloomingu teke ja areng. Võimalusel õppekäik helilooja või muusikuga seotud paika (muuseumisse)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 T Populaarkultuur <p>Popkultuuri teke, areng, mõju ja tähendused; praktiline tegevus: populaarsete laulude laulmine, võimalusel õppekäik popkultuuriga seotud paika (näiteks Ringhäälingu muuseum, või temaatiline näitus mõnes muus muuseumis, televisiooni või raadiotoimetuse külastus jm)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 T Ettekanne tänapäeva (lemmik)artistist 		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne:

Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid, mida õpilane kasutab ja täiendab edaspidi üldajaloo ja erialaajaloo ainetes. Märgib teljele ka oma tähelepanekud ja arvamused.

Joonistab kehamaalingu ja graffiti.

Loovtöö/grupitöö: häppeningi või installatsiooni (rahvakunst ja muusika)

lavastamine. Kogemuste vahetamine/vestlus: fotografeeritud või filmitud pildiseeria või lühifilmi taustamuusika põhjal. Visuaalse taiese loomine lähtuvalt esitatavast muusikapalast Esitlus virtuaal- keskkonnas: valib Eesti lemmik- autorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine. Ristsõna koostamine ja/või lahendamine. Kunstnike teoste matkimine. Esitlus või referaat koos esitlusega või analüüs eri muusikažanride mõjust kuulatud muusika põhjal või eri kunstiliikide mõjust nähtu põhjal

Lävend

Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest ja sooritanud iseseisvad tööd.

Iseseisvad tööd

• Esitlus virtuaalkeskkonnas:

valib Eesti lemmikautorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine

• Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid

• Referaat klassitsismi ajastu heliloojast

• Omaloominguline regilaul

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:

1.Võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid

	<p>2. Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</p> <p>3. Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</p> <p>4. Uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</p> <p>5. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost +3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti“, analüüvides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda</p> <p>6. Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi</p> <p>7. Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Remmel „ Peatükke kunstiajaloo“, T. Viirand „ Kunstiajalugu noortele“, V. Vaga „ Üldine kunstiajalugu“, A. Graham- Dixon „ Kunst“, E.H. Gombrich „ Kunstilugu“ , „Eesti maal“</p> <p>Kõik on seotud“ ... pluss temaatilised õpikud, käsiraamatud, elulooraamatud jne. Internet, Youtube, temaatilised veebikeskonnad.</p>

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Erialane soome keel	7	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
150 t		32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt	Tähestik, hääldamine, lausete koostamine Teenindus- ja majutusosalane sõnavara Majutusasutuse koduleheküljed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne:				
I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele				
II Loeb lihtsamat tellimuskirja ja koostab vastuskirja tellimusele				
Iseseisev töö: majutus-ja teenindusalase sõnastiku koostamine				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
majutus-ja teenindusalase sõnastiku koostamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 6 kokku: 46	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 ruumiplaani	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Teenindussituatsioonid Kliendilt tellimuse võtmine Majutusteenused Toidukorrad, sh eritoitumise vajadus Kliendi tänamine, ärasaatmine Majutusettevõtete ruumid Kliendi juhatamine erinevatesse ruumidesse hotellis Ohuolukorrad	rühmatöö, rollimäng, kuulamine, arutelu, iseseisev töö, dialoog	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: lahendab klienditeenindussituatsiooni

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 36	1. nimetab korrektset võõrkeeles majutusettevõtete liigid 2. nimetab korrektset võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume 3. tutvustab juhendi alusel ennast toateenijana tuppa sisemisel ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi 4. nimetab korrektset võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatava voodipesu ja erinevad rätikud 5. tutvustab juhendi alusel küllastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaateenuseid	Majutusettevõtete liigid Majutusettevõtete ruumid Tubade tüübid Toateenija tööülesanded Voodipesu, rätikud, pesuhooldusega seotud terminid Teenused hotellis	Kombineeritud loeng, rühmatöö, rollimäng, kuulamine, arutelu, iseseisev töö,	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline teenindussituatsioon vastavalt õpiväljundile

Iseseisev töö: majutus-ja teenindusalase sõnastiku koostamine

Lävend

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 36	1. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb hommikusöögilaua road 2. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad 3. tutvustab juhendi alusel külastajale menüüsolevate toitude koostist ja valmistamist	Roogade liigitus Roogade nimetused Toiduained Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Mõõtühikud, kogused Menüü tutvustamine Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid Toiduvalmistamise põhiterminid (kül- ja kuumtöötlemise võtted) Ajad (serveerimisel)	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine Iseseisev töö: majutus-ja teenindusalase sõnastiku koostamine ja kasutamine				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
majutus-ja teenindusalase sõnastiku koostamine ja kasutamine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööalast terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 8 kokku: 38	1. nimetab korrektsete võõrkeelsete 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	Vastuvõtutöö Toad, tubade sisustus Külaliste sisse- ja väljaregistreerimine Majutusteenuse- ja lisateenuste müük	rühmatöö, rollimäng, kuulamine, dialoog, arutelu, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: osaleb vastuvõtualases dialoogis				

Iseseisev töö: majutus-ja teenindusalase sõnastiku koostamine ja kasutamine

Lävend

Iseseisvad tööd

majutus-ja teenindusalase sõnastiku koostamine ja kasutamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud lävendi tasemel hindamisülesanded I ja II Praktiliste teenindussituatsioonide lahendamine lävendi tasemel Iseseisev töö – majutus-ja teenindusalane sõnastik
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tiina Maripuu, Sülvi Mölder 2008 Turismi soome keel + DVD K.Sark,Hyvä-parempi-paras, Tallinn 2009 M.Frick, Soome keel iseõppijale (algajale ja kesktasemele), Tallinn 2009 M.Kuusk, Suomi selväksi, Tartu 2002 T.Maripuu,S.Mölder,Turismi soome keel, 2008 I.Tomusk, Õpik keskkoolile Soome keel, Koolibri 1994 http://www.finst.ee/koolitus/

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Arvutiõpetus	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistaks lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluste, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, tööks vajalikuks suhtluseks.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
44 t	20 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teksti- ja tabelitöötluste, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 4 kokku: 34	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara 2. järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel 3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi 4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli 5. koostab ja vormistab ruumiplaani 7. koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse 	<p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus kuvariga töötamisel.</p> <p>Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmise, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid</p> <p>Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmise, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine.</p>	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Eristav

Hindamisülesanne:

Koostab ja vormistab kirjaliku töö teemal: Lõunasöök turismigrupile

Töö sisaldab

1. Sissejuhatus (sh legend)
2. Menüü (2 käiku), lisab pildi
3. Ruumide kirjeldus ja ruumide plaan (joonis)
4. Eelkatteskeem (4-le)
5. Nõude, lauapesu ja serveerimisvahendite loetelu (tabelis)
6. Teeninduskäigu kirjeldus
7. Kasutatud allikad (vähemalt 2 võõrkeelset)

Edastab töö elektrooniliselt

Koostab esitluse		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 4 kokku: 18	1. kirjeldab turvalist interneti kasutamist 2. sooritab internetis lihtsamaid erialase info otsinguid 3. hindab ja töötleb internetist leitud infot 4. tõlgib võõrkeelset infot 5. kasutab elektronposti, vastab kirjadele	Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Eristav
Hindamisülesanne: Koostab tellimuse vastuskirja ja edastab selle elektrooniliselt Koostab arve ja edastab selle elektrooniliselt				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab juhendamisel Fidelio programmiga lihtsamaid tööoperatsioone Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kirjeldab programmi võimalusi 2. sisestab andmeid 3. teostab broneeringu, kliendi sisse- ja väljaregistreerimine 4. koostab aruandeid (demo programmiga)	Programmi tutvustus ja kasutamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne Teeb broneeringu, registreerib kliendi sisse ja välja, koostab arve koos lisateenustega (kassa kasutamine), koostab 2 aruannet				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisvad tööd				
programmi ingliskeelsed terminid				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostab ja vormistab kirjaliku töö teemal: Lõunasöök turismigrupile
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	"Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Turismigeograafia	5	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate nii maailma kui Eesti turismigeograafiast, looduslikest- ja kultuurilistest eripäradest ning kasutab seda klienditeenindaja töös		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
100 t		30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab peamisi loodusgeograafilisi protsesse, maakera geograafilisi iseärasusi, poliitilis-majanduslikku liigendamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kirjeldab maailma loodusvööndeid, kliimaolusid ja turismihooaegu 2. kirjeldab maailma looduslik-kultuurilisi regioone, tähtsamaid turismipiirkondi ja turismisihikohti 3. kasutab kirjeldamisel maailma füüsilist ja poliitilist kaarti	Maailma turismigeograafia Loodusgeograafiline ülevaade Teabeallikate, andmebaaside ja infootsingute ülevaade Geograafilised koordinaadid, mõõtühikud Ajavööndid. Loodusgeograafilised protsessid. Pinnavormid Ilm, selle mõjutegurid. Kliimavöötmel. Inimeste mõju kliimale Maailmameri, siseveed Loodusvööndid Maastikud Maailma poliitilis- majanduslikud piirkonnad Majandustaseme osatähtsus turismis Maailma poliitiline kaart. Riigid. Riikide ühendused	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Rühmatöö: erinevate turismipiirkondade jm leidmine kasutades kaarti
 Arutelu: turismi mõjutavad tegurid
 Kontrolltöö hindamiskriteeriumite alusel maailma turismigeograafiast

