

KURESSAARE AMETIKOOLI KUTSEKESKHARIDUSÕPPE  
4. TASEME ESMAÕPPE ÕPPEKAVA  
TURISMITEENINDUS  
MOODULITE RAKENDUSKAVA  
180 EKAP

<b>Sisukord</b>	
1. PÕHIÕPINGUTE MOODULID .....	3
1. Külalismajandus .....	3
2. Kultuurilugu .....	6
3. Teenindamine ja müük turismiettevõttes .....	7
4. Vastuvõtutöö .....	11
5. Eesti turismipiirkonnad .....	15
6. Sündmuste teenindamine .....	17
7. Toitlustusteenindus .....	19
9. Ohutus ja turvalisus .....	24
10. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas .....	27
11. Erialane inglise keel (tase B1) .....	30
12. Ettevõtlusõpe .....	33
13. Praktika .....	35
II. VALIKÕPINGUTE MOODULID .....	39
1. Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine .....	39
2. Eritoitlustus .....	42
3. Peoteenindus .....	44
4. Joogiõpetus .....	46
5. Ruumi- ja lauakujundus .....	48
6. Erialane soome keel .....	50
7. Erialane vene keel .....	52
8. Stilistika .....	54
9. Eneseväljendus ja avalik esinemine .....	57
10. Spaateenindus .....	58
11. Õpioskused .....	60
12. <i>Catering</i> -teenindus .....	62
13. Innovatsiooniprojekt .....	64

**KURESSAARE AMETIKOOLI  
TURISMITEENINDUSE ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA  
(4. taseme kutsekeskharidusõpe)**

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse omandanud õpilased või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid
<b>Õppevorm</b>	Statsionaarne koolipõhine õpe

## 1. PÕHIÕPINGUTE MOODULID

### 1. Külalismajandus

1	Külalismajandus			7 EKAP / 182 tundi, sh lõimingud 3 EKAP – geograafia, digipädevused, B võõrkeel						
<b>Õpetajad: Heli Kakko</b> Marve Koppel, Siiri Velve, Sille Lapp, Anne-Li Tilk				<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>I kursus</td> <td style="text-align: center;">3 EKAP</td> </tr> <tr> <td>II kursus</td> <td style="text-align: center;">2 EKAP</td> </tr> <tr> <td>III kursus</td> <td style="text-align: center;">2 EKAP</td> </tr> </table>	I kursus	3 EKAP	II kursus	2 EKAP	III kursus	2 EKAP
I kursus	3 EKAP									
II kursus	2 EKAP									
III kursus	2 EKAP									
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab külalismajanduse olemust ning kasutab oma töös turismialast infot.										
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad									
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>						
<b>ÕV 1. mõistab</b> külalismajanduse olemust	<b>HK 1.1. selgitab</b> külalismajanduse mõisteid tuginedes turismiseadusele <b>HK 1.2. tutvustab</b> meeskonnatööna turismi vorme, lähtudes sihtrühmade eripärast <b>HK 1.3. rühmitab</b> meeskonnatööna erinevate turismi valdkondade külalisi neid iseloomustavate tunnuste alusel	<b>Iseseisev töö:</b> tutvub turismiseadusega ja teeb kokkuvõtte Saaremaa majutusettevõtete kohta, kasutades erinevaid infoallikaid. <b>Esitlus:</b> leiab etteantud juhendi põhjal külastajatele sobiliku turismivormi. <b>Test:</b> turismi mõisted, erialane ABC	mitteeristav	<b>Külalismajanduse olemus</b> 1. Külalismajanduse mõiste 2. Turismiseadus ja turismi reguleerivad õigusaktid 3. Turismi vormid 4. Reisijate liigitamine 5. Piirkondlikud turismifirmad						
<b>ÕV 2. mõistab</b> turismi tähtsust Eesti ja maailma majanduses	<b>HK 2.1. iseloomustab</b> Euroopa jaotumist riikideks ja regioonideks arvestades loodus-, kultuuri- ja	<b>Esitlus:</b> tutvustab etteantud Euroopa regiooni looduslikke-, kultuurilisi- ja ajaloolisi vaatamisväärsuseid.	mitteeristav	<b>Turism Eesti ja maailma majanduses</b> 1. Eesti ja maailma turismiorganisatsioonid 2. Euroopa turismipiirkonnad 3. Euroopa regioonide looduslikud vaatamisväärsused						

	<p>turismigeograafilisi tunnuseid</p> <p><b>HK 2.2. tutvustab</b> rühmaliikmena Eesti ja maailma olulisi turismiorganisatsioone ja <b>selgitab</b> nende rolli turismi arendamisel</p> <p><b>HK 2.3. kirjeldab</b> turismiga seotud ettevõtlust ja selle mõju majandusele</p>	<p><b>Rühmatöö:</b> uurib turismimajanduse arenguid ja tutvustab turismiorganisatsiooni kasutades arvutirakendusi.</p>		<p>4. Euroopa regioonide kultuurilised ja ajaloolised vaatamisväärsused</p> <p>5. Turism ja ettevõtlus</p> <p><b>Lõiming:</b> <b>Digipädevused – 0,5 EKAP</b></p>
<p><b>ÕV 3. kasutab</b> turismialast infot</p>	<p><b>HK 3.1. otsib ja süstematiseerib</b> turismialast teavet kasutades erinevaid infoallikaid</p> <p><b>HK 3.2. analüüsib</b> ajakohaseid turismiuuringuid ja -statistikat kasutades erinevaid andmebaase</p>	<p><b>Praktiline töö võõrkeeles:</b> otsib iseseiva tööna turismialast infot oma (kooli) piirkonna kohta, kirjeldab turismipiirkonda, hindab turismistatistikat ja mõju.</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> otsib ja süstematiseerib turismialast teavet kasutades erinevaid infoallikaid.</p>	mitteeristav	<p><b>Turismialane info ja turismistatistika</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turismi sihtkohtade andmebaasid, regioonid Eestis ja mujal</li> <li>2. Reisijate ja turistide rühmitamine</li> <li>3. Külastuseesmärgid</li> <li>4. Vaatamisväärsused</li> <li>5. Tervise- ja turvanõuded</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b> <b>Digipädevused – 0,5 EKAP</b> <b>B võõrkeel – 1 EKAP</b></p>
<p><b>ÕV 4. selgitab</b> turismiettevõtluse toimimist turismipiirkonnas</p>	<p><b>HK 4.1. kirjeldab</b> meeskonnatööna turismipiirkonna otseste ja kaudsete turismiettevõtete võimalusi, lähtudes nende toodetest ja teenustest</p> <p><b>HK 4.2. teab</b> turismiettevõtlust ja majutusettevõtete tegevust reguleerivaid õigusakte</p>	<p><b>Õppekäik</b> turismiettevõttesse.</p> <p><b>Praktiline rühmatöö koos esitlusega:</b> koostab õppekäigu kohta ettekande etteantud lähteülesande põhjal ja esitleb seda.</p> <p><b>Rühmatöö:</b> koostab ülevaate ja tutvustab ühe ette antud turismipiirkonna reisiransporti, majutus- ja toitlustusettevõtet, meelelahutust ning aktiivse puhkuse võimalust.</p>	mitteeristav	<p><b>Turismiettevõtlus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turismiettevõtete liigid, kodukoha turismiettevõtted</li> <li>2. Turismi vormid</li> <li>3. Reisetevõtted ja reisiransport</li> <li>4. Majutus- ja toitlustusettevõtted regioonis, tooted ja teenused</li> <li>5. Äriturism ja konverentsiteenused</li> <li>6. Piirkonna meelelahutuse ja aktiivse turismi (rekreatsioon) võimalused (sisaldab seiklust-, loodus-, kultuuriturismi)</li> </ol>
<p><b>ÕV 5. mõistab</b> rohemajanduse olemust turismimajanduse valdkonnas</p>	<p><b>HK 5.1. mõistab</b> jätkusuutliku turismi, sh rohemajanduse olemust</p> <p><b>HK 5.2. analüüsib</b> juhendi alusel turismiettevõtete jätkusuutlikku tegevust</p>	<p><b>Rühmatöö:</b> külastab ühte kohalikku Rohelise Võtme turismiettevõtet.</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> analüüsib õppekäigu alusel ettevõtte</p>	mitteeristav	<p><b>Turismiettevõtete jätkusuutlikkus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rohemajandus turismis</li> <li>2. Jätkusuutlik turism</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b> <b>Geograafia – 1 EKAP</b></p>

		rohemajandust ning jätkusuutlikkust.		
<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö, meeskonnatöö, praktiline töö, loeng, esitlus, ettekanne, iseseisev töö, uuring.			
<b>Iseseisev töö</b>	<p><b>ÕV1.</b> Tutvub turismiseadusega ja teeb kokkuvõtte Saaremaa majutusettevõtete kohta, kasutades erinevaid infoallikaid.</p> <p><b>ÕV2.</b> Kogub ja süstematiseerib erinevatest allikatest turismialast infot.</p> <p><b>ÕV3.</b> Turismiinfo otsimine oma (kooli) piirkonna kohta, turismipiirkonna kirjeldamine, turismistatistika ja mõju hindamine. IT: otsib ja süstematiseerib turismialast teavet kasutades erinevaid infoallikaid.</p> <p><b>ÕV5.</b> Külatab ühte kohalikku Rohelise Võtme turismiettevõtet ja analüüsib iseseiva tööna õppekäigu alusel ettevõtte rohemajandust ning jätkusuutlikkust.</p>			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud hindamisülesanded.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p><b>“Arvestatud”, lävend</b></p> <p><b>ÕV 1.</b> tutvub turismiseadusega ja teeb kokkuvõtte Saaremaa majutusettevõtete kohta, kasutades erinevaid infoallikaid; leiab etteantud juhendi põhjal külastajatele sobiliku turismivormi, teab turismialast terminoloogiat.</p> <p><b>ÕV 2.</b> tutvustab etteantud Euroopa regiooni looduslike-, kultuurilisi- ja ajaloolisi vaatamisväärsuseid; uurib turismimajanduse arenguid ja tutvustab turismiorganisatsiooni kasutades arvutirakendusi.</p> <p><b>ÕV 3.</b> otsib iseseiva tööna turismialast infot oma (kooli) piirkonna kohta, kirjeldab turismipiirkonda, hindab turismistatistika ja mõju; otsib ja süstematiseerib turismialast teavet kasutades erinevaid infoallikaid.</p> <p><b>ÕV 4.</b> osaleb õppekäigul; koostab õppekäigu kohta ettekande etteantud lähteülesande põhjal ja esitleb seda; koostab ülevaate ja tutvustab ühe ette antud turismipiirkonna reisitransporti, majutus- ja toitlustusettevõtet, meelelahutust ning aktiivse puhkuse võimalust.</p> <p><b>ÕV 5.</b> külatab ühte kohalikku Rohelise Võtme turismiettevõtet, analüüsib õppekäigu alusel ettevõtte rohemajandust ning jätkusuutlikkust.</p>			
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Turismialased andmebaasid:</p> <p><a href="https://www.puhkaeestis.ee/et/turismiprofessionaalile">https://www.puhkaeestis.ee/et/turismiprofessionaalile</a></p> <p><a href="https://www.maaturism.ee/">https://www.maaturism.ee/</a></p> <p><a href="https://www.visitestonia.com/en/">https://www.visitestonia.com/en/</a></p> <p><a href="https://www.stat.ee/">https://www.stat.ee/</a></p> <p><a href="http://turismiliigid.weebly.com/turismi-vormide-liigid.html">http://turismiliigid.weebly.com/turismi-vormide-liigid.html</a></p> <p>Juust, L., Kase, U. (2011). <i>Kuidas tunned maailma?</i> Tallinn: Argo</p> <p>Tooman, H. (2010). <i>Kuidas kasvab turismipuu?</i> Tallinn: Argo</p> <p>Toots, K. (2009). <i>Kuidas tunned Eestimaad?</i> Tallinn: Argo</p> <p>Tooman, H., Müristaja, H. (2008). <i>Turismisihtkoha arendus ja turundus.</i> Tallinn: Argo</p> <p>Viin, T., Villig, R. (2011). <i>Hotellimajanduse alused.</i> Tallinn: Argo</p> <p>Kakko, H. (2012). <i>Turismimajanduse alused.</i> <a href="https://www.slideserve.com/awen/turismi-ajalugu-ja-turismi-faasid">https://www.slideserve.com/awen/turismi-ajalugu-ja-turismi-faasid</a></p> <p>Kakko, H. (2012). <i>Turismi tulevikusuundumused ja trendid maailmas.</i> <a href="https://www.slideserve.com/kordell/sissejuhatus">https://www.slideserve.com/kordell/sissejuhatus</a></p>			