Lävend

Kõik ÕV alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab erinevaid infoallikaid leidmaks teavet maailma regioonide turismisihtkohtade kohta. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. näitab kaardil peamised maailma turismisihtkohad 2. kasutab turismisihtkohtade leidmiseks infotehnoloogilisi vahendeid 3. kirjeldab ühte turismisihtkohta juhendi alusel 4. koostab infomaterjali Eesti turistile ühe tuntuma turismisihtkoha jaoks	Maailma turismipiirkonnad Turismi mõjutavad tegurid ja inimeste motivatsioonid reisimiseks Maailma turismipiirkonnad ja sihtkohad, sihtkohtade liigid. Faktorid, mis mõjutavad turismi arengut. Rahvastik, keeled, rassid ja religioonid Turism ja linnad. Linnaturismi geograafia Kruiisiturism. Sadamad ja sihtpaigad Rahvusvahelist turismi mõjutavad tegurid Euroopa Ameerika Aafrika Aasia ja Lähis-Ida Austraalia ja Vaikse ookeani saared Antarktika UNESCO maailmapärand	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab elektroonilise õpimapi ühe turismipiirkonna kohta (mis sisaldab ka olulist infomaterjali selle piirkonna külastajale)				
Lävend				
Kõik ÕV alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab Eestit turistidele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. nimetab tähtsamad faktid Eesti üldandmetest 2. kirjeldab Eesti haldusjaotust ja transpordiühendusi, sotsiaalmajanduslikku ja poliitilist arengut 3. kirjeldab Eesti looduse eripära ja tutvustab looduses liikumise ja puhkamise võimalusi 4. näitab kaardil ja kirjeldab maakondade turismivõimalusi ja vaatamisväärsusi 5. koostab uurimuse ühe turismi piirkonna kohta ja teeb esitluse	Eesti turismigeograafia Eesti haldusjaotus, selle ajalooline kujunemine Eesti sotsiaalmajanduslik ja poliitiline areng Turismi teke ja areng Eestis Eesti transpordivõime. Ajalooline ülevaade ja tänapäev Eesti kaart Eesti loodus Ülevaade loodusest Kliima Maastikud ja kaitsealad Turismipiirkonnad Turismipiirkondade looduslik omapära Turismisihtkohad, vaatamisväärsused, muuseumid Aktiivse puhkuse võimalused Majutus-toitlustusettevõtted Turismiregioonid	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, ideekaart Rühmatöö uurimustöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne:				

Kontrolltöö: turismigeograafia teema kohta
Uurimustöö ja esitlus: ühe turismi piirkonna kohta (esitluses kasutatakse kaarti)

Lävend

Kõik ÕV alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab teadmisi kultuuriloost mitmekülgsema info edastamiseks Eesti kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. nimetab Eesti kultuuriloo tähtsamaid ilminguid 2. kirjeldab baltisaksa, vene, rootsi ja teiste naabrite mõjutusi Eesti kultuuriloos 3. kirjeldab kodukoha tähtsamaid kultuurinähtusi ning –objekte, vaimset ja materiaalsed kultuuripärandit 4. nimetab lähipiirkonna kultuuritegelasi, suurmehi 5. esitab kodukoha legende 6. tutvustab Eesti kultuuripärandit ja lähipiirkonda	Eesti kultuurilugu Eesti asustuse kujunemine Inimasustuse teke Eestlaste põlvnemine Muinasaja mälestised Keskaeg Eesti keskaegsed kirikud Keskaegsed linnad Eesti talurahvakultuur Rahvausund Rahvakombed. Toidukultuur. Rahvakalender Eesti kultuuri mõjutajad Baltisaksa mõjud eesti kultuurile. Mõisad Naaberrahvaste mõjud Kultuuriprotsessid Eesti keele areng. Kirjakeele teke. Koolihariduse teke Ärkamisaja tähtsus Erinevate perioodide Eesti kultuuri suurkujud Arhitektuuri peamised suunad Professionaalse kunsti teke ja areng Kultuur nõukogude ajal Vähemusrahvused Eestis. Virumaa kultuurilugu	Kombineeritud loeng, arutelu, Iseseisev töö, Rühmatöö õpimapp	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpimapp: kodukoha kultuuripärandi kohta vastavalt juhendile
Esitlus: tutvustab rühmakaaslastele oma kodukoha kultuuripärandit
Iseseisev töö: kogub ja esitab kodupiirkonnaga seotud legende

Lävend

Kõik ÕV alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele

Iseseisvad tööd

kogub ja esitab kodupiirkonnaga seotud legende

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

<p>arvestab teiste rahvuste ja kultuuride esindajate kommete ja väärtushinnangutega, nende vastuvõtmisel meie kultuuriruumis</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1. nimetab maailma usundeid, religiooniga seotud vaatamisväärsusi ja olulisemaid kultuuriloolisi sündmusi</p> <p>2. kirjeldab maailma kultuuridest tulenevaid kombeid, tavasid ja väärtushinnanguid</p> <p>3. nimetab religioonist tulenevad toitumise eripärad</p>	<p>Maailma kultuurid</p> <p>Kultuur kui rahvaste põhiväärtuste kujundaja</p> <p>Maailma kultuurid ja rahvused</p> <p>Maailma peamised kultuuripiirkonnad</p> <p>Erinevate rahvaste kombed ja tavad</p> <p>Suuremad religioonid ja nende iseloomustus</p> <p>Judaism, kristlus, islam, hinduism, budism</p> <p>Loodususundid</p> <p>Religioonide mõju toitumistavadele</p> <p>Religiooni mõju turismile</p> <p>Religiooniga seotud turismi sihtkohad</p>	<p>Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, ideekaart</p> <p>Rühmatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	--	---	---	---------------------

Hindamisülesanne:

Arutus: erinevate kultuuride ja usundite tundmise vajalikkus majutusteenindaja töös

Rühmatöö: erinevast rahvusest klientide vastuvõtmine ja toitlustuse pakkumine

Kontrolltöö: maailma kultuurid ja usundid

Lävend

Kõik ÕV alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik ÕV alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>AXIS Geograafia entsüklopeedia 1-3 köide.Odamees,2000. Maailma teatmeatlas.Kirjastus Otawa,2005. Turismigeograafia veebikursuse materjalid.Liis Meeras(Tartu Ülikool),2009. Suur maailma atlas. EE AS,2005. PowerPoint esitlused. Õpik "Kuidas tunned maailma" 201</p> <p>K.Toots Eesti turismigeograafia õpik.Kuidas tunned eestimaad?Agro,2009. Suur maailma atlas.EE , 2005. lk.161-191.Piirkondade turismikaardid paber kandjal ja inernetis; Eesti Entsüklopeedia 11.,12.,14.köide EE 2000-2003; Kaldur, M. Avastades Eestimaad. Varrak, 2005.</p> <p>Eesti turismiga seotud inernetileheküljed: www.riik.ee; www.visitestonia.com; www.esto.info; www.estonica.com; www.turismiweb.ee; www.maaturism.ee; www.eesti.ee;www.southeastonia.info; www.regio.ee; www.rmk.ee.</p> <p>DVD (MuinasTeeVee, Uku Masing jne)</p> <p>Histrodamus, www.folklore.ee/Berta</p> <p>Eesti ajalugu I-VI; I. Talve. Eesti kultuurilugu.;M. Hiemäe. Pühad ja argised ajad rahvakalendis.; Eesti rahvakultuur.; A. Moora. Eesti talurahva vanem toit.; Eesti rahvakultuuri leksikon. K. Tihase. Eesti talurahvaarhitektuur.</p> <p>Maailma usundid.;R.D. Lewis. Kultuuridevahelised erinevused.; S.P. Huntington. Tsivilisatsioonide kokkupõrge.; A. Toynbee. Uurimusi ajaloost.; Tšeboksarov. Rahvad, rassid, kultuurid.</p>

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Maaturismi alused	4	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate maaturismi omapärasest ja jätkusuutlikust korraldusest ning omandab oskusi töötada väikeettevõttes klienditeenindajana		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
88 t		16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab Eesti maaturismi ressursse ja tõmbetegureid, maaturismitoote loomist ja arendamise vajadust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 58 iseseisev töö: 10 kokku: 68	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi maaturismi mõistet ja eripära 2. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel maaturismiteenuseid (sh toitlustamis-, majutus- ja tegevuste korraldamise teenuseid ning lisateenuseid) ja neile esitatavaid nõudeid 3. kirjeldab vastavalt tööülesandele spetsialiseerumise võimalusi maaturismis 4. kirjeldab sihtkoha toote mõistet ja piirkondliku koostöö üldpõhimõtteid 5. koostab ja esitleb rühmatööna tootepaketi lähteülesande alusel 6. kirjeldab klienditeenindaja rolli maaturismitoodete pakkujana 	<p>Maaturismi mõiste ja alaliigid Maaturismi filosoofiad, mõjud Eesti maaturismi ressursid, tõmbetegurid Maaturismi-alase ettevõtluse eripärad. Suundumused maaturismis Eesti maaturismi arengukava Eesti maamajanduse alternatiivsed tegevusalad / ettevõtlusalad, maaturismi roll Eesti maamajanduses Eesti maaturismi asjalised Maaturismiteenused ja –toode Spetsialiseerumine maaturismis. Tootearendus, kvaliteet ja klienditeenindus maaturismitootes Sihtkohatoote mõiste. Sihtkoha tootearenduse üldpõhimõtted Sihtkoha tootearendusliku tegevuse tähtsus turismivaldkonna konkurentsivõime suurenemises Külaturism. Turismi arengut mõjutavad tegurid piirkonnas Sihtkohaasjaliste rollid ja koostöö põhimõtted sihtkohatoote arendamisel</p>	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Rühmatöö: maaturismiteenuste tootepaketi koostamine ja esitlemine lähteülesande alusel

Kontrolltöö: ÕV hindamiskriteeriumite alusel

Tööleht: spetsialiseerumine maaturismis

Klienditeenindaja roll turundustegevuses

Iseseisev töö: Turismihtkoha tunnused vabalt valitud piirkonnas (nt. oma kodukandis), KOV roll turismis

Lävend

Iseseisvad tööd

Turismihtkoha tunnused vabalt valitud piirkonnas (nt. oma kodukandis), KOV roll turismis

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab maaturismi jätkusuutlikku korraldust ja säästlikku majandamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 36	1. kirjeldab jätkusuutliku arengu ja jätkusuutliku turismi korraldamise põhimõtteid 2. kirjeldab rühmatööna turismi taluvuspiiride olulisust 3. nimetab ökoturismi kvaliteedimärgiseid 4. kirjeldab rühmatööna jätkusuutliku arengu põhimõtetest tulenevaid põhiväärtusi igapäevases elus 5. kirjeldab rühmatööna klienditeenindaja rolli jätkusuutliku arengu põhimõtetest tulenevate põhiväärtuste rakendamisel	Jätkusuutlikkuse mõiste, iseloom ja rakendamine Inimene ja jätkusuutlik areng Jätkusuutliku arengu ajalooline ülevaade. Säästev vs jätkusuutlik areng Säästva arengu strateegia põhilähtekohad Turismi roll ja mõju jätkusuutliku arengu põhimõtete rakendamisel (sotsiaal-kultuuriline, majanduslik ja ökoloogiline keskkond) Ökoloogia ja ökonoomia Loodus-, ökoturism ja jätkusuutlik turism. Ökomärgised / kvaliteedimärgised turismis Säästev turismikorraldus Keskkonnaplaan Kohalik majandus Piirkonna / sihtkoha ökoturismi potentsiaal ja selle hindamine Turismi mõjud sihtkohale: majanduslik, sotsiaal-kultuuriline ning ökoloogiline mõju Taluvuspiiride käsitlused	Kombineeritud loeng, arutelu, Iseseisev töö, ideekaart Rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kontrolltöö: jätkusuutlik areng ÕV hindamiskriteeriumite alusel

Ideekaart: jätkusuutliku arengu põhimõtetest tulenevad põhiväärtused igapäevases elus

Rühmatöö: klienditeenindaja rolli jätkusuutliku arengu põhimõtetest tulenevate põhiväärtuste rakendamisel

Iseseisev töö: Mina, mu pere ja jätkusuutlik tegevus

Lävend

Iseseisvad tööd
Mina, mu pere ja jätkusuutlik tegevus

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik ÕV alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Ardel, Tiina Maaturismi aabits, 2004 Jakobson, Jane. Turismi alused, 2002 Puhkus tootmistalus , MTÜ Eesti Maaturismi käsiraamat 2002 Baaskoolituse käsiraamat, MTÜ Eesti Maaturism, 2001 Tasemekoolituse käsiraamat, MTÜ Eesti Maaturism, 2001 Rekkor, Sirje Turundus - majutamine ja toitlustamine Tooman, H., Müristaja, H. Turismisihtkoha arendus ja turundus , 2008</p>

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Koka praktiline töö	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
160 t	22 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast Jaotus tundides: praktiline töö: 100 iseseisev töö: 12 kokku: 112	<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke 2. kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale 3. käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele 4. säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid 6. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul 7. annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 8. annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast 	<p>Tehnoloogiline kaart Seadmed ja töövahendid Toiduhügieen ja isiklik hügieen Töökohta korraldamine Puhastusplaan Tööohutusnõuded Oma tööle ning toitudele ja jookidele hinnangu andmine</p>	Praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine	Eristav

Hindamisülesanne: Praktiline töö: hinnata tehnoloogiliste kaartidena etteantud roogade valmistamist, seadmete ja töövahendite kasutamist vastavalt töökorralduse eripärale, isiklikku hügieeni, toiduainete säilitamist Hinnangulehe täitmine (osaliselt individuaalse tööna): hinnang oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärasest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 2 kokku: 22	1. koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale 2. planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile 3. serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimlaiku ajaga 4. töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet 5. arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid 6. kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides 7. annab hinnangu enda töös ergonoomiliste töövõtete kasutamisele	Tööplaan Meeskonnatöö Laomajandus Ergonoomilised töövõtted	Praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine	Eristav

Hindamisülesanne: Praktiline töö: oma tööplaani koostamine vastavalt ettevõtte tööplaanile Hinnata tagasiside andmist (meeskonnatööle ja ergonoomiliste töövõtete kasutamisele)		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 40 iseseisev töö: 8	1. loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel 2. tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid 3. annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist 4. serveerib toite ja jooke lähtuvalt	Teenindusprotsess Menüüde terminoloogia (korrektses eesti keeles) Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus	Praktiline töö, iseseisev töö	Eristav

kokku: 48	kliendikeskse teeninduse põhimõtetest		
Hindamisülesanne: Hinnata toitude ja jookide serveerimise aega ja oskust ning nende esitlemise oskust kliendile lähtudes teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö sooritatud täies mahus, täidetud kujundavad õpiülesanded lävendi tasemel Praktiline hindamisülesanne: Koostab ühe päeva lõunamenüü, tellib toiduained, korraldab töökoha, valmistab rühmatööna toidud, serveerib ja teenindab kliente, puhastab köögi ja teenindussaali, annab hinnangu enda ja rühma tööle
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suurköögis Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela (2013). Praktiline kulinaaria.

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Pagari- ja kondiitritööd	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid pagari-ja kondiitritooteid		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
44 t	8 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel pärmitaigna ja sellest lihtsamaid tooteid Jaotus tundides: praktiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	1. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult 2. kaalub vajalikud toorained 3. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud toorained 4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna 5. valmistab soolasele pirukale täidise 6. vormib ja viimistleb 2 lihtpagaritoodet 7. küpsetab juhendamisel tooted 8. täidab töö-ja toiduohutuse nõudeid 9. korrastab ja puhastab töökoha ning tööruumid	Pärmitaignate liigid Toorained Seadmed ja väikevahendid Tööohutus Pärmitaigna valmistamise tehnoloogia Soolased täidised Pärmitaignast tooted ja valmistamine Küpsetamine Puhastustööd köögis	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, enesehinnang iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Ülesanne 1 : valmistab pärmitaigna ja sellest 2 lihtpagaritoodet Hindamine vastavalt hindamiskriteeriumitele Iseseisev töö – õpimappi pärmitaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Iseseisvad tööd
õpimappi pärimaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel biskviittaigna ja sellest lihtsamaid tooteid Jaotus tundides: praktiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib biskviittaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult 2. kaalub vajalikud toorained 3. valib biskviittaigna valmistamiseks vajalikud toorained 4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel biskviittaigna 5. valmistab ja küpsetab biskviittaignast pooltooteid 6. valmistab lihtsama kreemi 7. paneb kokku ja viimistleb toote 8. täidab töö- ja toiduohutuse nõudeid 9. korrastab ja puhastab töökoha ning tööruumid 	Biskviittaigna kasutamine Toorained Seadmed ja väikevahendid Tööohutus Biskviittaigna valmistamise tehnoloogia Kreemid Biskviittaignast pooltoodete valmistamine ja küpsetamine Toodete kokkupanek ja viimistlemine Puhastustööd köögis	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, enesehinnang iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Ülesanne II : valmistab biskviittaigna ja sellest 1 toote
Hindamine vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisev töö – õpimappi biskviittaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Iseseisvad tööd
õpimappi biskviittaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud iseseisvad tööd, sooritatud ÕVI ja ÕVII praktilised hindamisülesanded
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Catering ja peoteenindus	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Toiduvalmistamise alused ja toitlustusteeninduse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides, teostab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t	80 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 20 kokku: 50	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset 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 juhendi alusel abikelnarite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel 	Peoteenindus Ürituste liigid Menüü ja tellimus Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted Laudade, lauapesu vajadus Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus Eelkatte koostamine Töö organiseerimine, tööde jaotus	Loeng Rühmatöö Harjutusülesanded	Eristav