## 2. Kultuurilugu

<b>2</b>	<b>Kultuurilugu</b>			<b>5 EKAP / 130 tundi, sh lõimingud</b> 2 EKAP – ühiskonnaõpetus, kunstiained
<b>Õpetaja: Reet Truuväärt</b> Heli Kakko, Marve Koppel				I kursus II kursus
2 EKAP 3 EKAP				
<b>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija on teadlik kultuurierinevustest ja on nende suhtes salliv.</b>				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. kirjeldab</b> religioonide väljendumist kultuuris ning ühiskonnas ja inimese elus	<b>HK 1.1. põhjendab</b> väärtuste ja moraalnormide järgimise olulisust ühiskonnas <b>HK 1.2. omab</b> allikakriitilist suhtumist kaasaegsesse infokandjatesse	<b>Arutlus:</b> õpilane arutleb religioosete ja maailmavaatelistele probleemide üle.	mitteeristav	<b>Maailma usundid</b> 1. Inimene ja religioon 2. Religiooni roll inimese ja ühiskonna elus 3. Usu- ja mõttevabaduse põhimõtted 4. Väärtushoiakud ja maailmavaatelistele tõekspidamised 5. Väärtuste roll enda ja teiste inimeste toimimises
<b>ÕV 2. kirjeldab</b> kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure	<b>HK 2.1. selgitab</b> Eesti kultuuriloo mõistet <b>HK 2.2. selgitab</b> maailma kultuuriloo mõistet ja sisu ning Eesti kultuuri rolli kaasaegses maailmas <b>HK 2.3. kirjeldab</b> suurimate religioonide geograafilist levikut ja seostab seda külaliste vajadustega	<b>Esitlus:</b> kirjeldab suurimate religioonide geograafilist levikut ja seostab seda külaliste vajadustega.	mitteeristav	<b>Kultuuride erinevus</b> 1. Eesti kultuuriloo mõiste 2. Maailma kultuuriloo mõiste 3. Eesti kultuuri roll kaasaegses maailmas 4. Suurimate religioonide geograafiline levik  <b>Lõiming:</b> <b>Ühiskonnaõpetus – 1 EKAP</b>
<b>ÕV 3 .</b> suhtub lugupidavalt erinevatesse maailmavaatelistesse tõekspidamistesse	<b>HK 3.1. toob</b> näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest, <b>on</b> nende suhtes salliv ja <b>tunneb</b> ära eelarvamusliku ja sildistava suhtumise <b>HK 3.2. arvestab</b> oma tegevuses külaliste ja	<b>Kompleksülesanne rühmatööna:</b> 1) toob esile erinevate religioonide sarnasusi ja erinevusi, analüüsib näiteid tuues erinevate maailmavaadete mõju inimese ning ühiskonna elus nii positiivsete kui ka probleemsete ilmingutena;	mitteeristav	<b>Sallivus ja tolerantsus kultuuriloos</b> 1. Usunditest tulenevad käitumise erinevused 2. Eelarvamuslik ja sildistav suhtumine 3. Usuvabadus  <b>Lõiming:</b> <b>Kunstiained – 1 EKAP</b>

	kaastöötajate kultuurierinevustega <b>HK 3.1. toob</b> näiteid usuvabaduse põhimõtte toimimise kohta ühiskonnas	2) pakub võimalusi erinevate religioossete vaadetega inimeste dialoogiks ning koostöök.		
<b>Õppemeetodid</b>	Suhtluspõhine loeng, arutus, esitluse koostamine, kompleksülesanne, rühmatöö			
<b>Iseseisev töö</b>	<b>ÕV 3.</b> Õpilane kavandab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele oma poolt ette valmistatud (juhendi alusel) rühmatöö osa.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik hindamisülesanded.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>“Arvestatud”, lävend</b> <b>ÕV 1.</b> Õpilane arutleb religioossete ja maailmavaateliste probleemide üle. <b>ÕV 2.</b> Kirjeldab suurimate religioonide geograafilist levikut ja seostab seda külaliste vajadustega. <b>ÕV 3.</b> toob esile erinevate religioonide sarnasusi ja erinevusi, analüüsib näiteid tuues erinevate maailmavaadete mõju inimese ning ühiskonna elus nii positiivsete kui ka probleemsete ilmingutena; pakub võimalusi erinevate religioossete vaadetega inimeste dialoogiks ning koostöök.			
<b>Õppematerjalid</b>	Halme, L., Parviola, I., Sjöbolm, T., Vaaramo, R. (2010). <i>Usundid</i> . Tallinn: Koolibri Mauraneneni, M.-L. (1990). <i>Maailmausundid. Leeriõpik nr 1</i> . Tallinn: EELK Konsistooriumi kirjastusosakond Partridge, C. (2006). <i>Maailma usundid</i> . Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus Talve, I. (2004). <i>Eesti kultuurilugu</i> . Tartu: Ilmamaa Vanamõlder, K. (2009). <i>Eesti kultuurilugu</i> . E-õppe programm. Tartu Ülikool Kuuskemaa, J. (2016). <i>Vana Tallinna pärimused ja lood</i> . Tallinn: Hea Lugu Kään, H. (toim.). (2002). <i>Saaremaa</i> . 1. osa. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus Oja, M. (toim.), (2013). <i>Eesti kultuuriloo õppematerjal</i> . <a href="https://eays.edu.ee/eesti-kultuuriloo-oppematerjal-eaus-2013/">https://eays.edu.ee/eesti-kultuuriloo-oppematerjal-eaus-2013/</a>			

### 3. Teenindamine ja müük turismiettevõttes

<b>3</b>	<b>Teenindamine ja müük turismiettevõttes</b>			<b>10 EKAP / 260 tundi, sh lõimingud</b> 2 EKAP B võõrkeel 2 EKAP digipädevused, matemaatika
<b>Õpetajad: Siiri Velve</b> Karin Varik, Heli Kakko, Marika Pütsep, Anne-Li Tilk	I kursus	II kursus	III kursus	2 EKAP ÕV 1 3 EKAP ÕV2; ÕV4 5 EKAP ÕV5; ÕV3
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane võtab vastu külaliste tellimusi, teenindab neid kogu küllastajatekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest ning tutvustab ja müüb turismiobjekte ja -teenuseid.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitakse paralleelselt mooduliga „Turismimajanduse alused“			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>

<p><b>ÕV 1. järgib</b> klienditeeninduse põhimõtteid teenindades külalist kogu külastajateekonna vältel arvestades tema soove ja vajadusi</p>	<p><b>HK 1.1. loob</b> positiivse kliendikontakti järgides klienditeeninduse põhimõtteid  <b>HK 1.2. vormistab ja kinnitab</b> külalise tellimuse, andes sellest külalisele teada lähtuvalt ettevõtte teenindusjuhendist ning edastades külalise erisoovid vastavale töötajale</p>	<p><b>Rollimäng:</b> suhtleb suuliselt ja telefoniga erinevate teenindusettevõtete põhjal (muuseum, teema- ja seikluspark, spaa, restoran jne). Loob positiivse kliendikontakti, vastab kliendi küsimustele, kirjadele, tutvustab, soovib, pakub müügiks ettevõtte tooteid/teenuseid, vajadusel lahendab probleemi, lõpetab kliendikontakti positiivselt-meeldivalt.  <b>Iseseisev töö:</b> Loob restorani külastaja teekonna.</p>	<p>eristav</p>	<p><b>Teeninduse olemus ja tähtsus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Külastajate teenindamine</li> <li>2. Külastaja teekond (saabumise eelne aeg, saabumine, viibimine, lahkumine, lahkumise järgne)</li> <li>3. Turismiteenuste liigid: tuum- ehk põhiteenused, tugiteenused, lisateenused, täiendavad teenused</li> <li>4. Teeninduse korraldamine erinevatel külastaja teekonna etappidel</li> </ol>
<p><b>ÕV 2. lahendab</b> lihtsamaid teenindusega seotud probleeme</p>	<p><b>HK 2.1. kasutab</b> efektiivselt andmebaaside tarkvara tabelite, päringute, vormide ja aruannete loomiseks ja redigeerimiseks, arvestades erinevate andmebaaside olemust ja kasutusvõimalusi  <b>HK 2.2. küsib ja edastab</b> külalise suulise ja kirjaliku tagasiside vastutavale töötajale</p>	<p><b>Iseseisev töö:</b> turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine.</p>	<p>eristav</p>	<p><b>Tellimuste kanalid</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teenindusstandardid</li> <li>2. Probleemide lahendamine</li> <li>3. Pingeliste olukordadega toimetulek</li> <li>4. Tagasiside kogumine ja edastamine</li> <li>5. Külastaja ära saatmine ja hea mulje jätmine</li> </ol>
<p><b>ÕV 3. tutvustab ja müüb</b> külalisele turismitooteid ja -teenuseid rakendades erinevaid müügitehnikaid</p>	<p><b>HK 3.1. tutvustab, soovib ja müüb</b> külalisele ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid</p>	<p><b>Praktiline töö:</b> ettevõtte toodete ja teenuste sh lisateenuste tutvustamine ja müük erinevate vajadustega külastajatele (nii eesti kui ka inglise keeles) lähtuvalt teenindusprintsipidest ning ettevõtte töökorraldusest.</p>	<p>eristav</p>	<p><b>Müügitehnikad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ettevõtte töökorraldus</li> <li>2. Hotelliteenuste olemus</li> <li>3. Ettevõtte ja tema toodete/teenuste tutvustamine</li> <li>4. Külastajate liigid</li> <li>5. Teeninduspõhimõtete järgimine müügitöös</li> <li>6. Tooteesitlus</li> <li>7. Arveldamise põhimõtted (maksevahendite kasutamine, kviitungi koostamine, müügitoimingute dokumenteerimine)</li> <li>8. Positiivsed kliendi kontaktid</li> </ol>



<p><b>ÕV 4. arveldab ja koostab</b> turismiettevõtte müügitoimingute aruanded</p>	<p><b>HK 4.1. arveldab</b> külalisega käsitledes erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostades nõuetekohase arve</p> <p><b>HK 4.2. dokumenteerib</b> müügitoimingud ja edastab kassa üleandmise käigus sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest</p>	<p><b>Arvestuslik töö:</b> koostab lähteandmete alusel vastavalt päringule arve ja arveldab kliendiga.</p> <p><b>Harjutustöö:</b> lahendab ette antud ülesandeid kasutades andmebaaside tarkvara ja demonstreerib selle kasutamise võimalusi.</p>	<p>eristav</p>	<p><b>Müügitoimingud</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arve koostamine, kviitungi vormistamine</li> <li>2. Erinevate maksevahenditega arveldamine</li> <li>3. Kassaaruande koostamine</li> <li>4. Ettevõtte töökorralduse järgimine</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b> <b>Digipädevused – 1 EKAP</b> <b>Matemaatika – 1 EKAP</b></p>
<p><b>ÕV 5. kasutab</b> küllastajaga suhtlemisel erialast B-võõrkeelt</p>	<p><b>HK 5.1. vastab</b> päringutele, <b>võtab</b> vastu individuaalkülastaja tellimused eesti ja B-võõrkeeles nii otsesuhtluses, telefoni kui meili teel, kasutades elektroonilisi seadmeid ja võrke, kontrollides ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks</p>	<p><b>Rollimäng:</b> suhtleb suuliselt ja telefoniga erinevate teenindusettevõtete põhjal (muuseum, teema- ja seikluspark, spaa, restoran jne). Loob positiivse kliendikontakti, vastab kliendi küsimustele, kirjadele, tutvustab, soovib, pakub müügiks ettevõtte tooteid/teenuseid, vajadusel lahendab probleemi, lõpetab kliendikontakti positiivselt-meeldivalt.</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> mõtleb välja turismiteenindaja probleemsituatsiooni ja pakub võimalikke lahendusi.</p>	<p>eristav</p>	<p><b>Suhtlemine küllastajaga võõrkeeles</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Küllastajate vastuvõtt</li> <li>2. Vastuvõtuosakonna ja küllastaja kokkupuutepunktid klienditsükli vältel</li> <li>3. Erinevad kommunikatsioonivahendid, nende kasutamine</li> <li>4. Tellimuste protsessiga seotud tegevused-tellimuse koostamine, soovide edastamine, tellimuste kinnitamine, tellimuste tühistamine</li> <li>5. Rühmatellimused</li> <li>6. Eeltellimused</li> <li>7. Tellimused reisibüroo, booking.com ja muude vahendajate kaudu</li> </ol> <p>Andmebaaside tarkvara kasutamine</p> <p><b>Lõiming:</b> <b>B võõrkeel – 2 EKAP</b></p>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Rühmatöö, infootsing, rollimäng, arutelu, müügitöö.</p>			
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p><b>ÕV1.</b> Loob restorani küllastaja teekonna. <b>ÕV2.</b> Turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine. <b>ÕV4.</b> Harjutustöö: ette antud ülesannete lahendamine kasutades andmebaaside tarkvara ja demonstreerides selle kasutamise võimalusi. <b>ÕV5.</b> Turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine.</p>			
<p><b>Praktiline töö</b></p>	<p><b>ÕV1.</b> Rollimäng: suhtleb suuliselt ja telefoniga erinevate teenindusettevõtete põhjal (muuseum, teema- ja seikluspark, spaa, restoran jne). Loob positiivse kliendikontakti, vastab kliendi küsimustele, kirjadele, tutvustab, soovib, pakub müügiks ettevõtte tooteid/teenuseid, vajadusel lahendab probleemi, lõpetab kliendikontakti positiivselt, meeldivalt. <b>ÕV3.</b> Ettevõtte toodete ja teenuste, sh lisateenuste tutvustamine ja müük erinevate vajadustega küllastajatele (nii eesti kui ka inglise keeles) lähtuvalt teenindusprintsipidest ning ettevõtte töökorraldusest.</p>			