Hindamisülesanne:

Koostab vastavalt tellimusele ürituse kava

1. legend
2. menüü (eesti ja inglise keeles)
3. ruumide kirjeldus, kaunistamine

4. mööbli vajadus
 5. lauapesu vajadus
 6. nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus
 7. eelkatte skeem
 8. teeninduskäigu kirjeldus
- Hinnatakse lõimitult koos arvutiõpetusega

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 30 kokku: 30	<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 	<p>Töö planeerimine Tööde järjekord Mööbli paigutus Töövahendite valik ja ettevalmistamine Laudade linutamine Eelkatete koostamine Ergonoomika</p>	praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostatud kirjalik ürituse plaan ÖV I lävendi tasemel Praktiline ürituse teostamine: I teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: praktiline töö: 30 kokku: 30	<ol style="list-style-type: none"> 1. võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades 2. kasutab toitute ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele 3. tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks 4. demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele 5. teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles 	<p>Klientide vastuvõtt Menüü tutvustamine Kliendi nõustamine Roogade ja jookide serveerimine Taldrikute kandmise võtted Töö kandikuga Vaagnateenindus Vee serveerimine Veini serveerimine Kohvi serveerimine Nõude koristamine</p>	praktiline töö	Eristav

	6. järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust 7. korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele	Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine Ürituse lõpetamine Erialane võõrkeel		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teostab puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	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	Teeninduse ettevalmistus ja teenindusjärgsed toimingud Nõude pesu ja ladustamine/pakendamine Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust	praktiline töö	Mitteeristav
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine: Koostatud kirjalik ürituse plaan ÕV I lävendi tasemel Praktiline ürituse teostamine: I teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000)

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Spaa-teeninduse administreerimine	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab spaa-kultuuri olemust ja teenindab spaa-külastajaid majutusettevõttes		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
60 t	40 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaa-hotellide erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kirjeldab rühmatööna spaakultuuri ja traditsioone ajaloolises ja tänapäeva käsitluses 2. selgitab juhendi alusel ravispaa, heaoluspaa, mineraalveespaa, thalassospaa ja päevaspaa sisu 3. nimetab rühmatööna Eesti spaa-hotellid ja kirjeldab nende erinevusi 4. kirjeldab ühe majutusettevõtte näitel majutusettevõtte peamisi ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid	Spaa ajalugu ja traditsioonid Spaade liigitus Spaa-hotellid Spaa-teenused	Kombineeritud loeng, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamiskriteeriumite alusel koostatud tööleht Rühmatöö: spaa-hotellid Õppekäigu alusel ühe majutusettevõtte teenuste kirjeldus				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab erineva kultuuritaustaga spaa-külastajaid kogu külastusprotsessi vältel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 40	1. valmistab juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires 2. lahendab erinevaid teenindussituatsioone tagades külastaja, enda ja kaastöötajate turvalisuse kogu külastusprotsessi vältel 3. selgitab juhendamisel külastajate soovid või probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi 4. põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 5. rakendab juhendi alusel spaa-teenindajana peamisi turvalisuse ja tööohutuse nõudeid	Spaa-teenindusala, nõuded töökohale Spaa-teenindaja ametijuhend Kliendikontakt Spaa-toodete tutvustamine Kliendi nõustamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne spaa-teeninduses				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb spaa-teenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsab abivajajale abi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. nimetab rühmatööna spaa-teenustega seotud ohuallikad ja kirjeldab nende ohtlikkust külastajatele 2. kirjeldab rühmatööna asjakohaseid esmaabivõtteid põletuse, nihestuse, minestamise vms korral 3. nimetab hädaabi telefoninumbri ja kirjeldab abikutsumise protsessi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele 4. annab külastajale asjakohast abi kerge nahapõletuse, nihestuse, minestamise korral 5. teatab õnnetusest ja kutsab abivajajale abi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele	Ohuõpetus ja esmaabi Ohuallikad Esmaabi	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik test- esmaabi Praktiline ülesanne- esmaabi andmine				
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid arvestades küllastajate soove Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 38	1. tutvustab ja soovitab ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid ning –tooteid vastavalt küllastaja soovidele lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust 2. vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaa-teenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi 3. müüb küllastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid ning –tooteid arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära 4. koostab teenuste ja toodete kirjaliku arve vastavalt hinnakirjale 5. arveldab küllastajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele ja kasutades erinevaid maksevahendeid	Ilu-, tervise- ja spaa-teenused Broneerimissüsteemid Tellimuste vormistamine Teenuste müük Arveldamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne spaa-teeninduses				
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Vastuvõttude korraldamine	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Catering ja peeteenindus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi vastuvõtu planeerimiseks, korraldamiseks		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
36 t	52 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	1. kirjeldab juhendi alusel vastuvõttude liigitamist 2. kirjeldab juhendi alusel vastuvõtu liikide põhitunnuseid 3. kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid 4. kirjeldab vastavalt tööülesandele kirjavahetuse põhimõtteid	Vastuvõttude liigid Vastuvõttude korraldamine Vastuvõtu korraldamise ettevalmistamine Tellimus, kirjavahetus	Kombineeritud loeng, arutelu, iseseisev töö, Meeskonnatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Hinnatakse koos ÖV 2-3

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendi alusel vastuvõtu	1. koostab juhendi alusel külaliste nimekirja	Külalised	Kombineeritud loeng,	Mitteeristav

toimingud Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 50	või planeerib külaliste arvu 2. koostab juhendi alusel ja saadab kutse 3. komplekteerib juhendi alusel töömeeskonna ja planeerib töökorralduse 4. koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava 5. planeerib juhendi alusel ruumide, mööbli vajaduse ja paigutuse 6. kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste, muusika 7. koostab menüü lähtudes etteantud juhiseist 8. koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serverimisvahendid) 9. koostab transpordi ja varustamise plaani lähtudes etteantud juhiseist 10. koostab juhendi alusel korrastusplaani 11. planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise 12. koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve 13. planeerib juhendi alusel tagasiside võtmise	Ürituse programm Kutse Töökorraldus, tööjõu vajadus Ruumid, vajadus, ettevalmistus, kaunistamine Menüü Töövahendite vajadus Transpordi vajadus, logistika Korrastustööd enne ja pärast üritust Teeninduse ja ürituse käik Eelarve koostamine Tagasiside	arutelu, Iseseisev töö, Meeskonnatöö projekt	
---	---	---	--	--

Hindamisülesanne:

Koostab kirjaliku töö, mis sisaldab:

1. legend
2. külaliste arv
3. kutse
4. ürituse ettevalmistus
5. programm ja ajakava
6. ruumid
7. menüü
8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu
9. transport
10. Teeninduskäik
11. Teenindusjärgsed toimingud
12. Ürituse eelarve

Lävend

Kirjaliku töö alusel peab olema võimalik realselt antud üritust teostada

Iseseisvad tööd

Kirjaliku töö koostamine mis sisaldab:

1. legend
2. külaliste arv
3. kutse
4. ürituse ettevalmistus
5. programm ja ajakava

- 6. ruumid
- 7. menüü
- 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu
- 9. transport
- 10. Teeninduskäik
- 11. Teenindusjärgsed toimingud
- 12. Ürituse eelarve

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 32 iseseisev töö: 4 kokku: 42	1. korraldab plaani järgi vastuvõtu 2. lahendab juhendi alusel jooksvaid küsimusi ja probleeme 3. annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest	Vastuvõtu ettevalmistus Vastuvõtu tegevused Klientide teenindamine Tagasiside Vastuvõtu lõputoimingud	Praktiline töö Meeskonnatöö projekt	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas				
Lävend				
Teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas, tagasiside kliendilt peab olema vähemalt rahuldav				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne: I koostatud kirjalik töö II osaleb meeskonnas vastuvõtu korraldamisel ja läbiviimisel III koostab tagasiside hinnangulehe
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. S.Rekkor (2000) Selvelauad

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Joogiõpetus	4	
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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t	48 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24	<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 kakaobade 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 	joogid Praktiline töö Jookide liigitus Külmad joogid Vesi, liigitus, tootmispiirkonnad Karastusjoogid Mahlad Siirupid Kuumad joogid Kohv Kakao Tee Jookide serveerimine, serveerimisnõud, serveerimistemperatuurid Joogikaart	Loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö

Hindamisülesanne:

- I kompleksülesanne kuumade ja külmade jookide kohta (liigitus, sortiment, tootmispiirkonnad)
 II Meeskonnatöö ülesanne hindamiskriteeriumite alusel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24	1. kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti 2. kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsessi 3. kirjeldab lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist vastavalt juhendile 4. kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust 5. kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid	Alkoholised 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	Kombineeritud loeng, rühmatöö, info otsimine ja tõlgendamine, õppevideod Iseseisev töö
Hindamisülesanne: Iseseisev töö: Referaat ühe alkoholse joogi kohta kus on kasutatud vähemalt 2 võõrkeelset allikat			
Kirjalik test alkoholsete jookide kohta (lähtuvalt hindamiskriteeriumitest)			
Iseseisvad tööd			
Referaat ühe alkoholse joogi kohta kus on kasutatud vähemalt 2 võõrkeelset allikat			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	1. koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja 2. täidab kaubatellimislehe jookide koostisainete tellimiseks kasutades jookide nimetusi 3. kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure	Jookide valmistamiseks vajalikud vahendid, seadmed Erinevate jookide koostisosad, lisandid serveerimisel Kaupade vajadus, laoseis, tellimine, vastuvõtt ja ladustamine Nõuded ladustamisele	Praktiline töö,

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	1. tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke 2. soovib klientidele toitlustussündmusega kooskõlasolevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest	Kliendi nõustamine, jookide tutvustus, roogade ja toitute sobivus	praktiline töö

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	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	Tellimuse vastuvõtmine Suhtlemine kliendiga tellimuse vastuvõtmisel Tellimuse vormistamine Erialane inglise keel (jookide nimetused ja komponendid)	praktiline töö

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	1. valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks 2. valib komponendid lihtsamate segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist 3. saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest	Jookide praktiline valmistamine Inglise keel

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: juhendi alusel joogi valmistamine (töövahendite, koostisosade valik, retsepti tõlkimine, joogi praktiline valmistamine, töökoha korrashoid)

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. valmistab kohvi- ja teejooke, segujooke, kokteile juhendi alusel kasutades asjakohaseid töövõtteid 2. valmistab erinevaid jooke arvestades värvide omavahelist sobivust 3. serveerib juhendi alusel valmistatud jooke 4. täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid 5. puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha	Kohv Tee Kakao Mahlajoogid Segujoogid Kokteilid Maitsevesi Jookide serveerimine Toiduhügieen tööprotsessis Töökoha korrashoid

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: juhendi alusel joogi valmistamine (töövahendite, koostisosade valik, retsepti tõlkimine, joogi praktiline valmistamine, töökoha korrashoid)

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eeldus mooduli hindamisele: sooritatud I –II hindamisülesanded Mooduli hindamine: Koostab joogikaardi, tellib joogikaardis olevate jookide ja valmistamiseks vajalikud koostisosad, tutvustab kliendile jooke, võtab tellimuse, valmistab joogi ja serveerib
--	--

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“ (ARGO 2010) Sirje Rekkor „Selvelaad“ (Avita 2000) Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ (ARGO 2008) Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013)</p> <p>Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu "Kohviraamat" 2006</p> <p>H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine" 2002</p> <p>Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ - VANKeR programmi raames</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-10 –kohvi korjamisest</p>

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Lõpphindamine	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul ja praktika täies mahus hinnatava teema ulatuses		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija tõendab õppeperioodil õppekavas läbitud kompetentside saavutatust		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	50 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
majapidamistöõde õpiväljundite hindamine Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Majapidamistöõde õpiväljundite hindamisel õppija koristab majutustevõtte ruume töötades juhendite alusel, ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides.	Õppija tõendab neid kompetentse, mis õppekava läbimisel ei ole saavutatud lävendi tasemel	Eristav
Hindamisülesanne: Majapidamistöõde õpiväljundite hindamisel õppija koristab majutustevõtte ruume töötades juhendite alusel, ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides.			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
toitlustamise õpiväljundite hindamine Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Toitlustamise õpiväljundite hindamisel õppija iseloomustab ja pakub majutustevõttes toitlustusteenuseid lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Teenindab meeskonnaliikmena erineva kultuuritaustaga kliente toitlustuses, üritustel, spaas, lähtudes ettevõtte	Õppija tõendab neid kompetentse, mis õppekava läbimisel ei ole saavutatud lävendi tasemel	Eristav

	äriideest, teenindusstandarditest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
vastuvõtutöö ning koosolekuteeninduse õpiväljundite hindamine Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Vastuvõtutöö ning koosolekuteeninduse õpiväljundite hindamisel õppija iseloomustab ja pakub majutusettevõttes üritusteenuseid lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Müüb majutusettevõtte teenuseid ja tooteid, võtab vastu majutustellimusi ning majutab kliente arvestades nende soove ja vajadusi	Õppija tõendab neid kompetentse, mis õppekava läbimisel ei ole saavutatud lävendi tasemel	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hindamine toimub igal õppeaastal peale moodulite läbimist</p> <p>Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel</p> <p>Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel</p> <p>Õppija tõendab puuduvad kompetentsid vähemalt lävendi tasemel</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Õppekava, mooduli rakendusplaan

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Ruumikujundus ja lilleseade	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate värvidest, nende kasutamisest seadetes ja ruumikujunduses, ruumide kaunistamise võimalustest ja omandab oskusi ja seadete valmistamisel ja ruumide kaunistamisel.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
12 t	32 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab juhendamisel erinevad värvusõpetuse tööd. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 10	1. teab värvusõpetuse põhimõisteid 2. valmistab erinevad värvusõpetuse tööd	värvusõpetus värvide omavaheline sobivus ja mõju	loeng, praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. 12-sektoriga värviring A3 2. Töö neutraalsete värvidega A4 3. Valiktöö: soojad-külmad värvid, vastandvärvid või värvide varjundid				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab juhendamisel lihtsamaid	1. valib õiged töövahendid, materjalid ja	Lõikelilled, toataimed, kuivatatud materjal	Loeng,	Mitteeristav

lauaseadeid ja ruumikujundustöid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 14 iseseisev töö: 4 kokku: 24	abimaterjalid 2. kasutab õigeid töövõtteid, jälgib ohutusnõudeid 3. lauaseaded ja ruumikaunistustööd vastavad nõuetele 4. hindab ja annab tagasisidet vähemalt ühe kaasõpilase ja enda kohta	Töövahendid, abimaterjalid Lille- ja lauaseadete valmistamise põhimõtted Ruumikaunistused	Praktiline töö Iseseisev töö
---	---	---	---------------------------------

Hindamisülesanne:

Ruumikujundustööde valmistamine vastavalt aastaajale, temaatikale
Struktuurse lauaseade valmistamine vastavalt teemale

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kaunistab ruumid üheks temaatiliseks sündmuseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 18	1. kasutab teoreetilisi teadmisi kavandite tegemisel 2. genereerib ideid 3. juhendab teisi ja kavandab ruumi kaunistamise vastavalt esitatavatele nõuetele 4. teostab rühmas ruumi kaunistamise, jälgides ohutusnõudeid, kasutades õigeid töö- ja abivahendeid, materjale 5. korrastab ruumid peale sündmust 6. analüüsib ja annab tagasisidet rühmaliikmete ja oma tegevuse kohta 7. analüüsib ja hindab teiste rühmade töid	Ruumide kaunistamisele esitatavad nõuded Töö planeerimine (vahendite vajaduse arvestamine) Ruumikaunistustööde valmistamine Ruumi ettevalmistamine, kaunistamine, korrastamine	Praktiline töö, Rühmatöö, Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Rühmatööna üheks temaatiliseks sündmuseks ruumi kaunistamine

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on osalemine kontakt tundides 80% ulatuses. Sooritab hindamisülesanded lävenditasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	M.Tammert "Värvusõpetus"; "Täielik toataimede käsiraamat"; Ü.Tiimus, P.Vilde "Taimeseaded"; D.Norman, M.Cornell "Ikebana"; K.Kaur, U.Laansoo, T.Puusepp "Mürgised taimed toas ja õues"; B.Walther "Lilleseaded ja kimbud", ajakiri "Kameelia" fotod tööd, pildimaterjal

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Õpioskused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et kasvab õppija teadlikkus oma õppimist paremini korraldada – tulemuslikumaks ja nauditavamaks muuta, olla motiveeritum ja enesekindlam.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
36 t		16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mälutüüp, multiintelligentsus, õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> Koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusid, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. Nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid. Nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokkukõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme. 	<p>Sissejuhatus (häälestus kursuseks, ajurünnak, ootused kursusele, rühma kokkulepped)</p> <p>Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs)</p> <p>Õpilase ja õpetaja roll (isiksuse ja rolli eristamine, rollikaart)</p> <p>Õpioskused ja eesmärgid</p> <p>Õppimisvõtted (mnemotehnoloogilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekteerimine, loovus)</p> <p>Õppimise saboteerimine ja valikud</p> <p>Intelligentsus ja õppimine (multiintelligentsus, kirjatöö alustamine)</p>	<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>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

- Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.
- Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitusid, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.
- Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.