	<p><b>ÕV5.</b> Rollimäng (inglise keeles): suhtleb suuliselt ja telefoniga erinevate teenindusettevõtete põhjal (muuseum, teema- ja seikluspark, spaa, restoran jne). Loob positiivse kliendikontakti, vastab kliendi küsimustele, kirjadele, tutvustab, soovib, pakub müügis ettevõtte tooteid/teenuseid, vajadusel lahendab probleemi, lõpetab kliendikontakti positiivselt, meeldivalt.</p>
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	<p>Moodulit hinnatakse <b>eristavalt</b> Mooduli hindamise eelduseks on õpiväljunditega seotud hindamisülesannete sooritamine, tähtjaks iseseisvate tööde esitamine, esitlused ning praktiliste tööde tundides osalemine.</p>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p><b>ÕV1. – ÕV 3. ja ÕV5., sh lõimingud</b></p> <p><b>Hinne „3“</b> Mõistab teenindaja rolli, suhtleb ja käitub rollimängus/tavapärasel teenindussituatsioonis asjakohaselt rakendades teeninduse põhiprintsiipe. On teenindusliku välimusega, järgib hügieeni reegleid. Teenindusprotsessis loob silmside küllastajatega ja tervitab neid. Saab aru küllastaja vajadustest, kui küllastaja küsib; pakub/müüb küsitut. Tutvustab ettevõtte tooteid ja teenuseid. Müüb teenuseid ja tooteid. Lõpetab kontakti küllastajatega öeldes nägemist.</p> <p><b>Hinne „4“</b> Mõistab teenindaja rolli, suhtleb ja käitub rollimängus/ teenindussituatsioonis, sh erinevates, muutuvates olukordades asjakohaselt, rakendades teeninduse põhiprintsiipe. On korrektselt teenindusliku välimusega, järgib hügieeni reegleid. Teenindusprotsessis loob silmside küllastajatega ja tervitab neid soojalt, tutvustab ennast, sh inglise keeles. Selgitab välja küllastaja vajadused, pakub sobiva lahenduse, sh inglise keeles. Tutvustab ettevõtte tooteid ja teenuseid asjakohaselt. Müüb teenuseid ja tooteid, sh inglise keeles. Lõpetab kontakti küllastajatega soojalt öeldes nägemist ja hea soovi, sh inglise keeles.</p> <p><b>Hinne „5“</b> Mõistab teenindaja rolli, suhtleb ja käitub rollimängus/ teenindussituatsioonis, sh erinevates, muutuvates ja probleemsetes olukordades asjakohaselt ja loovalt, rakendades teeninduse põhiprintsiipe, loob küllastajates positiivse emotsiooni. On eeskujuliku teenindusliku välimusega, järgib hügieeni reegleid; oskab selgitada/põhjendada oma valikuid teenindusliku välimuse loomiseks. Teenindusprotsessis loob silmside küllastajatega, tõuseb püsti, läheb vastu ja tervitab neid ning tunneb huvi nende vastu, sh inglise keeles. Selgitab välja küllastaja vajadused ja pakub sobivaid lahendusi, andes küllastajale valikuvõimaluse, sh inglise keeles. Tutvustab ettevõtte tooteid ja teenuseid põhjalikult. Müüb teenuseid ja tooteid, pakub lisamüügi võimalusi, sh inglise keeles. Lõpetab kontakti küllastajatega soojalt öeldes nägemist ja hea soovi ning kutsudes küllastajaid tagasi, sh inglise keeles.</p> <p><b>ÕV4.</b></p> <p><b>Hinne „3“</b> Koostab juhendi järgi arve etteantud plangil. Kasutab arveldamisel erinevaid maksevahendeid ja -võimalusi.</p> <p><b>Hinne „4“</b> Koostab iseseisvalt arve etteantud plangil. Küllastajaga suhtlemisel/arveldamisel kontrollib arve õigsust ja vajadusel viib sisse asjakohased muudatused. Kasutab arveldamisel erinevaid maksevahendeid.</p> <p><b>Hinne „5“</b> Koostab iseseisvalt arve etteantud plangil. Arve on koostatud korrektselt ja veatult. Selgitab kliendile arve sisu. Küllastajaga suhtlemisel/arveldamisel kontrollib arve õigsust ning vajadusel viib teenindaja sisse asjakohased muudatused. Kasutab arveldamisel erinevaid maksevahendeid ja -võimalusi.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Niiberg, T. (2011). <i>Suhtlemise kuldreeglid</i>. Tln: Pegasus</p> <p>Tooman, H., Mae, A. (1999). <i>Inimeselt inimesele. Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat</i>. Tln: Avita</p> <p>Næssén, L. O. (1996, 2001). <i>Parem teenindamine</i>. Tln: Avita</p> <p>Tschohl, J. (1995). <i>Teeninduskunst</i>. Tln: Koolibri</p> <p>Karjatse, M. (1998). <i>Miks klient ei ole rahul?</i> Tln: Ilo</p> <p>Anderson, K., Zemke, R. (2003). <i>Tippteenindaja raskused ja rõõmud</i>. Tln: Koolibri</p> <p>Oja, A. (koostaja, 2005). <i>Klienditeenindus valguses ja varjus</i>. Tln: Äripäeva Kirjastus</p> <p>Mitchell, J. (2004). <i>Kallista oma kliente</i>. Tln: Varrak</p> <p>Mitchell, J. (2009). <i>Kallista oma töökaaslast</i>. Tln: Varrak</p> <p>Disney Instituut. (2003). <i>Ole meie külaline</i>. Tln: Varrak</p>

#### 4. Vastuvõtutöö

4	<b>Vastuvõtutöö</b>			<b>12 EKAP/312 t, sh lõimingud</b> 2 EKAP suhtlemine, B-võõrkeel 1 EKAP matemaatika 1 EKAP digipädevused
<b>Õpetajad: Kadri Keert</b> Ülle Tamsalu, Helen Kruut, Anne-Li Tilk, Marika Pütsep			III kursus	12 EKAP
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane tutvustab, soovitab ning müüb külastajatele majutusettevõtte teenuseid.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid "Külastajate majutusettevõtte teenuseid"			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. võtab</b> vastu erinevate kommunikatsiooni-kanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused	<p><b>HK 1.1. loob</b> kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse õhkkonna ja on teenindusvalmis</p> <p><b>HK 1.2. kontrollib</b> ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks</p> <p><b>HK 1.3. vormistab ja kinnitab</b> tellimuse lähtuvalt külalise soovidest ja ettevõtte võimalustest</p> <p><b>HK 1.4. järgib</b> tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid</p> <p><b>HK 1.5. kasutab</b> vastuvõtutöös majutustarkvara</p> <p><b>HK 1.6. selgitab</b> aktiivselt suheldes välja külalise vajadused</p> <p><b>HK 1.7. edastab</b> külalise erisoovid vastavale üksusele või vajadusel täidab need ise</p>	<p><b>Rollimäng:</b> individuaal- ja rühmatellimused telefoni teel ja hotellis inglise keeles</p> <p><b>Kirjalik töö:</b> õpilane koostab juhendi alusel etteantud hotelli andmeid kasutades pakkumis-, kinnitus- ja annulleerimiskirja nii eesti kui ka inglise keeles.</p> <p><b>Aruanne:</b> õpilane koostab vabade tubade aruande kasutades arvutiprogrammi</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> õpilane loob oma fantaasiahotelli ning pakub kliendile etteantud lisateenuseid.</p> <p>IT: Arvutiprogrammi harjutustunnid (kliendi konto loomine, klientide sisse kirjutamine, arvete koostamine, väljakirjutamine, aruannete loomine jne).</p>	eristav	<p><b>Tellimuste allikad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Esmase kontakti loomine</li> <li><i>Online</i> tellimussüsteemidega töötamine majutusettevõttes</li> <li>Tellimusprotsess: tellimuse koostamine, kinnitus ja annulleerimine</li> <li>Tubade seisud, kirjeldus</li> <li>Arvuti kasutamine kirjade ja tabelite koostamisel</li> <li>Ametikirja koostamine eesti- ja võõrkeeltes</li> <li>Üle broneerimine</li> <li>Tellimusgraafikud ja lahendused üle müügi korral</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b>  <b>Digipädevused – 1 EKAP</b>  <b>B võõrkeel – 2 EKAP</b></p>

	<b>HK 1.8. vastab</b> päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale			
<b>ÕV 2. teenindab</b> vastuvõtutöötajana külalist kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi	<p><b>HK 2.1. leiab ja edastab</b> külalisele vajalikku teavet kasutades erinevaid infoallikaid</p> <p><b>HK 2.2. pakub, tutvustab ja müüb</b> turismiettevõtte teenuseid ning tooteid kasutades sobivaid müügitehnikaid</p> <p><b>HK 2.3. lahendab</b> lihtsamaid teenindusega seotud probleeme</p> <p><b>HK 2.4. valdab</b> automatiseeritud registreerimisprotsessi</p> <p><b>HK 2.5. juhendab</b> külalist automatiseeritud registreerimisel</p> <p><b>HK 2.6. registreerib</b> külalise välja ja lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni</p>	<p><b>Esitlus:</b> õpilane koostab juhendi alusel esitluse ja tutvustab majutusettevõtet, seal pakutavaid teenuseid, lähi piirkonna vabaajaveetmise võimalusi ja vaatamisväärsuseid inglise keeles.</p> <p><b>Praktiline töö:</b> õpilane koostab juhendi alusel kliendile/klientidele müügipakkumise, mis sisaldab nii põhi- kui ka lisateenuseid.</p>	eristav	<p><b>Teenindussituatsioonid</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majutusettevõtete teenused</li> <li>2. Põhi- ja lisateenuste hinnapakumise koostamine</li> <li>3. Majutusettevõtete põhi- ja lisateenuste müümine</li> <li>4. Külastaja registreerimise protsess</li> <li>5. Külastaja väljaregistreerimise protsess</li> <li>6. Külastaja kaardile esitatavad nõuded</li> <li>7. Tagasiside vormid ja võimalused</li> <li>8. Vastuvõtu lisäülesanded: posti käsitlemine, äratus, turvalisus, jne</li> <li>9. Külalissuhete juhtimine (probleemi analüüs, lahendus, tagasiside)</li> </ol>
<b>ÕV 3. arveldab</b> külalisega	<p><b>HK 3.1. koostab</b> arve, jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid</p> <p><b>HK 3.2. arveldab</b> külalisega kasutades erinevaid maksevahendeid</p> <p><b>HK 3.3. teostab</b> kassa üleandmise protseduuri</p> <p><b>HK 3.4. sooritab</b> vahetuse üleandmise protseduuri</p> <p><b>HK 3.5. küsib ja võtab</b> vastu külalise tagasiside ning</p>	<p><b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab arve kinnituskirja alusel.</p> <p><b>Praktilised tööd:</b> õpilane koostab erinevaid aruandeid ja kliendikirju, koostab arveid.</p>	eristav	<p><b>Külalisega arveldamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arvete, aruannete, kliendikirjade koostamine</li> <li>2. Põhiteenuse ja lisateenuste hinnapakumise koostamine – vabade tubade aruanne</li> <li>3. Hinnapoliitika ettevõttes (individuaal- ja rühmahinnad, koostöölepingud), makseviisid</li> <li>4. Arve koostamine külalise lahkumisel</li> <li>5. Külalissuhete juhtimine – tagasiside küsimine</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b> <b>Matemaatika – 1 EKAP</b></p>

	<b>edastab</b> vastavalt organisatsiooni töökorraldusele			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arve koostamine</li> <li>2. Soodustuse arvestamine</li> <li>3. Käibemaksu arvestamine</li> <li>4. Hinnapakkumise koostamine</li> </ol>
<b>ÕV 4. kasutab</b> külalisega suhtlemisel erialast inglise keelt	<p><b>HK 4.1. tunneb ja kasutab</b> külalisega suhtlemisel ingliskeelseid erialaseid termineid</p> <p><b>HK 4.2. suhtleb</b> suuliselt inglise keeles tasemel B1</p> <p><b>HK 4.3. suhtleb</b> kirjalikult inglise keeles tasemel B1</p>	<p><b>Rollimäng:</b> õpilane registreerib külastaja hotelli sisse ja välja kasutades inglise keelt, pakub kliendile lisandväärtuseid vastavalt ettevõttes olevatele võimalustele (näiteks parem tuba, lisateenused, -paketid jne).</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> õpilane leiab ingliskeelset infot Saare maakonna vaatamisväärsuste, turismiobjektide, kaubanduskeskuste ja teenindusettevõtete kohta.</p>	eristav	<p><b>Külalisega suhtlemine inglise keeles</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esmane kontakt</li> <li>2. Külastaja registreerimise protsess</li> <li>3. Külastaja väljaregistreerimise protsess</li> <li>4. Külastaja kaardile esitatavad nõuded</li> <li>5. Külalissuhete juhtimine (probleemi analüüs, lahendus, tagasiside)</li> <li>6. Tagasiside vormid ja võimalused</li> <li>7. Vastuvõtu lisaülesanded: posti käsitlemine, äratus, turvalisus, jne</li> <li>8. Erialased mõisted</li> </ol>
<b>ÕV 5. kasutab</b> külalisega suhtlemisel erialast B-võõrkeelt	<p><b>HK 5.1. tunneb ja kasutab</b> külalisega suhtlemisel B-võõrkeelseid erialaseid termineid</p> <p><b>HK 5.2. suhtleb</b> suuliselt B-võõrkeeles tasemel A2</p> <p><b>HK 5.3. suhtleb</b> kirjalikult B-võõrkeeles tasemel A2</p>	<p><b>Esitus:</b> õpilane koostab juhendi alusel ingliskeelse esitluse, kus tutvustab majutusettevõtet, seal pakutavaid teenuseid, lähi piirkonna vabaajaveetmise võimalusi ja vaatamisväärsuseid</p> <p><b>Praktiline töö:</b> õpilane koostab juhendi alusel kliendile/klientidele müügipakkumise, mis sisaldab nii põhi- kui ka lisateenuseid.</p>	eristav	<p><b>Külalisega suhtlemine B-võõrkeeles</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esmane kontakt</li> <li>2. Külastaja registreerimise protsess</li> <li>3. Külastaja väljaregistreerimise protsess</li> <li>4. Külalissuhete juhtimine (probleemi analüüs, lahendus, tagasiside)</li> <li>5. Tagasiside vormid ja võimalused</li> </ol>
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, rollimängud, praktilised tööd, esitus, töö arvutis, situatsiooniülesannete lahendamine			
<b>Iseseisev töö</b>	<p><b>ÕV 1.</b> Õpilane loob oma fantaasiahotelli ning pakub kliendile lisateenuseid.</p> <p><b>ÕV 3.</b> Arve koostamine kinnituskirja alusel.</p> <p><b>ÕV 4.</b> Õpilane leian ingliskeelset infot Saare maakonna vaatamisväärsuste, turismiobjektide, kaubanduskeskuste ja teenindusettevõtete kohta.</p>			
<b>Praktiline töö</b>	<b>ÕV 1.</b> Arvutiprogrammi harjutustunnid (kliendi konto loomine, klientide sisse kirjutamine, arvete koostamine, väljakirjutamine, aruannete loomine jne).			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>eristavalt</b> . Mooduli hindamise eelduseks on õpiväljunditega seotud hindamisülesannete sooritamine, tähtjaks iseseisvate tööde esitamine, esitlused ning praktiliste tööde tundides osalemine.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p> <b>ÕV 1.</b> Iseseisev töö on rühmas esitletud. Ametikirjad vastavad standardile ja arvutiprogrammiga aruanne on esitatud.  <b>ÕV 2.</b> Iseseisev töö on esitatud ja rühmas esitletud. Hindamisülesanne vastab etteantud kliendi/klientide vajadustele ja soovidele.  <b>ÕV 3.</b> Iseseisev töö on esitatud. Hindamisülesande lahendus vastab üldlevinud standardile.  <b>ÕV 3.</b> Arve koostamine kinnituskirja alusel on esitatud õigeaks tähtjaks. </p> <p> <b>ÕV 3</b>  <b>Hinne "3"</b> Arve koostamisel on kaks viga andmete lugemisel ja arvele kandmisel. Parandab vead iseseisvalt.  <b>Hinne "4"</b> Arve on korrektselt koostatud, esineb vigu arve rekvisiitides.  <b>Hinne "5"</b> Arve on koostatud korrektselt ja veatult. </p> <p> <b>ÕV2. ja ÕV4. lõiming</b>  <b>Hinne "3"</b> Suhtleb külalisega, ent puudu jääb teenindusvalmidusest. Pakub lahendusi, kuid unustab või vaatab valesti vabade tubade aruannet. Küsib külaliselt tagasisidet, kuid sellele reageerimine ei ole piisav. Saadab külalise ära, unustab tagasi kutsuda.  <b>Hinne "4"</b> Suhtleb ja käitub erinevates teenindussituatsioonides, sh probleemolukordades asjakohaselt (sh tunneb turismiseadusest tulenevaid nõudeid) ja vastavalt organisatsiooni töökorraldusele, luues kliendile positiivse emotsiooni, olles seejuures vähem enesekindel. Küsib külaliselt tagasisidet ja reageerib vastavalt (positiivne, negatiivne tagasiside), saadab külalise ära ja kutsub tagasi, hoides positiivset suhtlust.  <b>Hinne "5"</b> Suhtleb ja käitub erinevates teenindussituatsioonides, sh probleemolukordades asjakohaselt (sh tunneb turismiseadusest tulenevaid nõudeid) ja vastavalt organisatsiooni töökorraldusele, luues kliendile positiivse emotsiooni, olles seejuures enesekindel ja teenindusliku hoiakuga. Küsib külaliselt tagasisidet ja reageerib vastavalt (positiivne, negatiivne tagasiside), saadab külalise ära ja kutsub tagasi, hoides positiivset suhtlust. </p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p> O'Hara, Francis. (2008). <i>Be My Guest</i>. Inglismaa: Cambridge University Press  Murphy, Raymond (2002). <i>English Grammar in Use</i>. Inglismaa: Cambridge University Press  Cotton, D., Falvey, D., Kent, S. (2009). <i>Market Leader: Pre-intermediate</i>. Pearson Education Limited  Wood, Neil (2003). <i>Tourism and Catering Workshop</i>. Inglismaa: Oxford University  Jones, Leo (2008). <i>Welcome</i>. Inglismaa: Cambridge University Press  Pikver, Anne (2001). <i>Increase Your Vocabulary</i>. Tallinn: Koolibri  Evans, V., Dooley, J., Garza, V. (2011). <i>Hotels &amp; Catering</i> (õpik ja CD). Express Publishing  Revell, R., Stott, T. (2004). <i>Highly recommended</i> (õpik ja töövihik). Inglismaa: Oxford University Press  Viin T. (2005). <i>Hotelli vastuvõtt</i>. Tartu: Ülikooli Kirjastus  Viin, T., Villig, R. (2011). <i>Hotellimajanduse alused</i>. Tallinn: Argo  E-õpiobjekt. <i>Majutustoote müük</i>. <a href="https://sites.google.com/site/majutustoode/home/majutustoote-mueuek-1">https://sites.google.com/site/majutustoode/home/majutustoote-mueuek-1</a>  Mae, A., Tooman, H. (1999). <i>Inimeselt inimesele. Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat</i>. Tartu: Avita  Tooman H. (2010). <i>Kuidas kasvab turismipuu?</i> Tallinn: Argo  Hotellide ja Reisibüroode (Rahvusvaheline) Suhtlemise Reeglistik IHRA ja UFTAA </p>