Lävend

Osaleb vähemalt 50% kontakt tundides

Iseseisvad tööd

Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	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	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) Koostöine probleemilahendamine (6-osaline probleemilahendusmudel, võitja-võitja meetod) Suhted ja suhtumised Eneseesitlemine (minu tugevad küljed, mina-keel, tagasiside andmine-saamine)	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	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid. 2. teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana				
Lävend				
Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest. Täidab etteantud hindamisülesanded				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest. 2. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse. 3. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. 4. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme. 5. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid. 6. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Avatud Meele Instituut „Õppides loon ennast“ (K. Tani-Jürisoo, A. Loodus, K. Hango, V. Murutar) – õpetajaraamat, töö- ja infolehed ning jaotusmaterjalid õpilastele 2. http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Valdkonna tutvumismoodul	16	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Tutvub majutamise-, toitlustamise-, turismi ja toiduainetöötuse valdkonna erialadega		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
160 t	160 t	96 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub majutamise, toitlustamise ja toiduainete töötlemise valdkonnaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. nimetab erinevat tüüpi majutus-ja toitlustusettevõtteid, toiduainete töötlemise ettevõtteid 2. nimetab ja kirjeldab valdkondade levinumate ametikohtade tööülesandeid 3. võrdleb töö iseloomu ja töötingimusi teenindusvaldkonnas ning toiduainetetööstuses	Ettevõtete tüübid Majutamine Toitlustamine Toiduainetetöötlus Ametid valdkonnas, töötajate põhilised tööülesanded, tööaeg, töökeskkond, töötingimused, nõuded tervisele, töötaja eeldatavad isiksuseomadused	kombineeritud loeng, esitlus, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö ja esitlus - ametikohad, tööülesanded, töötingimused, võrdlus Analüüsiva tagasiside küsimustiku täitmine				
Lävend				
Osaleb aktiivselt rühmatöodes Koostab paaristööna esitluse, teeb ettekande Täidab tagasiside küsimustiku				
Iseseisvad tööd				
Täidab peale mooduli lõppemist tagasiside, analüüs				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub kliendi ja tööandja ootustega teenindajale Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1.kirjeldab teenindusvaldkonna töötajatele esitatavaid nõudeid 2.kirjeldab rühmatööna kliendi peamisi ootusi klienditeenindajale 3.nimetab tööandja ootused klienditeenindajale 4.mõistab teeninduse olulisust ettevõtte maine kujundamisel konkurentsi tingimustes 5.hindab oma sobivust klienditeeninduse töötajana	Klienditeenindus Teeninduse mõiste ja olemus Teeninduse kvaliteet, mõjutavad tegurid Klienditeenindaja kuvand, kuvandi elemendid Meeskonnatöö klienditeeninduses Klientide soovid ja ootused Eri kliendirühmade vajadused Soovide kindlakstegemine Ootuse tekkimise protsess Klienditeenindaja ja ettevõtte Kutse-eesitaja Klienditeenindaja valmisolekud Klienditeenindaja vastutus	Kombineeritud loeng, rühmatöö, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindab oma valmisolekut ja sobivust tööks klienditeenindaja ametikohal, toob välja oma tugevad ja nõrgad küljed ning mida oleks vaja arendada				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Eneseanalüüs Mina klienditeenindana?				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab puhtuse tähtsust käitlemis-ja teenindusruumides ning teostab juhendamisel puhastus-korrastustöid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kirjeldab erinevate ruumide puhtusele esitatavaid nõudeid sõltuvalt ruumi otstarbest 2. valib vajalikud puhastusmeetodid puhastustööde teostamiseks 3. valib vajalikud puhastusained ja töövahendid puhastustööde teostamiseks 4. teostab puhastustööd järgides tööohutuse nõudeid 5. puhastab ja asetab kohale kasutatud töövahendid	Puhtusastmed, nõuded puhtusele sõltuvalt ruumi otstarbest Pinnakattematerjalid Koristustarvikud Puhastusained Puhastusmeetodid Tööohutus, ergonoomika	kombineeritud loeng, arutelu, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Iseseisev töö- puhtuse tähtsus käitlemis-ja teenindusruumides 2. Praktiline töö- hoolduskoristus				
Lävend				

1. valib vajalikud puhastusmeetodid puhastustööde teostamiseks
2. valib vajalikud puhastusained ja töövahendid puhastustööde teostamiseks
3. teostab puhastustööd järgides tööohutuse nõudeid
4. puhastab ja asetab kohale kasutatud töövahendid

Iseseisvad tööd

Essee- puhtuse tähtsus käitlemis-ja teenindusruumides

Praktilised tööd

Hoolduskoristus

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduhügieeni nõuete täitmise olulisust toidukäitlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab toidu kaudu levivaid haigusi ja nende tekkepõhjust 2. kirjeldab isikliku hügieeni järgimise tähtsust toitlustusettevõttes 3. nimetab ohupiirkonnad toiduainete käitlemisel 4. tutvub enesekontrolliplaani sh puhastusplaani käitlemisettevõttele 5. kirjeldab rühmatööna võimalusi toidu kaudu haiguste leviku takistamiseks toitlustusettevõtetes 	Toiduhügieen ja toiduhügieeni põhimõtted Toiduhügieeni määravad tegurid Toidu füüsikaline, keemiline ja bioloogiline saastumine Mikroorganismid ning nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid Toiduainete säilivus, säilitamise tingimused Toidumürgistused Isiklik hügieen Puhastamine ja desinfitseerimine Toitlustusettevõttes esinevad kahjurid Enesekontrolli põhimõtted	Loeng, rühmatöö, juhtumi analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Toiduhügieeni test hindamiskriteeriumite alusel Rühmatöö ja selle esitus			Hindamismeetod: Rühmatöö Test	
Lävend				
Test - 90% Rühmatöö				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub koka eriala õpingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 18 kokku: 78	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab ja tunneb ära köögis kasutatavad põhitöörained 2. järgib ja peab kinni toiduhügieeni ja tööohutuse nõuetest 3. kasutab juhendamisel lihtsamaid külm- ja kuumtöötlemise viise 4. kasutab juhendamisel ohutult köögitöövahendeid ja seadmeid 5. valmistab juhendamisel lihtsamaid toite 	Sissejuhatus koka eriala õpingutesse. Koka eriala õppekava Põhitöörained toiduvalmistamisel Toorainete ettevalmistamine Külm- ja kuumtöötlemine Töövahendid, seadmed Tööohutus Praktiline toiduvalmistamine Puhastustööd köögis	kombineeritud loeng, praktiline töö, analüüs	Mitteeristav

	6. hoiab korras ja puhastab tööpinnad ja käitlemisruumid 7. tutvub koka eriala õppekava ja õpingute lõpetamisega 8. hindab oma valmisolekut koka eriala õpinguteks	Koka eriala kutsestandard, õppekava, koka eriala õpingute lõpetamine		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Praktiline töö köögis- lihtsa toote valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel
 Eneseanalüüsi koostamine juhendi alusel

Hindamismeetod:

Praktiline töö
 Enesehindamine

Lävend

Osaletud teooriaõppe kontakttundides vähemalt 85% tundide mahust, alla 85% tundides osalemise korral tuleb täita kompleksülesanne juhendi alusel
 Praktilise töö tundides osaletud 100%;
 Praktilises töös valmistab lihtsa toote tehnoloogilise kaardi alusel täites tööohutuse, toiduhügieeni seadmete ohutu kasutamise nõudeid
 Hoiab korras ja korrastab töö lõppemisel töökoha, köögi
 Esitleb valmistatud toodet
 Toode peab olema söödav, müüdav
 Eneseanalüüs esitatud

Praktilised tööd

Praktiline toiduvalmistamine

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvub pagari- ja kondiitritehnoloogia erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 18 kokku: 78	1. nimetab ja tunneb ära kasutatavad põhitoorained 2. järgib ja peab kinni toiduhügieeni ja tööohutuse nõuetest 3. valmistab juhendamisel ette toorained 4. valmistab juhendamisel pagari- ja kondiitritooteid 5. kasutab juhendamisel ohutult töövahendeid ja seadmeid 6. hoiab korras ja puhastab tööpinnad ja käitlemisruumid 7. tutvub pagari- ja kondiitritehnoloogia eriala õppekava ja õpingute lõpetamisega 8. hindab oma valmisolekut pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia eriala õpinguteks	Sissejuhatus pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia eriala õpingutesse. Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogiaeriala õppekava Põhitoorained Toorainete ettevalmistamine Taigna valmistamine, tooted Töövahendid, seadmed, tööohutus Praktiline pagari- ja kondiitritoote valmistamine Puhastustööd köögis	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö - aktiivne osalemine praktilises töös, erinevatest taigna liikidest toote valmistamine, analüüs
 Eneseanalüüs - hinnang eriala sobivuse kohta

Hindamismeetod:

Praktiline töö
 Enesehindamine
 Iseseisev töö

Lävend

Praktiline töö sooritatud juhendamisel täies mahus

<p>tutvub majutusteeninduse erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 18 kokku: 78</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab erinevat liiki majutusasutused ja toob välja erinevused 2. valib vajalikud puhastusained ja koristustarvikud korrastus-puhastustööde teostamiseks 3. teostab juhendamisel majapidamistöid majutusasutuse üldruumides ja numbritubades 4. tutvub teenindustoimingutega majutusasutuse toitlustuses 5. tutvub majutusasutuse vastuvõtutöö korralduse ja vastuvõtutöötaja tööülesannetega 6. suhtleb kliendiga inglise keeles, vastates majutusteenusete alastele küsimustele 7. tutvub majutusteenindaja eriala õppekava ja õpingute lõpetamisega 8. hindab oma valmisolekut majutusteenindaja eriala õpinguteks 	<p>Majutusasutused Erinevad ruumid majutusasutuses ja nõuded puhtusele Üldruumide ja numbritubade koristamine Teenindustoimingud toitlustuses (toitlustusasutused majutuses, hommikusöögid, gruppide toitlustamine, individuaalklient jm), teenindaja tööülesanded Vastuvõtutöö korraldus, vastuvõtutöötaja tööaeg, tööülesanded, ootused teenindajale</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	--	---------------------

Hindamisülesanne:

- I Praktiline töö- majutusasutuse üldruumide ja numbritubade hooldus ja koristus
- II Suhtlemine kliendiga teenindussituatsioonis (tervitamised, juhutamised ruumidesse, teenuste maksumused, ajaline toimumine nt hommikusöök jne)
- III Eneseanalüüs

Lävend

- I Praktiline töö sooritatud täies mahus
- II Suhtlemine kliendiga - vastab vähemalt 15 erinevale küsimusele arusaadavalt ja täislauselga
- III Koostatud ja esitatud eneseanalüüs

Praktilised tööd

Majutusasutuse üldruumide ja numbritubade hooldus ja koristus

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Õpilane valib õpingute jätkamiseks ühe eriala, võttes arvesse eriala tutvustavaid õpinguid sh. eneseanalüüse.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ - VANKeR programmi raames Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames Tiina Tamm, Endla Kuura, Sille Lapp 2012 Majapidamistöo majutusettevõttes Koristaja ABC, 2000 Puhastustööde juhi käsiraamat, 2007 Puhastusteenindus, 2003 Puhastusvahendite ja koristustarvikute kataloogid, näitvahendid. Power point: „Numbritubade hooldus“ Õppefilm ja töövihik :“Koristamine-see on lihtne“ Helge Alt 2010 http://www.kutsekoda.ee/et/index https://rak.siseveeb.ee/kutseope/oppekavad</p>

Rekkor, S, Kersna,A., Merits, M. Roosipõld, A. 2014 Toitlustuse alused
Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013
<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/>
Tehnoloogilised kaardid

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Eripuhastustööd	3	Janne Toom
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on saavutanud moodulis Majapidamistööd (9 EKAP) õpiväljundid		
Mooduli eesmärk	Õpilane mõistab eripuhastustööde sisu ja korraldust, koristab kõiki majutusettevõtte ruume, töötades säästlikult ja hügieeniliselt, lähtudes ettevõtte standarditest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	50 t	8 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>1. Puhastab pindasid neid kahjustamata ja teostab vajadusel pinnakaitsmisi</p> <p>2. Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena ergonoomiliselt ja ohutult</p> <p>3. Juhendab teisi töötajaid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 8 kokku: 78</p>	<p>1. Valib töövahendid ja ained vastavalt pinnakattematerjalile ja mustusele</p> <p>2. Doseerib ainet ja vett vajaliku koguse</p> <p>3. Valib masinad ning valmistab need tööks ette – kontrollib tolmuimejal kolmukoti täituvust; asetab harjad või kettad masinale alla; kontrollib juhtmeid;</p> <p>4. Kasutab isikukaitsevahendeid</p> <p>5. Puhastab mööblit ja esemeid ergonoomiliselt</p> <p>6. Valib hooldus- ja kaitseaineid ning kasutab neid vastavalt juhendile ning vajadusele</p> <p>7. Juhendab mööbli ja pindade puhastamist ja hooldamist, vajadusel näitab ette</p> <p>Valib abivahendeid (redelid, tõstukid jms) ning kasutab neid järgides ohutusjuhendeid ning kaasates meeskonnaliikmeid</p> <p>8. Juhendab akende ja seinte pesemist ning kontrollib turvalisust</p> <p>9. Kasutab masinaid ohutult ja juhendab teisi masinate kasutamist ohutult ja vajadusel sekkub</p> <p>Kasutab kaitseaineid vastavalt pinnakattematerjalile ja tootekaardile</p> <p>Juhendab kaitseaine valimist ja kasutamist</p> <p>Puhastab pärast tööd töövahendid ja masinad ning</p>	<p>Teoreetiline töö</p> <p>1. Erinevate ruumide ja pindade koristamine</p> <p>1) hügieeniruumid</p> <p>2) trepid</p> <p>3) aknad</p> <p>4) mööbel</p> <p>5) põrand</p> <p>2. Koristusvajaduse määratlemine</p> <p>1) töökoha kaardistamine</p> <p>2) koristusjuhendi koostamine</p> <p>3) töö planeerimine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>1. Koristusmasinate kasutamine</p> <p>1) põrandahooldusmasina kasutamine</p> <p>2) veeimuri kasutamine</p> <p>3) trepipesumasina kasutamine</p> <p>2. Erinavate ruumide koristamine</p> <p>1) hügieeniruumide puhastamine</p> <p>2) treppide pesemine</p> <p>3) akende pesemine</p> <p>4) erinevate pinnakattematerjalide puhastamine</p> <p>3. Kaitsmine ja hooldamine</p> <p>1) mööbli kaitsmine</p>	Mitteeristav

asetab kokkulepitud kohta

2) põrandate kaitsmine

Hindamisülesanne:

Meeskonnatööna korraldada suurpuhastus õppeklassis - pesta aknad, mööbel, seinad ja vahatada põrand.

Lävend

Tuvastab pinnakattematerjali ja valib töövahendid, ained ning doseerib vastava koguse. Kasutab töövahendeid ja masinaid ergonoomiliselt ja ohutult ning pärast töö lõppu puhastab. Puhastab pindasid kahjustamata ning teostab kaitsemeetodeid. Juhendab suurpuhastust, ainete, töövahendite ja masinate kasutamist. Siia võib kirjutada kõik hindamiskriteeriumid või ka sõnastada: moodul loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Koristusjuhendi koostamine
Koristusvajaduse kaardistamine

Praktilised tööd

Koristusmasinate kasutamine
Treppide, mööbli pesemine
PVC, linoleumi pesemine ja vahatamine
Kivipõranda pesemine ja küllastamine
Akende pesemine

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

"Majapidamistöo majutusettevõttes" Tamm, T., Kuura, E., Lapp, S. lk. 74-89
"Hotellimajanduse alused" Viin, T., Villing, R. lk 35-37
Akende pesu <https://www.youtube.com/watch?v=ilts4xY6jus>
Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Erialane vene keel	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös majutus- ja toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
	<p>Õpiväljund 1 mõistab lihtsad erialast teksti, koostab neid ise.</p> <p>Hindamiskriteeriumid 1. loeb lihtsad erialast teksti ja teeb ära seotud tekstiga harjutusi 2. kasutades erialast terminoloogiat koostab erialaseid tekste ja väljendeid 3. koostab juhendi alusel CV ja motivatsioonikirja</p> <p>Õpiväljund 2 suhtleb küllastajatega teenindussituatsioonides, mõistab ja kasutab tööalast terminoloogiat</p> <p>Hindamiskriteeriumid 1. väljendab ennast arusaadavalt teenindusalastes situatsioonides otse küllastajatega ja telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 2. nimetab võõrkeeles majutusettevõtete liigid, majutusettevõtte ruume ja nende sisustust</p> <p>Õpiväljund 3 mõistab ja kasutab suulisel ja kirjalikul suhtlemisel majapidamistö- ja Spa-alast terminoloogiat</p>	<p>Tähestik. Häälidused. Lauseehitus. Nimisõna 3 sugu. Mitmus. Isikulised asesõnad. Tegusõna -minevik, olevik, tulevik. Majutusala sõnavara-igapäevane aktiivne sõnavara, viisakad väljendid. CV ja motivatsioonikirja.</p> <p>Majutusala sõnavara suuliselt ja kirjalikult. Telefonisuhtlus. Majutusettevõtte ruumide ja nende sisustuse nimetused.</p> <p>Toateenija tööülesanded. Kellaajad. Nädalapäevad. Kuupäevad.</p> <p>Lisateenused hotellis.</p> <p>Toiduained. Roogade liigitus. Roogade nimetused. Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid. Mõõtühikud, kogused. Toiduvalmistamise põhitähtsused.</p> <p>Serveerimisvahendid, söögiriistad, nõud.</p> <p>Eritoitumine..</p>	<p>Kuulamine, kirjutamine, lugemine, jutustamine, tõlkimine, töölehed, iseseisev töö, praktiline töö, rühmatöö, arutelu.</p>	<p>Eristav</p>