## 5. Eesti turismipiirkonnad

5		Eesti turismipiirkonnad			5 EKAP, sh lõimingud 1 EKAP / geograafia 1 EKAP / B-võõrkeel
<b>Õpetajad: Marve Koppel</b> Heli Kakko, Helen Kruut				I kursus	2 EKAP
				II kursus	2 EKAP
				III kursus	1 EKAP
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb ja tutvustab oluliste Eesti turismipiirkondade eripärasid.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad				
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>	
<b>ÕV 1. tunneb</b> Eesti turismigeograafiat ja toob välja piirkondade eripärad	<b>HK 1.1. seostab</b> turismiettevõtete tooteid ja teenuseid turismipiirkonna eripäradega <b>HK 1.2. kirjeldab</b> erinevate turismipiirkondade toidukultuuri	<b>Esitlus:</b> õpilane koostab esitluse, valides loosi teel turismipiirkonna, otsib infot külastajale turismiettevõtete toodete/teenuste, kultuuriliste ja ajalooliste vaatamisväärsuste, loodusobjektide, aktiivtegevuste ja puhkamise võimaluste ning antud piirkonna toidukultuuri eripära kohta. Õpilane tutvustab esitlust rühmakaaslastele	eristav	<b>Eesti turismipiirkonnad</b> 1. Eesti kaart (maakonnad ja nende keskused, jõed, järved, kõrgustikud, madalikud jms) 2. Turismiregioonid: Tallinn, Põhja-Eesti, Lõuna-Eesti, Lääne-Eesti, saared, nende eripära (sh pärandkultuur, loodus, toit) 3. Turismipiirkonnad: Sibulatee, Romantiline rannatee, Kihnu, Seto (Külavüü), Mulgimaa jms <b>Lõimitud:</b> <b>Geograafia – 1 EKAP</b>	
<b>ÕV 2. teab</b> piirkondades pakutavad turismiteenused	<b>HK 2.1. soovib</b> külalisele erinevate turismipiirkondade kultuurilisi ja ajaloolisi vaatamisväärsusi <b>HK 2.2. soovib</b> külalisele erinevaid loodusobjekte turismipiirkondades <b>HK 2.3. tutvustab</b> aktiivtegevusi erinevates turismipiirkondades <b>HK 2.4 tutvustab</b> puhkamisvõimalusi erinevates turismipiirkondades	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab ja täidab elektroonilist õpimappi läbiva tegevusena käesoleva mooduli õppeprotsessi jooksul Eesti turismipiirkondade (kõikide maakondade) kohta.	eristav	<b>Turismiteenused</b> 1. Erinevate turismipiirkondade kultuuriliste ja ajalooliste vaatamisväärsuste tundmine 2. Erinevad loodusobjektid Eesti turismipiirkondades 3. Aktiivtegevuste võimalused Eesti turismipiirkondades 4. Puhkamisvõimalused turismipiirkondades 5. Olulisemad (traditsioonilised) sündmused Eesti turismipiirkondades 6. Äriturismi (konverentsid, seminarid jm) võimalused Eesti turismipiirkondades	

<b>ÕV 3. leiab ja jagab</b> piirkondi puudutatavat turismiinfot	<b>HK 3.1. kasutab</b> erinevaid kanaleid turismiinfo leidmiseks <b>HK 3.2. jagab</b> külastajale tema ootustele vastavat turismiinfot	<b>Esitlus:</b> õpilane tutvustab ühte eesti turismipiirkonnast B-võõrkeeles	eristav	<b>Turismiinfo</b> 1. Turismiinfo allikad <b>Lõiming:</b> <b>B-võõrkeel - 1 EKAP</b>
<b>Õppemeetodid</b>	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, paaristöö, praktiline töö			
<b>Iseseisev töö</b>	<b>ÕV1.–ÕV3.</b> Õpilane koostab ja täidab elektroonilist õpimappi läbiva tegevusena käesoleva mooduli õppeprotsessi jooksul Eesti turismipiirkondade (kõikide maakondade) kohta.			
<b>Praktiline töö</b>	<b>ÕV1.–ÕV3.</b> Õpilane koostab esitluse, valides loosi teel turismipiirkonna, otsib infot külastajale turismiettevõtete toodete/teenuste, kultuuriliste ja ajalooliste vaatamisväärsuste, loodusobjektide, aktiivtegevuste ja puhkamise võimaluste ning antud piirkonna toidukultuuri eripära kohta. Õpilane tutvustab esitlust rühmakaaslastele			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>eristavalt</b> . Õpilane saab loosiga täpsustatud ülesande (turisti küsimuse(d) kuskil piirkonnas millegi kohta), millele leiab ilma ettevalmistuse ajata kohe (mõne minuti jooksul) vastuse turismiinfot ja oma õpimappi kasutades ning annab vastuse turistile näidates Eesti kaardil, kus küsitav koht/piirkond asub.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>Hinne „3“</b> Koostab e-õpimapi vastavalt juhendile ja esitleb külastaja huvile vastavaid tooteid/teenuseid, loodusobjekte, puhkamisvõimalusi, aktiivtegevusi ja antud piirkonna toidukultuuri eripära. Oskab loetleda ja lühidalt tutvustada piirkonnas peamisi objekte küsitud teemal, puudu jääb enesekindlusest ja info otsimise kiirusest. <b>Hinne „4“</b> Koostab e-õpimapi vastavalt juhendile ja esitleb külastaja huvile vastavaid tooteid/teenuseid, loodusobjekte, puhkamisvõimalusi, aktiivtegevusi ja antud piirkonna toidukultuuri eripära. Loetleb küsitud teemal peamisi objekte ning neid üldiselt tutvustades, vastates külastaja ootustele (rahuldavalt, jääb veidi puudu enesekindlusest), leiab info küsitud kohta. <b>Hinne „5“</b> Koostab e-õpimapi vastavalt juhendile ja esitleb külastaja huvile vastavaid tooteid/teenuseid, loodusobjekte, puhkamisvõimalusi, aktiivtegevusi ja antud piirkonna toidukultuuri eripära. Teeb seda enesekindlalt, vastates külastaja ootustele, sh oskab pakutu kohta põhjalikult rääkida, leiab ja pakub lisainfot			
<b>Õppematerjalid</b>	Ardel, T. (2015). <i>Maaturismi aabits</i> . Tallinn: Argo Koppel, M. <i>Turismi ajalugu</i> . E-kursus, <a href="http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/tuajalugu/?Turismi_ajalugu">http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/tuajalugu/?Turismi_ajalugu</a> Juust, L., Kase, U. (2011). <i>Kuidas tunned maailma?</i> Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2014). <i>Toitlustuse alused</i> . Tallinn: Argo Tooman, H. (2010). <i>Kuidas kasvab turismipuu?</i> Tallinn: Argo Toots, K. (2009). <i>Kuidas tunned Eestimaad?</i> Tallinn: Argo Tooman, H., Müristaja, H. (2008). <i>Turismisihtkoha arendus ja turundus</i> . Tallinn: Argo Viin, T., Villig, R. <i>Hotellimajanduse alused</i> . Tallinn: Argo Turismialased andmebaasid.			



## 6. Sündmuste teenindamine

6	Sündmuste teenindamine			7 EKAP / 182 tundi, sh lõiming 2 EKAP / digipädevused
<b>Õpetajad: Karin Varik</b> Anne-Li Tilk	I Kursus II Kursus III Kursus	2 EKAP 2 EKAP 3 EKAP		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab meeskonnaliikmena erinevaid sündmusi.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
<b>ÕV 1. valmistab</b> meeskonnaliikmena ette erinevate sündmuste territooriumi, ruumid ja vahendid	<b>HK 1.1. teab</b> sündmuste liike <b>HK 1.2. planeerib</b> meeskonnaliikmena külastajatekonna sündmuse läbiviimiseks <b>HK 1.3. seab</b> valmis territooriumi, ruumid, sisustuse, vajalikud tehnilised vahendid vastavalt teenindusstandardile, tellimusele ja kujundamise põhimõtetele <b>HK 1.4. seab</b> töökorda heli- ja videotehnika, arvutid ja kommunikatsioonivahendid, järgides tehnilist juhendit ja tellimust <b>HK 1.5. osaleb</b> meeskonnaliikmena teenindamise planeerimisel, järgides tellimuse sisu	<b>Praktiline meeskonnatöö projekt:</b> seminari sündmuspaiga ettevalmistamine vastavalt tellimusele (ruumide, territooriumi, tehniliste vahendite valmispanek). <b>Praktiline ülesanne:</b> erialase koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside terminoloogilise sõnavara kaardistamine ja õppematerjali koostamine etteantud juhise järgi <b>IT:</b> meeskonnaliikmena teenindamise planeerimisel, järgides tellimuse sisu	mitteeristav	<b>Sündmuste teenindamine</b> 1. Koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside teenindamise planeerimine 2. Ruumide stiilid 3. Seminarikorralduse vajalikud sisendid: spetsiifiline toimumispaik, nõuded seminariruumile ja -mööblile, toitlustamisteenus, seminari tehnilised audiovisuaalsed vahendid, transport, majutus, toodete esitlemise / näituse võimaldamine, meelelahutus delegaatidele. Konverentsi- ja seminaripaiga valiku kriteeriumid 4. Riskide juhtimine 5. Seminaripakett ja tellimuse vastuvõtmine. Seminariprogrammi ettevalmistamine 6. Eduka seminari protsessi kavandamine: korraldustegevused <b>Lõiming:</b> <b>Digipädevused – 1 EKAP</b>
<b>ÕV 2. tutvustab</b> ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes sündmusest	<b>HK 2.1. tutvustab</b> ennast ja sündmusega seotud teenindajaid külalistele <b>HK 2.2. tutvustab</b> sündmuse külalistele tooteid ja teenuseid lähtudes ettevõtte võimalustest	<b>Praktiline meeskonnatöö projekt:</b> teenindajate, toodete/teenuste, tingimuste, läbiviimise eripära ja reeglite tutvustamine ning külastajate juhendamine seminari ajal.	mitteeristav	7. Külastajatele enese, teenindajate, toodete, teenuste, ruumide ning tehniliste lahenduste tutvustamine 8. Teenindajate tutvustamine 9. Toodete/teenuste tutvustamine tellijale 10. Teenindusruumide, vahendite, toodete ja teenuste kasutamise tingimused

	<p><b>HK 2.3. informeerib</b> külalist sündmuse läbiviimise eripärast ja reeglitest juhtides tähelepanu ohutusele</p> <p><b>HK 2.4. juhendab</b> külalisi sündmuste teenindusruumide kasutamisel</p>	<p><b>Esitus:</b> enda ja sündmuse toodete ja teenuste tutvustus külalisele etteantud juhise põhjal</p>		<p>11. Külastajate informeerimine ja juhendamine lähtuvalt teenindusstandardist</p>
<p><b>ÕV 3. teenindab</b> meeskonnaliikmena külalisi</p>	<p><b>HK 3.1. teenindab</b> sündmuste külalisi</p> <p><b>HK 3.2. osaleb</b> meeskonnatöös ja <b>rakendab</b> meeskonnatöö põhimõtteid kogu külastajatekonna vältel</p> <p><b>HK 3.3. jälgib</b> teenindamisel ohutus- ja turvameetmete täitmist tagades külalise turvalisuse</p> <p><b>HK 3.4. teostab</b> sündmuste toimumise ajal vahekoristust ja pärast toimumist</p> <p><b>korrastab</b> sündmuspaiga</p> <p><b>HK 3.5. küsib</b> külalistelt tagasisidet ja edastab selle meeskonnale</p> <p><b>HK 3.6. koostab</b> arve vastavalt külalise tellimusele ja tarbitud teenustele</p>	<p><b>Praktiline meeskonnatöö projekt:</b> seminari teenindamine kogu külastustekonna vältel. Külastaja ohutuse tagamine. Vahekoristuse teostamine. Sündmuspaiga korrastamine. Arve koostamine. Rahulolu uurimine. Meeskondlik eneseanalüüs. Individuaalne enesehindamine.</p> <p><b>Paaristöö:</b> õpilane kasutab teenindusalast inglise keelt erinevates situatsioonides sündmuse ajal.</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> õpilane analüüsib projekti kordaminekut.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p>12. Teenuste osutamine</p> <p>13. Koosolekute, seminaride ja koolituste teenindamine</p> <p>14. Meeskonnatöö teenindamisel</p> <p>15. Kohvipaus</p> <p>16. Vahekoristus</p> <p>17. Ohutuse ja turvanõuete täitmine</p> <p>18. Sündmuspaiga korrastamine</p> <p>19. Tagasiside küsimine ja rahulolu uurimine</p> <p>20. Arveldamine.</p> <p><b>Lõiming:</b> <b>Digipädevused – 1 EKAP</b></p>
<b>Õppemeetodid</b>	Lühiloeng, harjutamisülesanded, praktiline meeskonnatöö projekt, meeskondlik eneseanalüüs, individuaalne enesehindamine.			
<b>Iseseisev töö</b>	<p><b>ÕV 1.</b> Meeskonnaliikmena teenindamise planeerimisel, järgides tellimuse sisu.</p> <p><b>ÕV 3.</b> Analüüsib projekti kordaminekut.</p>			
<b>Praktiline töö</b>	Seminari läbiviimise praktilise meeskonnatöö projektina. Harjutamine – sündmuspaiga ettevalmistamine, tehnika korda seadmine, vahekoristus, sündmuspaiga korrastamine, arve koostamine.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud hindamisülesanded.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p><b>“Arvestatud”, lävend</b></p> <p><b>ÕV 1.</b> Praktiline meeskonnatöö projekt: seminari sündmuspaiga ettevalmistamine vastavalt tellimusele (ruumide, territooriumi, tehniliste vahendite valmispanek).</p> <p><b>ÕV 2.</b> Praktiline meeskonnatöö projekt: teenindajate, toodete/teenuste, tingimuste, läbiviimise eripära ja reeglite tutvustamine ning küllastajate juhendamine seminari ajal.</p>			

	<p><b>ÕV 3.</b> Praktiline meeskonnatöö projekt: seminari teenindamine kogu külastustekonna vältel. Külastaja ohutuse tagamine. Vahekoristuse teostamine. Sündmuspaiga korrastamine. Arve koostamine. Rahulolu uurimine. Meeskondlik eneseanalüüs. Individuaalne enesehindamine.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Sekretär <a href="https://www.sekretar.ee/t/sundmuste-korraldus">https://www.sekretar.ee/t/sundmuste-korraldus</a>  Niiberg, T. (2011). <i>Suhtlemise kuldreeglid</i>. Tallinn: Pegasus  McKay, M., Davis, M., Fanning, P. (1999, 2001). <i>Suhtlemisoskused</i>. Tallinn: Väike Vanker  Müristaja, H., Tarmula, K. (2011). <i>Sündmus- ja koosolekukorraldus</i>. Tallinn: Argo</p>

## 7. Toitlustusteenindus

7	<b>Toitlustusteenindus</b>			<b>14 EKAP / 364 tundi, sh lõimingud</b> 6 EKAP – keemia/ bioloogia, matemaatika, keel ja kirjandus, ühiskonnaõpetus, digipädevused, kunstained
<b>Õpetajad: Halliki Väli</b> Siiri Velve, Lemmi Heero, Karin Varik, Maire Kivi, Anne-Li Tilk, Maiju Zuping				I kursus 4 EKAP II kursus 8 EKAP III kursus 2 EKAP
<b>Eesmärk :</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab hommikusöögi ning teenindab külastajaid vastavalt teenindussituatsioonile.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. valmistab</b> lihtsama hommikusöögi toidud ja joogid juhendi järgi	<b>HK 1.1. selgitab</b> tervisliku toitumise põhimõtteid ja nende rakendamist menüü koostamisel <b>HK 1.2. selgitab</b> erinevate toidutalumate olemust <b>HK 1.3. järgib</b> oma töös ja tegevuses toiduhügieeni reegleid ja ettevõtte enesekontrolliplaani nõudeid <b>HK 1.4. valmistab</b> hommikusöögi toite vastavalt külaliste arvule planeerides oma tööd meeskonnaliikmena <b>HK 1.5. valmistab</b> toitu vastavalt külaliste arvule	<b>Hügieenitest</b> <b>Projektitöö:</b> koostab hommikusöögimenüü lähtuvalt juhendist arvestades toidutalumatega. <b>Iseseisev töö:</b> teeb kaubatellimuse enda koostatud hommikusöögi menüüle ja jookidele. <b>Praktiline töö:</b> valmistab hommikusöögi ja joogid ning serveerib need.	eristav	<b>Hommikusöögi toidud ja joogid</b> 1. Toiduhügieen 2. Tööohutus 3. Tervislik toitumine. Eritoitumine 4. Menüü koostamine 5. Toiduvalmistamine 6. Hommikusöögi toidud ja joogid 7. Töö planeerimine  <b>Lõiming:</b> <b>Matemaatika – 1 EKAP</b> <b>Eesti keel – 1 EKAP</b> <b>Digipädevused – 1EKAP</b>

	planeerides oma tööd meeskonnaliikmena <b>HK 1.6. pakib</b> külalisele kaasa tellitud hommikusöögi <b>HK 1.7. valmistab</b> kuumi ja külmi jooke vastavalt külaliste arvule			
<b>ÕV 2. teenindab</b> erinevates toitlustamise teenindus-situatsioonides	<b>HK 2.1. katab</b> laua(d) vastavalt külaliste arvule ja menüüle <b>HK 2.2. esitleb</b> menüüd külalisele <b>HK 2.3. teenindab</b> külalist lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest ja sündmuse eripärast <b>HK 2.4. koristab</b> laualt kasutatud nõud ja ülejäänud toidu lähtuvalt töökorraldusest <b>HK 2.5. puhastab</b> ja korrastab teenindusala ja töövahendid	<b>Rollimäng:</b> enda koostatud menüü järgi külastaja teenindamine toitlustusasutuses inglise keeles (etteantud juhendi alusel)  <b>Praktiline töö:</b> ettevalmistustööde tegemine, laudade katmine ja klientide teenindamine vastavalt menüüle. Teooria test valikvastustega.	eristav	<b>Toitlustusteenindus</b> 1. Hommikusöögilauad 2. Serverimisvahendid 3. Laudade eelkatted 4. Teenindusprotsess 5. Külastajate teenindamine 6. Pakkimiseks kasutatavad vahendid 7. Teenindusala korrastamine  <b>Lõiming:</b> <b>Kunstiained - 1 EKAP</b>
<b>ÕV 3. viib</b> meeskonna liikmena läbi välitoitlustuse	<b>HK 3.1. planeerib</b> meeskonnaliikmena välitoitlustuse koha, tooraine, töövahendid ja teeninduse vastavalt tellimusele <b>HK 3.2. pakib</b> transpordiks välitoitlustuse pakkumiseks vajalikud tooraine ja töövahendid <b>HK 3.3. valmistab</b> ette välitoitlustuse koha, toidu valmistamise ja serverimise <b>HK 3.4. abistab</b> toidu valmistamisel välitingimustes,	<b>Projektitöö:</b> õpilane viib läbi vastavalt juhendile ühe väliürituse toitlustamise (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine).  <b>Iseseisev töö:</b> etteantud ürituse välitoitlustamise töökorraldus.	eristav	<b>Välitoitlustus</b> 1. Välitoitlustuse olemus ja erinevad liigid 2. Seadusandlus välitoitlustuse pakkumise kohta 3. Kokkulepped klientidega, tänapäevased digivahendid 4. Sündmuste eripära ja ilmastikuoludega arvestamine 5. Tööde planeerimine 6. Välitoitluskoha majanduspaik ehk tagala 7. Inventar, vahendid ja seadmed 8. Sobilikud menüüd vastavalt üritusele <b>Töökorraldus</b> 1. Tööohutusnõuded 2. Pakendamine transpordiks 3. Nõuded transpordiks ja säilitamiseks 4. Hügieen ja enesekontrolliplaan

	<p><b>HK 3.5. teenindab</b> välitoitlustussündmuse külalist</p> <p><b>HK 3.6. korrastab</b> välitoitlustamise koha ja käitleb prügi, lähtudes jäätmekäitluse nõuetest</p>		<p>5. Väritingimustes toitlustuse ja teeninduse koha ettevalmistamine sõltuvalt menüüst, ilmastikuoludest</p> <p>6. Ettevalmistustööd toidu valmistamiseks ja serveerimiseks</p> <p><b>Toiduvalmistamine välingtonimustes</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toiduvalmistamine lõkkel ja erinevate seadmetega</li> <li>2. Toitude säilitamine</li> <li>3. Toitude serveerimine ja pakkumine</li> <li>4. Teenindamine välingtonimustes</li> <li>5. Kliendile toidu kaasa pakkimine</li> </ol> <p><b>Jäätmekäitus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prügi sorteerimine</li> <li>2. Pakendamine ja transport</li> <li>3. Välitoitlustamise koha korrastamine</li> <li>4. Puhastus- ja korrastustööd</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b>  <b>Keemia/ bioloogia – 1 EKAP</b>  <b>Ühiskonnaõpetus – 1 EKAP</b></p>
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö		
<b>Iseseisev töö</b>	<p><b>ÕV1.</b> Teeb kaubatellimuse enda koostatud hommikusöögi menüüle ja jookidele.</p> <p><b>ÕV3.</b> Etteantud ürituse välitoitlustamise töökorraldus</p>		
<b>Praktiline töö</b>	<p><b>ÕV1.</b> Valmistab hommikusöögi ja joogid ning serveerib need.</p> <p><b>ÕV2.</b> Ettevalmistustööd: laudade katmine ja klientide teenindamine vastavalt menüüle. Valikvastustega teooria test.</p>		
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>eristavalt</b> . Hommikusöögi ja jookide planeerimine ja praktiline teostamine. Ja on täidetud kõik hindamisülesanded. Sooritab projektitöö vastavalt juhendile ühe väliürituse toitlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine).		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p><b>Hinne “3”</b> Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle juhendades eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Sooritab projektitöö vastavalt juhendile ühe väliürituse toitlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine).</p>		
	<p><b>Hinne “4”</b> Õpilane valmistab juhendamisel etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib oma töötulemust. Sooritab projektitöö vastavalt juhendile ühe väliürituse toitlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine).</p>		

	<b>Hinne "5"</b> Õpilane valmistab etteantud menüü järgi toidud ja joogid vastavates kogustes ja temperatuuril, paneb toidud välja sobivatele nõudele. Peseb iseseisvalt nõud, töövahendid ja korrastab töökoha. Õpilane teeb vastavalt menüüle eelkatted, serveerib toidud ja teenindab külalisi. Korrastab tööala ja töövahendid. Analüüsib ja hindab oma töötulemust. Sooritab projektitöö vastavalt juhendile ühe väliürituse tootlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine).
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). <i>Toitlustamise alused</i> . Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. (2010). <i>Toiduvalmistamine suurköögis</i> . Tallinn: Argo Rekkor, S., Vainu, A., Eerik, R., Palm, T. (2013). <i>Teenindamise kunst</i> . Tallinn: Argo Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). <i>Restoraniteenindus</i> . Tallinn: Argo Mesikäpp, L., Rekkor, S., Kärblane, E., Viedehov, H. (2013). <i>Toitlustamine turismiettevõttes. Hea hügieenitava juhend</i> . <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?Avaleht">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?Avaleht</a>

## 8. Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid

<b>8</b>	<b>Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid</b>			<b>9 EKAP /234 tundi, sh lõimingud</b> 3 EKAP / keemia, matemaatika, keheline kasvatus
<b>Õpetajad: Reena Smidt</b> Sille Lapp, Marika Pütsep, Maire Kivi				I kursus   9 EKAP
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane koristab ja valmistab ette numbritoad, üldkasutatavad ruumid ning teeb turismiettevõttes heakorratõid, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. mõistab</b> teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel	<b>HK 1.1. selgitab</b> turismiettevõtte teenindaja rolli teeninduskeskkonna korrastamise ja turvalisuse tagamisel kvaliteetse külastuselamuse pakkujana	<b>Iseseisev rühmatöö:</b> õpilane osaleb rühmatöös, koostab tegevuskava etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutusettevõttes ja esitleb tulemust.	eristav	<b>Turismiettevõtte teenindaja roll</b> 1. Teenindaja roll majutusettevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel 2. Teenindaja tegevused teeninduskeskkonna korrasoleku ja ohutuse tagamisel
<b>ÕV 2. koristab ja valmistab</b> iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse- ja ergonoomikapõhimõtteid	<b>HK 2.1. valib</b> koristusmeetodi, -tarvikud ja puhastusained ning sobivad isikukaitsevahendid, kasutades neid sihipäraselt ja töötades ergonoomiliselt <b>HK 2.2. koristab</b> majutus- ja üldkasutatavad ruumid vastavalt ettevõtte koristusjuhendile	<b>Praktiline töö:</b> õpilane komplekteerib koristustarvikud etteantud ruumi igapäevaseks koristamiseks, doseerib õpetaja poolt etteantud ülesande alusel koristusaine kasutuslahuse. <b>Praktilised koristustööd:</b> õpilane koristab erinevaid majutusruume.	eristav	<b>Koristamise alused</b> 1. Korrastusmeetodid, masinad 2. Pinnamaterjalid ja nende hooldus 3. Koristusained ja koristustarvikud 4. Ergonoomika 5. Majutusruumi koristamine 6. Üldrõumide ja konverentsiruumide koristamine 7. Hügieeniruumide ja sauna koristamine