	<p>Hindamiskriteeriumid</p> <p>1.oskab olla toateenija rollis,täites selleks kõik vajalikud nõuded</p> <p>2.nimetab Jigesti majutusruumis olevaid asju ja sealdisi</p> <p>3.tutvustab juhendi alusel k[lastajale ilu-,tervise- ja Spa teenuseid.</p> <p>Õpiväljund 4</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toidlustusalast terminoloogiat.</p> <p>Hindamiskriteeriumid</p> <p>1.nimetab korrektsete terminitega toidukorrad ja ajad,menüü roagrupid ja joogid</p> <p>2.nimetab laua katmisel kasutatavaid laua-ja serveerimisnõusid ja söögiriistu</p> <p>3.tutvustab menüüd ja seal olevaid toite ja jooke</p>			
--	--	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Hindamiselks on kõik õppija tööd.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Referaat</p>
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Saab hakkama klienditeeninduses majutus- ja toitlustus valdkondades lihtsamate fraasidega.Saab aru kutsealaste tekstide põhimõttest sõnastiku abiga.loob lihtsamaid tekste sõnastiku abiga.Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte.Hindab oma vane keele taset.Esitab lihtsamaid küsimusi ja vastab nendele.</p>	<p>Saab hakkama klienditeeninduses majutus- ja toitlustus valdkondades keskmise raskusastmega keele struktuuriga iseseisvalt ja sõnastiku abiga.Loob keskmise raskusastmega tekste iseseisvalt ja sõnastiku abiga.Oskab kasutada erinevaid võõrkeelseid infoallikaid.Hindab oma vane keele taset.Tutvustab enamasti korrektset vene keeles Eestit,annab soovitusi külastada kahte sihtkohta.</p>	<p>Saab hakkama klienditeeninduses majutus- ja toitlustus valdkondades kasutades iseseisvalt vene keele keskmist taset.Suudab teha keerulisemaid asju,kasutades sõnastiku või erinevaid infoallikaid.teeb ettekandeid.Esitab küsimusi ja vastab nendele.Analüüsib enda oskusi keeles,on valmis edaspidiseks arenguks.Tutvustab korrektset vene keeles Eestit,oskab ekskursiooni ette valmistada ja läbi viia.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>
<p>Iseseisvad tööd põhinevad iseseisval lugemisel erinevate ülesannetega.Tekstid on kutsealased ja vastavad õpiväljunditele.</p>
<p>Praktilised tööd</p>
<p>Praktiline töö vene keeles võib toimuda õpperestoranis.</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Ele Viilipus,2013 Turismi vene keel+CD http://www.e-ope.ee/repositoorium/@=88dy#euni_repository_10890</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
39	Joogiõpetus	4	
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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t	48 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24	<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 kakaobade 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 	<p>joogid</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Jookide liigitus</p> <p>Külmad joogid</p> <p>Vesi, liigitus, tootmispiirkonnad</p> <p>Karastusjoogid</p> <p>Mahlad</p> <p>Siirupid</p> <p>Kuumad joogid</p> <p>Kohv</p> <p>Kakao</p> <p>Tee</p> <p>Jookide serveerimine, serveerimisnõud, serveerimistemperatuurid</p> <p>Joogikaart</p>	Loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö

Hindamisülesanne:

- I kompleksülesanne kuumade ja külmade jookide kohta (liigitus, sortiment, tootmispiirkonnad)
- II Meeskonnatöö ülesanne hindamiskriteeriumite alusel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24	1. kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti 2. kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse 3. kirjeldab lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist vastavalt juhendile 4. kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust 5. kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid	Alkoholised 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	Kombineeritud loeng, rühmatöö, info otsimine ja tõlgendamine, õppevideod Iseseisev töö
Hindamisülesanne: Iseseisev töö: Referaat ühe alkoholse joogi kohta kus on kasutatud vähemalt 2 võõrkeelset allikat			
Kirjalik test alkoholsete jookide kohta (lähtuvalt hindamiskriteeriumitest)			
Iseseisvad tööd			
Referaat ühe alkoholse joogi kohta kus on kasutatud vähemalt 2 võõrkeelset allikat			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	1. koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja 2. täidab kaubatellimislehe jookide koostisainete tellimiseks kasutades jookide nimetusi 3. kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure	Jookide valmistamiseks vajalikud vahendid, seadmed Erinevate jookide koostisosad, lisandid serveerimisel Kaupade vajadus, laoseis, tellimine, vastuvõtt ja ladustamine Nõuded ladustamisele	Praktiline töö,

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	1. tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke 2. soovib klientidele toitlustussündmusega kooskõlasolevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest	Kliendi nõustamine, jookide tutvustus, roogade ja toitute sobivus	praktiline töö

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	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	Tellimuse vastuvõtmine Suhtlemine kliendiga tellimuse vastuvõtmisel Tellimuse vormistamine Erialane inglise keel (jookide nimetused ja komponendid)	praktiline töö

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	1. valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks 2. valib komponendid lihtsamate segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist 3. saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest	Jookide praktiline valmistamine Inglise keel

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: juhendi alusel joogi valmistamine (töövahendite, koostisosade valik, retsepti tõlkimine, joogi praktiline valmistamine, töökoha korrashoid)

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. valmistab kohvi- ja teejooke, segujooke, kokteile juhendi alusel kasutades asjakohaseid töövõtteid 2. valmistab erinevaid jooke arvestades värvide omavahelist sobivust 3. serveerib juhendi alusel valmistatud jooke 4. täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid 5. puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha	Kohv Tee Kakao Mahlajoogid Segujoogid Kokteilid Maitsevesi Jookide serveerimine Toiduhügieen tööprotsessis Töökoha korrashoid

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: juhendi alusel joogi valmistamine (töövahendite, koostisosade valik, retsepti tõlkimine, joogi praktiline valmistamine, töökoha korrashoid)

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eeldus mooduli hindamisele: sooritatud I –II hindamisülesanded Mooduli hindamine: Koostab joogikaardi, tellib joogikaardis olevate jookide ja valmistamiseks vajalikud koostisosad, tutvustab kliendile jooke, võtab tellimuse, valmistab joogi ja serveerib
--	--

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“ (ARGO 2010) Sirje Rekkor „Selvelaad“ (Avita 2000) Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ (ARGO 2008) Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013)</p> <p>Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu "Kohviraamat" 2006</p> <p>H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine" 2002</p> <p>Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ - VANKeR programmi raames</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-10 –kohvi korjamisest</p>

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
40	Loomad maaturismis	2	
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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	8 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub maaturismis kasutamiseks sobivate looma ja linnu liikide ning nende tõugudega, teab põhisõotasiid, pidamistingimusi ja igapäevast hooldust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26	1. teab erinevate loomade ja lindude kehaehitust ja füsioloogilisi iseärasusi 2. leiab sobivad loomad ja linnud vastavalt maaturismiettevõttele 3. arvestab loomade/lindude ülalpidamiskulud	1.Loomade anatoomia ja füsioloogia 1.1 Loomade liigid, tõud 1.2 Sigimisbioloogia, kasv, areng 1.3 Pidamistingimused, söödad 2. Lindude liigid, tõud 2.1. Sigimisbioloogia, kasv, areng 2.2 Pidamistingimused, söödad 3. Ohutusnõuded loomade ja lindude pidamiseks	kombineeritud loeng, õppevideo, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Referaat - ühe maaturismis kasvatatava looma- või linnuliigi erinevad tõud, anatoomilised ja füsioloogilised iseärasused, sobivad söödad, pidamistingimused, hooldamine ja toitmine, ülalpidamiskulud				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Referaat - ühe maaturismis kasvatatava looma- või linnuliigi erinevad tõud, anatoomilised ja füsioloogilised iseärasused, sobivad söödad, pidamistingimused, hooldamine ja toitmine, ülalpidamiskulud				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab erinevaid võimalusi loomade/lindude kasutamisel maaturismis, tuleb toime loomade igapäevase kohtlemisega, tutvustab loomi turistidele tagades loomade ja inimeste ohutuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 14 kokku: 26	1. leiab erinevaid võimalusi ühe looma või linnuliigi kasutamisel maaturismis 2. koostab ühe maaturismiettevõtte näitel loomade tutvustamise turistidele 3. hooldab, toidab ja eksponeerib külastajale maaturismiettevõttes kasvatatavaid loomi/linde	1.Loomad/linnud maaturismis 1.1 sobivad liigid ja tõud 1.2 liikide omavaheline sobivus 1.3 pidamine ja eksponeerimine 1.4 kaasnev toodang, realiseerimine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö – maaturismis kasvatatava looma- või linnuliigi hooldamine ja toitmine
Loomade tutvustamine järgides ohutusnõudeid

Lävend

Referaat, sooritatud praktiline töö

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö- praktilisel tööil hooldatud loomade tutvustus turistile-kirjalikult

Praktilised tööd

Praktiline töö – maaturismis kasvatatava looma- või linnuliigi hooldamine ja toitmine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
41	Soome suhtluskeel/RAK-IVv-3	4	