	<p><b>HK 2.2. valmistab</b> ette majutusruumi, arvestades külalise erisoove ja ettevõttes kehtestatud nõudeid</p> <p><b>HK 2.3. kontrollib</b> majutusruumi korrasolekut vastavalt ettevõtte standardile, teavitades toa seisukorrast lähtudes töökorraldusele</p> <p><b>HK 2.4. registreerib ja hoiustab</b> külalise poolt unustatud esemed lähtuvalt juhendist</p>	<p><b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab koristusplaani õpetaja poolt etteantud objektile.</p>		<p>8. Spaa koristamine</p> <p><b>Lõiming:</b> <b>Matemaatika – 1 EKAP</b></p>
<p><b>ÕV 3. korrastab</b> üldruumid ja territooriumi vastavalt ettevõttes kehtivatele kokkulepetele</p>	<p><b>HK 3.1. teeb</b> erinevaid heakorratõid lähtudes ettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhenditest, <b>kontrollib</b> territooriumi, hoonete, seadmete ja inventari korrasolekut ja puhtust, vajadusel puhastades ja korrastades neid või probleemide ilmnemisel teavitades vastavalt ettevõtte töökorraldusele</p>	<p><b>Praktiline töö:</b> õpilane kontrollib ja koristab majutusettevõtte ruume/territooriumi vastavalt standardile ja koristusjuhendile, valides/kasutades sobivad isikukaitsevahendid, koristusmeetodid, -tarvikud ning puhastusaineid töötades ergonoomiliselt. Kontrollib, analüüsib ja hindab oma töö tulemust.</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab ja lisab e-õpimappi sooritatud praktiliste tööde analüüsi.</p>	eristav	<p><b>Üldruumide ja territooriumi korrastamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heakorratööd ettevõtte krundil</li> <li>2. Töövahendid</li> <li>3. Isikukaitsevahendid</li> <li>4. Territooriumil esinevate hoonete, seadmete ja inventari korrasoleku kontrollimine, hooldamine ja info edastamine vastavalt ettevõtte töökorraldusele</li> <li>5. Jäätmekäitlus: komposteerimine</li> <li>6. Talvised heakorratööd</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b> <b>Keemia – 1 EKAP</b> <b>Kehaline kasvatus 1 – EKAP</b></p>
<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö, aktiivne loeng, stendiettekanne, praktiline töö			
<b>Iseseisev töö</b>	<p><b>ÕV 1.</b> Tegevuskava koostamine etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutusettevõttes.</p> <p><b>ÕV 2.</b> õpilane koostab koristusplaani õpetaja poolt etteantud objektile.</p> <p><b>ÕV 3.</b> Õpilane koostab ja lisab e-õpimappi sooritatud praktiliste tööde analüüsi.</p>			
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised korrastus- ja heakorratööd õppekeskkonnas			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Moodulit hinnatakse eristavalt.</b> Mooduli hindamise eelduseks on õpiväljundite praktiliste tööde sooritamine, hindeliste tööde positiivne sooritamine ja iseseisvate tööde tähtjaks esitamine.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>Hinne “3”</b> Õppija valib juhendi või juhendaja abil vastavalt mustuse liigile sobivad koristusmeetodid, -tarvikud ja -ained ning kasutab neid sihispäraselt ja ohutult. Koristab juhendamisel arvestades külalise erisoove ja vastavalt ettevõttes kehtestatud nõuetele üldkasutatavat ruumi, majutusruumi ning teeb erinevaid heakorratõid lähtudes ettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhendist.			



	<p>Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti. Ettenähtud tööd ei mahu planeeritud aja piiridesse. Lõiming kehaline kasvatus, keemia, matemaatika.</p> <p><b>Hinne "4"</b> Õppija valib vastavalt mustuse liigile sobivad koristusmeetodid, -tarvikud ja -ained ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult. Arvestades külalise erisoove ja ettevõttes kehtestatud nõudeid koristab üldkasutatava ruumi ja majutusruumi ergonomiliste töövõtete vastavalt etteantud juhendile, teeb erinevaid heakorratõid lähtudes ettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhendist, registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti. Ettenähtud tööd mahuvad planeeritud aja piiridesse.</p> <p><b>Hinne "5"</b> Õppija valib vastavalt mustuse liigile sobivad koristusmeetodid, -tarvikud ja -ained ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult. Koristab üldkasutatava ruumi ja majutusruumi ergonomiliste töövõtete vastavalt etteantud juhendile, teeb erinevaid heakorratõid lähtudes ettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhendist, registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust. Hindab ja analüüsib enda töö kvaliteeti ja abistab kaasõppijaid koristustööde kvaliteedi tagamisel ning hindamisel. Jõuab ette antud ajaga oma töö valmis.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Tamm, T., Kuura, E., Lapp, S. (2012). <i>Majapidamistööd majutusettevõttes</i>. Tallinn: Argo.</p> <p>Õpetaja enda kogutud ja koostatud õppematerjalid.</p> <p>Järve, S., Eskla, V. (2010). <i>Puude ja pöösaste lõikamine</i>. Tallinn: Varrak</p> <p>Samuel, G. (tõlkinud inglise keelest 2010). <i>Kõik kinnistu välisehitistest</i>. Tallinn: Varrak</p> <p>Laane, Mari (2012). <i>Iluaiaanduse käsiraamat</i>. Tallinn: Varrak</p>

## 9. Ohutus ja turvalisus

9	<b>Ohutus ja turvalisus</b>			<b>4 EKAP / 104 tundi, sh lõimingud</b> 1 EKAP/digipädevused, sotsiaalsed (suhtlemine)
<b>Õpetajad: Mare Kirr</b> Sille Lapp, külalisõppejõud, Anne-Li Tilk Õppetöösse kaasata noorsoopolitseid ja ennetustegevustega tegelevaid üksuseid.		I kursus	1 EKAP	
		II kursus	2 EKAP	
		III kursus	1 EKAP	
<b>Eesmärk:</b> : Õpetusega taotletakse, et õppija käitub erinevates külalise ja ettevõtte turvalisust puudutavates ohuolukordades teadlikult.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. tegutseb</b> õnnetusjuhtumi olukorras ning kutsub abi suheldes häirekeskusega	<b>HK 1.1. valib</b> teadlikult kannatanust lähtuva esmaabi andmise taktika ja arvestab iseenda ja teiste turvalisusega <b>HK 1.2. tegutseb</b> õnnetusjuhtumi olukorras (sh sise- ja välitingimustes) ning kutsub abi ja suhtleb häirekeskusega	<b>Praktiline töö:</b> õpilane hindab kannatanu seisundit, valib vigastustele vastava esmaabi andmise tegevuskava ja tehnika, demonstreerib kannatanu elustamist. <b>Iseseisev töö:</b> õpilane töötab läbi õpetaja poolt antud õppematerjalid.	mitteeristav	<b>Esmaabi</b> 1. Esmaabi olemus, kannatanu seisundi hindamine, esmaabi andmise tegevuskava 2. Elustamine 3. Välised verejooksud ja šokk (verejooksu peatamise võtted, šoki olemus ja tunnused) 4. Haavad (haavade teke, sidumise tehnikad ja reeglid, praktilised harjutused sidumistehnikate harjutamiseks)



	<b>HK 1.3. rakendab</b> õigeid esmaabivõtteid			<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Traumad ja luumurrud (luumurdude iseloomustus, liigesetraumad, lahastamise viisid)</li> <li>6. Mürgistused, söövitused, põletused, külmakahjustused.</li> </ol>
<b>ÕV 2. märkab ja reageerib</b> inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile	<b>HK 2.1. kirjeldab</b> inimkaubanduse ja lähisuhtevägivalla olemust <b>HK 2.2. reageerib</b> inimkaubandusjuhtumi või lähisuhtevägivalla kahtluse korral <b>HK 2.3. tunneb</b> ära erinevad ohuolukorrad	<b>Loeng:</b> õpilane osaleb noorsoopolitsei ja ennetustegevustega tegelevate asutuste töötajate loengul.	mitteeristav	<b>Inimkaubandus ja lähisuhtevägivald</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inimkaubanduse ennetamine, avastamine, ohvrite abistamine</li> <li>2. Koduvägivald</li> <li>3. Perevägivald</li> <li>4. Paarisuhte juhtumeid hõlmav vägivald</li> <li>5. Kiusamine (sh töökiusamine), tundemärgid, reageerimine</li> <li>6. Joobes inimesed (sh narkojoove), tuvastamine, käitumine joobes inimesega</li> </ol>
<b>ÕV 3. tegutseb</b> erinevates ohuolukordades ennast ja külalist säästvalt	<b>HK 3.2. käitub</b> erinevates ohuolukordades teadlikult <b>HK 3.3. juhendab</b> külalisi evakueerimisel	<b>Test:</b> õpilane sooritab valikvastustega testi läbitud tööohutuse ja tööturvalisuse teemade ulatuses. <b>Iseseisev töö:</b> õpilane töötab läbi õpetaja poolt antud õppematerjalid.	mitteeristav	<b>Inimese turvalisus</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ohuolukorrad – tuleoht, pommiähvardus, terrorioht, relvaähvardus, käitumisjuhised erinevates olukordades.</li> <li>2. Evakuaatsiooni korraldamine, väljumisteed, mürgistused.</li> </ol>
<b>ÕV 4. oskab</b> märgata ja reageerida küberturvalisust puudutavatele intsidentidele ja järgib andmekaitse põhimõtteid	<b>HK 4.1. teab</b> küberhügieeni põhimõtteid ning <b>demonstreerib</b> nende kasutamist läbivalt õppetöö vältel <b>HK 4.2. teab</b> peamisi küberohte, petuskeeme ja <b>tunneb</b> ära ründemustreid ettevõtetele ja külalistele <b>HK 4.3. oskab</b> hinnata digivahendi turvalisuse taset töö tegemiseks <b>HK 4.4. oskab</b> hinnata digivahendisse saabunud informatsiooni ja andmete usaldusväärsust	<b>Praktiline töö:</b> näidisjuhtumite analüüs, petukirjadel ja võltslehekülgedel ohumärkide leidmine ja ettepanekute esitamine edasiseks käitumiseks.  <b>Iseseisev töö:</b> õpilane töötab läbi õpetaja poolt antud õppematerjalid.	mitteeristav	<b>Küberturvalisus</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mõisted (arvutiturve; elektrooniline turvalisus; kiirgusturve; infoturve; isikuandmete kaitse; seadmete ja süsteemide füüsiline turvalisus)</li> <li>2. Seadmete füüsiline turve (eri tüüpi seadmed: laua- ja sülearvutid, nutiseadmed)</li> <li>3. Andmete säilimine ja volitamata juurdepääsu ärahoidmine</li> <li>4. Paroolid, PINid ja nende haldus</li> <li>5. Erinevad autentimise võimalused – nende head ja vead</li> <li>6. Arvutiviirused ja nende tõrjumine</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b>  <b>Digipädevused ja suhtlemine – 1 EKAP</b></p>

	<p><b>HK 4.5. mõistab</b> ettevõtte turvapoliitika põhimõtteid ja järgib neid igapäevatoos</p> <p><b>HK 4.6. hindab</b> külalist abistades küberriske ning väldib riskikäitumist</p> <p><b>HK 4.7. teab</b> ettevõtte kordasid ja regulatsioone seoses privaatsuspoliitikaga, andmetöötlus protsesside</p> <p><b>HK 4.8. oskab</b> eristada isikuandmeid, delikaatseid isikuandmeid ja andmeid</p> <p><b>HK 4.9. oskab</b> vastata korrektselt andmete päringule vastavalt vastusandmete sisule</p> <p><b>HK 4.10. oskab</b> hinnata andmepäringuid (nii digitaalseid, kui personaalseid) ettevõtte privaatsuspoliitikast lähtuvalt</p>			
<b>Õppemeetodid</b>	Test, aktiivne loeng, analüüs, praktiline töö			
<b>Iseseisev töö</b>	Õpilane töötab läbi õpetaja poolt antud õppematerjalid.			
<b>Praktiline töö</b>	<p><b>ÕV 1.</b> Elustamise demonstreerimine: õppija hindab õigesti kannatanu seisundit ja kasutab õiget taktikat ning tehnikat kannatanu elustamiseks.</p> <p><b>ÕV 2.</b> Õpilane osaleb noorsoopolitsei ja ennetustegevustega tegelete asutuste töötajate loengul.</p> <p><b>ÕV 4.</b> Näidisjuhtumite analüüs, petukirjadel ja võltslehekülgedel ohumärkide leidmine ja ettepanekute esitamine edasiseks käitumiseks.</p>			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p><b>“Arvestatud”, lävend</b></p> <p>Õpilane kirjeldab inimkaubanduse ja lähisuhtevägivalla olemust, reageerib inimkaubandusjuhtumi või lähisuhtevägivalla kahtluse korral, tunneb ära erinevad ohuolukorrad, käitub erinevates ohuolukordades teadlikult, juhendab külalisi evakueerimisel, teab ettevõtte kordasid ja regulatsioone seoses privaatsuspoliitikaga, andmetöötlusprotsesside ja turvapoliitikaga, oskab eristada delikaatseid isikuandmeid, oskab vastata korrektselt andmete päringule vastavalt vastusandmete sisule, oskab hinnata andmepäringuid (nii digitaalseid, kui personaalseid) ettevõtte privaatsuspoliitikast lähtuvalt.</p>			
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="https://www.rescue.ee/files/2021-05/majutusasutuste-tuleohutus-2021-2.pdf?20664ae390">https://www.rescue.ee/files/2021-05/majutusasutuste-tuleohutus-2021-2.pdf?20664ae390</a> <a href="https://tooelu.ee/et">https://tooelu.ee/et</a> Esmaabi <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/127112018015#para3">https://www.riigiteataja.ee/akt/127112018015#para3</a>			

IT-teadlaste manitsus: enne kui sisestate veebiavarusse oma krediitkaardiandmed, pange tähele... - Forte (delfi.ee)  
 Küberturvalisuse seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/106082022018>  
 Inimkaubandus <https://www.just.ee/kuritegevus-ja-selle-ennetus/inimkaubandus#Ettev%C3%B5tjale>  
 Lingikogu (küberturvalisus)  
[https://docs.google.com/document/d/1GcfWQOuVMZVQ0JPm8RTvSa0pbYeOlkl/edit?usp=share\\_link&oid=109328342025538834310&rtpof=true&sd=tru](https://docs.google.com/document/d/1GcfWQOuVMZVQ0JPm8RTvSa0pbYeOlkl/edit?usp=share_link&oid=109328342025538834310&rtpof=true&sd=tru)

## 10. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas

10	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas			5 EKAP / 130 tundi
Õpetajad: Marve Koppel, Anne-Li Tilk, Anne Lember, Evi Ustel-Hallimäe			I kursus II kursus III kursus	2 EKAP ÕV 1., ÕV3. 1 EKAP ÕV 2. 2 EKAP ÕV 4.
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. kavandab</b> oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<b>HK 1.1. analüüsib</b> juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava eriala <b>HK 1.2. sõnastab</b> juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid <b>HK 1.3. koostab</b> juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab eneseanalüüsi ja sõnastab juhendamisel õpieesmärgid. <b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani <b>Iseseisev töö:</b> õpilane tutvub õpikeskkonnaga.	mitteeristav	<b>Õpitee kavandamine</b> 1. Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused 2. Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist 3. Kooli õppeinfosüsteem 4. Õpingutega toimetulek 5. Õppimist toetavad õpikeskkonnad 6. Õpitee 7. Õpikeskkond
<b>ÕV 2. mõistab</b> ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid,	<b>HK 2.1. selgitab</b> meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab majanduslike vajaduste analüüsi ja eelarve (võib olla projekt eelarvestamine). <b>Meeskonnatöö arvutiklassis:</b>	mitteeristav	<b>Majanduskeskkond</b> 1. Ressursid majanduses 2. Majanduse põhiküsimused 3. Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused

<p>probleeme ning võimalusi</p>	<p><b>HK 2.2. kirjeldab</b> meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda  <b>HK 2.3. selgitab</b> regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi  <b>HK 2.4. kirjeldab</b> organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides  <b>HK 2.5. valib</b> enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning <b>kirjeldab</b> selles enda võimalikku rolli</p>	<p>turuanalüüs (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt).</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Rahaliste eesmärkide seadmine</li> <li>5. Laenamine</li> <li>6. Füüsilise isiku tulud ja kulud, isiklik bilanss</li> <li>7. Nõudmine, pakkumine ja turutasakaal (sh graafiline kirjeldamine), hinnad</li> <li>8. Riigi roll majanduses</li> <li>9. Otsesed ja kaudsed maksud</li> <li>10. Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed (ümbrikupalk, ettevõtja tulu – dividendid)</li> <li>11. Erasektor ja avaliksektor</li> </ol>
<p><b>ÕV 3. kavandab</b> omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>	<p><b>HK 3.1. seostab</b> erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning <b>toob</b> välja probleemid ja võimalused  <b>HK 3.2. analüüsib</b> erinevaid keskkonnategureid ning <b>määratleb</b> meeskonnatööna probleemi ühiskonnas  <b>HK 3.3. kavandab</b> meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid  <b>HK 3.4. kirjeldab</b> meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust  <b>HK 3.5. valib</b> meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile  <b>HK 3.6. koostab</b> meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks</p>	<p><b>Iseseisev töö:</b> Eesti ettevõtluskeskkonna analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.  <b>Meeskonnatööna juhtumianalüüs:</b> kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.  <b>Meeskonnatöö:</b> õpilasfirma</p>	<p>mitteeristav</p>	<p><b>Väärtuste loomine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ettevõtlus ja areng</li> <li>2. Eesti ja kodumaakonna ettevõtlus</li> <li>3. Ettevõtja ja töövõtja</li> <li>4. Vastutustundlik ettevõtlus</li> <li>5. Jätkusuutlik areng: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) probleemi märkamine</li> <li>b) probleemi analüüs</li> <li>c) probleemi lahendus</li> <li>d) ühiskonda panustamine</li> </ol> </li> </ol>

<p><b>ÕV 4. mõistab</b> enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>	<p><b>HK 4.1. analüüsib</b> oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes</p> <p><b>HK 4.2. kasutab</b> asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid</p> <p><b>HK 4.3. selgitab</b> tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist</p> <p><b>HK 4.4. selgitab</b> enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas</p>	<p><b>Töö arvutiklassis:</b> kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri.</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p><b>Karjääriõpe</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asjakohased infoallikad koolitus-, praktika, töökoha leidmisel</li> <li>2. Kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri</li> <li>3. Ennastjuhtiv õppija</li> <li>4. Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid</li> <li>5. Karjääriplaani koostamine (lühi- ja pikaajaline karjääriplaan)</li> </ol>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetis, eneseanalüüs, rollimängud, integreeritud põhiõpingutes ettevõtete külastus.</p>			
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p><b>ÕV1.</b> Õpilane koostab eneseanalüüsi ja sõnastab juhendamisel õpieesmärgid.  <b>ÕV2.</b> Õpilane koostab majanduslike vajaduste analüüsi ja eelarve (võib olla projekt eelarvestamine).  <b>ÕV3.</b> Eesti ettevõtluskeskkonna analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.  <b>ÕV4.</b> SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega.</p>			
<p><b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b></p>	<p>Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b>. Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik hindamisülesanded.</p>			
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b></p>	<p><b>“Arvestatud”, lävend</b>  Õpilane koostab eneseanalüüsi ja sõnastab juhendamisel õpieesmärgid, koostab õpitegevuste plaani, koostab majanduslike vajaduste analüüsi ja eelarve (võib olla projekt eelarvestamine), esitab meeskonnatööna turuanalüüsi (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt), analüüsib Eesti ettevõtluskeskkonda ja kaardistab vastutustundliku ettevõtluse põhimõtted, lahendab meeskonnatööna juhtumianalüüsi, osaleb aktiivselt õpilasfirma töös, koostab praktikale/ tööle kandideerimisdokumendid (CV ja motivatsioonikiri) ja SWOT-analüüsi kutsealasest arengust.</p>			
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007). Ettevõtluse alused. SA Innove <a href="https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/">https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/</a>  Ideest eduka ettevõtte (2008). SA Innove <a href="https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426">https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426</a></p>			

Töötamise tulevikutrendid <https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/>  
 Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/110022012002>  
 Lään, K. Mis on karjäär? [https://dSPACE.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis on karjr ja karjriplaneerimine.html](https://dSPACE.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis_on_karjr_ja_karjriplaneerimine.html),  
 Eesti Töötukassa. Minu karjäär. <https://www.minukarjaar.ee/>  
 Eesmärkide sõnastamine <https://leanway.ee/smart-mudel>  
 Keskkonnaharidus <https://www.keskkonnaharidus.ee/foto-ja-video-pank/keskkonnahariduslikud-oppeklipid/keskkonnaprobleemid/page/2/>  
 Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad*. Tartu: Ecoprint

## 11. Erialane inglise keel (tase B1)

11	Erialane inglise keel (tase B1)			6 EKAP / 156 tundi, sh lõimingud 3 EKAP / keel ja kirjandus, sotsiaalsed, digipädevused
Õpetaja: Tiia Jõgi			I kursus II kursus III kursus	2 EKAP 2 EKAP 2 EKAP
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab tööalastes situatsioonides korrektset erialast inglise keelt.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Inglise keel A2 tasemel.			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. mõistab ja kasutab</b> suulisel ning kirjalikul suhtlemisel erialast inglisekeelset terminoloogiat, <b>väljendab</b> ja <b>põhjendab</b> oma seisukohti	<b>HK 1.1. loeb</b> keerukat erialast teksti ja <b>vastab</b> teksti sisu kohta esitatud küsimustele <b>HK 1.2. kirjeldab</b> Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist <b>HK 1.3. nimetab</b> rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite <b>HK 1.4. juhatab</b> külalisele teed ja <b>tutvustab</b> küsitud kohalikke objekte kasutades vastavat turismikataloogi	<b>Kirjalik struktureeritud töö:</b> õpilane kuulab, loeb ja kirjutab erialaseid tekste. <b>Esitlus:</b> õpilane koostab eesti rahvakalendri tähtpäevade ja rahvustoitude kohta esitluse. <b>Rollimäng:</b> õpilane juhatab külalisele teed ja tutvustab turismikataloogi kasutades ühte kohalikku objekti.	eristav	<b>Erialane terminoloogia</b> 1. Erialase teksti lugemine, küsimustele vastamine 2. Eesti lühiajalugu 3. Rahvakalendri tähtpäevad 4. Rahvustoidud
<b>ÕV 2. vestleb</b> küllastajatega ladusalt igapäevastes tööalastes	<b>HK2.1. suhtleb</b> vabalt külalistega erinevates teenindussituatsioonides, <b>sõnastab</b> külalisega suhtlemisel oma mõtteid ladusalt	<b>Struktureeritud töö:</b> õpilane tutvustab majutus- ja toitlustusettevõtete liike toatüüpe ja teenuseid, nimetab erinevaid turismiettevõtte ruume,	eristav	<b>Suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides</b> 1. Telefonivestlused klientidega 2. Turismiettevõtte ruumide tutvustamine 3. Majutus- ja toitlustusettevõtete liigid

<p>situatsioonides, sh <b>tutvustab</b> külalistele Eesti ja lähi piirkonna vaatamisväärsusi</p>	<p><b>HK 2.2. informeerib</b> juhendamisel külalisi peamistest teenustest ja kasutustingimustest  <b>HK 2.3. suhtleb</b> juhendi alusel külalistega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid  <b>HK 2.4. juhatab</b> külalisele teed turismiettevõtte erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani  <b>HK 2.5. nimetab</b> korrektsete inglisekeelsete terminitega majutus- ja toitlustusettevõtete liigid  <b>HK 2.6. nimetab</b> korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevaid turismiettevõtte ruume  <b>HK 2.7. nimetab</b> korrektsete inglisekeelsete terminitega erinevad toatüübid ja <b>kirjeldab</b> numbritubade sisustust  <b>HK 2.8. tutvustab</b> juhendi alusel turismiettevõtte teenuste sisu  <b>HK 2.9. tutvustab</b> juhendi alusel ennast toateenijana tупpa sisenemisel ja <b>selgitab</b> külalisele toakoristamise soovi  <b>HK 2.10. nimetab</b> korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatavat voodipesu ja erinevaid rätikuid  <b>HK 2.11. kogub</b> ja <b>edastab</b> külalisele informatsiooni lähi piirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta</p>	<p>kirjeldab numbritubade sisustust, nimetab majutusruumis kasutatavat voodipesu ja erinevaid rätikuid, kasutades vastavat terminoloogiat.</p> <p><b>Rollimäng:</b> õpilane tutvustab suuliselt iseennast kui teenindajat ja tutvustab külalisele toakoristamise soovi.</p> <p><b>Iseseisev töö:</b> õpilane otsib infot kohalike vaatamisväärsuste ja kultuurisündmuste kohta ning teeb kokkuvõtte.</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Toatüübid</li> <li>5. Numbritubade sisustus</li> <li>6. Turismiettevõtete teenuste sisu tutvustamine</li> <li>7. Majutusruumis kasutatav voodipesu ja erinevad rätikud</li> <li>8. Kohalike vaatamisväärsuste ja kultuurisündmuste tutvustamine</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b>  <b>Sotsiaalne – 1 EKAP</b></p>
--	---	--	--	---

	kasutades vastavat turismikataloogi			
<b>ÕV 3. mõistab ja koostab</b> selge informatiivse erialase teksti	<p><b>HK 3.1. koostab</b> erialase teksti kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt</p> <p><b>HK 3.2. edastab</b> kirjalikku infot, sh elektrooniliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</p> <p><b>HK 3.3. koostab</b> juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja</p>	<b>Praktiline töö:</b> õpilane koostab kinnitus- ja annulleerimiskirja, registreerib kliendi sisse ja välja arvestades suhtlemis- ja etiketi nõudeid, koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja.	eristav	<p><b>Majutus- ja toitlustusalane terminoloogia</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turismiettevõtete tooted ja teenused</li> <li>2. Kinnitus- ja annulleerimiskiri</li> <li>3. Kliendi registreerimine</li> <li>4. Kliendi väljakirjutamine</li> </ol> <p><b>Lõiming:</b>  <b>Digipädevused – 1 EKAP</b>  <b>Keel ja kirjandus – 1 EKAP</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Õigekiri (suur-väike algustäht, sõnajärg lauses jne)</li> <li>2. Inglisekeelse materjali tõlkimine eesti keelde.</li> </ol>
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline, esitlus, iseseisev töö, rollimängud			
<b>Iseseisev töö</b>	<p><b>ÕV 1.</b> Õpilane koostab eesti rahvakalendri tähtpäevade ja rahvustoitude kohta esitluse.</p> <p><b>ÕV 2.</b> Õpilane otsib infot kohalike vaatamisväärsuste ja kultuurisündmuste kohta ning teeb kokkuvõtte.</p>			
<b>Praktiline töö</b>	<b>ÕV 3.</b> Õpilane koostab kinnitus- ja annulleerimiskirja, registreerib kliendi sisse ja välja arvestades suhtlemis- ja etiketi nõudeid, koostab juhendi alusel enda CV ja motivatsioonikirja.			
<b>Mooduli kokkuvõtve hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>eristavalt</b> . Mooduli hindamise eelduseks on õpiväljundite hindamisülesannete sooritamine, tähtjaks iseseisvate tööde esitamine.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hindamise kriteeriumid</b>	<p><b>Hinne „3“:</b> suudab külalisega suuliselt ja kirjalikult suhelda teades olulisemaid ingliskeelseid erialatermineid. Teeb grammatilisi vigu, kuid väljendab end siiski arusaadavalt. Ei suuda hoida kliendisituatsioonis ühtlast tempot, lahendab küll probleemi, kuid peab paluma korduvaid selgitusi. Annab infot lünklikult ja lakooniliselt. Oskab kasutada vaid lihtsamaid viisakusfraase.</p> <p><b>Hinne „4“:</b> kasutab suulises ja kirjalikus suhtluses külalisega enamasti erialaselt ja grammatiliselt korrektset inglise keelt. Suudab suhelda enam-vähem ladusalt, vahepeal võib veidi takerduda õige keelendi/ väljendi leidmisega, võib ette tulla mõningaid (väiksemaid) vigu, mis ei sega suhtluspooltel teineteisest aru saamist. Oskab õigesti kasutada enamlevinud viisakusfraase. Tuleb toime probleemi lahendamise ja info andmisega, kuid peab paluma külalisel 1-2 küsimust korrata.</p> <p><b>Hinne „5“:</b> kasutab nii suulises kui kirjalikus suhtluses külalisega erialaselt ja grammatiliselt korrektset inglise keelt, suulises suhtluses väljendab end vabalt, oskab esitada korrektseid küsimusi ja adekvaatselt reageerida, oskab vajadusel lahendada probleeme ning anda põhjalikku asjakohast informatsiooni, kasutades erinevaid viisakusfraase. Vigu teeb minimaalselt.</p>			
<b>Õppematerjalid</b>	Cooper, C., Fletcher, J., Fryall, A., Gilbert, D., Wanhill, S. (2008). <i>Tourism: Principles and Practice</i> , FT Prentice Stephen J. Page. (2013). <i>Tourism Management, An Introduction</i> , Routledge. Harding, K., Henderson, P. (1995). <i>High Season: English for the Hotel and Tourist Industry 1st Edition</i>			



## 12. Ettevõtlusõpe

12		Ettevõtlusõpe			6 EKAP / 156 tundi	
<b>Õpetajad: Marve Koppel</b> Heli Kakko				I kursus	1 EKAP	
				II kursus	5 EKAP	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused, hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht teeninduses.						
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>		puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad		
<b>ÕV 1. mõistab</b> äri võimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	<b>HK 1.1. kirjeldab</b> enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast <b>HK 1.2. selgitab</b> juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas <b>HK 1.3. arutleb</b> meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle	<b>Meeskonnatöö 1:</b> õpilane koostab struktureeritud aruande teemal: „Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast“. <b>Meeskonnatöö 2:</b> õpilane koostab meeskonnatööna stendiettekande, kus analüüsib ja annab hinnangu struktureeritud aruandele. <b>Meeskonnatöö 3:</b> õpilane koostab äriidee.	mitteeristav	<b>Ettevõtluskeskkond</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ettevõtte, ettevõtlus, ettevõtlikkus</li> <li>2. Ettevõtja</li> <li>3. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele</li> <li>4. Äriidee</li> <li>5. Meeskonnatöö</li> </ol>		
<b>ÕV 2. kavandab</b> turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele	<b>HK 2.1. kirjeldab</b> meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest <b>HK 2.2. kirjeldab</b> meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest	<b>Rühmatöö:</b> struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus „Sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks)“.	mitteeristav	<b>Turundustegevused</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal</li> <li>2. Konkurents</li> <li>3. Turunduseesmärgid</li> <li>4. Turundusmeetmestik</li> <li>5. Turuanalüüs</li> </ol>		
<b>ÕV 3. mõistab</b> ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	<b>HK 3.1. koostab</b> juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi <b>HK 3.2. selgitab</b> meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi <b>HK 3.3. selgitab</b> juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid	<b>Kompleksülesanne meeskonnatööna:</b> õpilane koostab investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoosi, kasumiplaani, bilansiprognosi.	mitteeristav	<b>Majanduskeskkond</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tulude ja kulude ringkäik</li> <li>2. Ressursid</li> <li>3. Ettevõtte tulud ja kulud</li> <li>4. Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruande, bilanss)</li> <li>5. Äriseadus, raamatupidamise seadus, võlaõigusseadus</li> <li>6. Ärimudeli finantsosa: tulud ja kulud</li> </ol>		

	lähitud õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast			
<b>ÕV 4. kavandab</b> ettevõtluse õpitavas valdkonnas lähitud äriideest ja ettevõtluskeskkonnast	<b>HK 4.1. koostab</b> ärimudeli meeskonnatöona lähitud valitud strateegiast <b>HK 4.2. kirjeldab</b> asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile <b>HK 4.3. hindab</b> meeskonnatöona juhendamisel ettevõtte tasuvust lähitud ärimudelist	<b>Kompleksülesanne meeskonnatöona:</b> õpilane koostab ärimudeli, protsessikirjelduse ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüsi.	mitteeristav	<b>Ärimudelid</b> 1. Ettevõtlusvormid 2. Ettevõtte asutamine 3. Ettevõtte tasuvus
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline meeskonnatöö, õpilasfirma, õppekäik, intervjuu ettevõtjaga, mõistekaart, ajurünnak, analüüsimeetodid, praktilised näidisülesanded, juhtumianalüüsid			
<b>Iseseisev töö</b>	ÕF toodangu valmistamine.			
<b>Mooduli kokkuvõtte hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud hindamisülesanded.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hindamise kriteeriumid</b>	<b>“Arvestatud”, lävend</b> Õpilane koostab struktureeritud aruande teemal: „Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast“, osaleb meeskonnatöodes koostades stendiettekanne, sooritab juhendi alusel struktureeritud kirjaliku rühmatöö ja meeskonnatöona kompleksülesanded.			
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) <i>Ettevõtluse alused</i>. Tallinn: SA Innove  <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf</a></p> <p>Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) <i>Ideest eduka ettevõtte</i>. Tallinn: SA Innove <a href="https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426">https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426</a></p> <p>Töötamise tulevikutrendid <a href="https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf">https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf</a></p> <p>Jaansoo, A. (2012) <i>Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu</i>. Tallinn: SA Innove  <a href="https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/16185">https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/16185</a></p> <p>Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) <i>Majandusõpik gümnaasiumile</i>. Junior Achievement Eesti SA</p> <p>Eamets, R. jt (2012) <i>Ettevõtlikkusest ettevõtluseni</i>. SA Teadlik Valik</p> <p>TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014) <i>Ettevõtlikkusest ettevõtluseni töövihik</i> <a href="https://e-koolikott.ee">https://e-koolikott.ee</a></p> <p>Teder, J., Varendi, M. (2008) <i>Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine</i>. HTM, SA Innove</p> <p>Suppi, K. (2013) <i>Ettevõtlusõpik-käsiraamat</i>. Tartu: Atlex</p> <p>Kärsna, O. (2009) <i>Pisiettevõtja käsiraamat</i>. Tallinn: Kirjastus Ilo</p> <p>Zeiger, P. (2013). <i>Vajalikke teadmisi ettevõtlusest</i>. E-õpik. TLÜ <a href="https://ettevotlusope.weebly.com/2-ettevotilidetlus.html">https://ettevotlusope.weebly.com/2-ettevotilidetlus.html</a></p> <p>Osterwalder, A., Pigneur, Y. (2014) <i>Ärimudeli generatsioon</i>. Tallinn: Eesti Rahvusraamatukogu</p> <p>Äriseadustik <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/123122022033">https://www.riigiteataja.ee/akt/123122022033</a></p> <p>Ettevõtjaportaali <a href="https://www.rik.ee/et/ettevotjaportaali">https://www.rik.ee/et/ettevotjaportaali</a></p> <p>Riigiportaali Eesti.ee <a href="https://www.eesti.ee">https://www.eesti.ee</a></p>			

### 13. Praktika

13		Praktika			30 EKAP / 780 tundi
<b>Õpetajad: Reena Smidt</b>		I kursus – Majapidamispraktika II kursus – Toitlustusteeninduse praktika III kursus – Vastuvõtutöö praktika		10 EKAP/ A – 10 + PR – 250 10 EKAP/ A – 10 + PR – 250 10 EKAP/ A – 10 + PR – 250	
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab erialaseid teadmisi praktikas järgides turismiettevõtetes kehtivaid standardeid ja protseduureegleid.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad				
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>	
<b>ÕV 1. planeerib</b> oma praktika ja seab isiklikud praktika eesmärgid tulenevalt praktikajuhendist	<b>HK 1.1. koostab</b> juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed dokumendid praktikale asumiseks <b>HK 1.2. seab</b> isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist ja praktikaettevõtte võimalustest <b>HK1.3. järgib</b> praktika sooritamisel tööohutuse- ja hügieeninõudeid, kasutab vajalikke isikukaitsevahendeid	Õpilane täidab ettevõtte külastuse käigus eellepingu ja esitab selle täidetult kooli praktikajuhendajale.	eristav ÕV 1 hinnatakse III kursusel	<b>Ettevalmistavad tegevused praktikale asumiseks</b> 1. Praktika eesmärgistamine ja tööülesannete sõnastamine 2. Tutvumine praktikaettevõttega 3. Praktika eellepingu täitmine	
<b>ÕV 2. teenindab</b> praktikaettevõtte külastajaid külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja ärilistest huvidest	<b>HK 2.1. arvestab</b> oma tegevuses külalise vajaduste ja soovidega	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane täidab juhendamisel tööülesandeid lähtudes ettevõtte teenindusstandardist, külastajate soovidest ja vajadustest, kasutades eestikeelseid ja inglisekeelseid korrektsed termineid ja viisakusväljendeid.	eristav ÕV 2 hinnatakse III kursusel	<b>Klienditeenindus</b> 1. Praktikapäeviku täitmine 2. Majutusettevõtte põhi- ja lisateenused 3. Teenindusstandardid 4. Teenindussituatsioonide lahendamine, säilitades külastaja rahulolu, järgides oma vastutusala piire ning praktikaettevõtte ärihuve	
<b>ÕV 3. koristab</b> ja <b>valmistab</b> ette majutus- ja üldkasutatavad	<b>HK 3.1. valib</b> sobivad koristusmeetodid, -vahendid ja -ained	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane koristab üldkasutatavad ruumid praktikaettevõttes. Koristab majutusruumid	eristav ÕV 3 hinnatakse I kursusel	<b>Majutus- ja üldkasutatavate ruumide koristus</b> 1. Praktikapäeviku täitmine 2. Üldruumide hoolduskoristus	

ruumid külaliste vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile	<b>HK 3.2. teeb</b> vahe- ja lõppkoristusi ning <b>teeb</b> koristusplaanijärgseid puhastustöid <b>HK 3.3. teostab</b> üldruumide hoolduskoristust vastavalt turismiettevõttes kehtestatud korrale	arvestades mustuse astet ja valides sobivad koristusvahendid ja -ained. Korrastab voodeid ja peab pesu arvestust. Teeb erinevaid heakorratöid vastavalt praktikaettevõtte juhenditele.		3. Voodite korrastamine 4. Pesu arvestus
<b>ÕV 4. valmistab</b> ette ja <b>teenindab</b> meeskonnas erinevaid toitlustussündmusi	<b>HK 4.1. valmistab</b> meeskonnas lihtsamaid hommikusöögi ja kohvipausi toite ja jooke <b>HK 4.2. teenindab</b> meeskonnas hommikusööke ja kohvipause <b>HK 4.3. teenindab</b> külalist lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest ja sündmuse eripärast <b>HK 4.4. puhastab</b> ja <b>korrastab</b> teenindusala ja töövahendid	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane teenindab küllastajate gruppi klienditeekonna jooksul, valmistab meeskonnatööna lihtsamaid hommikusöögi ja kohvipausi toite ja jooke ning puhastab ja korrastab teenindusala ja töövahendid.	eristav ÕV 4 hinnatakse II kursusel	<b>Toitlustusteenindus</b> 1. Praktikapäeviku täitmine 2. Tutvumine majutusettevõtte töökorraldusega 3. Klientide teenindamine 4. Küllastajate teenindamine meeskonnas 5. Tagasiside kogumine ja analüüsimine 6. Probleemsituatsioonide lahendamine
<b>ÕV 5. töötab</b> juhendamisel vastuvõtutöötajana teenindades külalisi turismiettevõttes järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid	<b>HK 5.1. vormistab</b> külalise soove arvestades tellimuse ning vastuskirja <b>HK 5.2. kirjutab</b> külalise turismiettevõttesse sisse <b>HK 5.3. tutvustab</b> ja <b>müüb</b> turismiettevõtte lisateenuseid kasutades erinevaid müügitehnikaid ning lähtudes ettevõtte võimalustest ja reeglitest. <b>HK 5.4. kasutab</b> erinevatest kanalitest saadud avalikku teavet külalise teenindamiseks ja soovitude andmiseks <b>HK 5.5. kirjutab</b> külalise turismiettevõttest välja, <b>koostab</b> tarbitud teenuste põhjal arve ja arveldab külalisega	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane töötab juhendamisel vastuvõtutöötajana teenindades külalisi turismiettevõttes järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid.	eristav ÕV 5 hinnatakse III kursusel	<b>Küllastajate teenindamine</b> 1. Praktikapäeviku täitmine 2. Tellimus ja vastuskirja vormistamine 3. Külalise registreerimine 4. Turismiettevõtte lisateenuste tutvustamine ja müük 5. Infoallikad ja nende kasutamine 6. Külaliste väljakirjutamine 7. Külalisega arveldamine

<p><b>ÕV 6. analüüsib</b> oma erialaste teadmiste rakendamist praktikas ning praktika eesmärkide täitmist</p>	<p><b>HK 6.1. täidab</b> juhendi alusel praktika dokumentatsiooni, <b>kirjeldab</b> praktikategevusi ja <b>analüüsib</b> oma õpikogemust</p> <p><b>HK6.2. analüüsib</b> praktika tulemuslikkust vastavalt etteantud juhendile</p>	<p>Praktikadokumentide esitamine. Praktika avalik kaitsmine.</p>	<p>eristav ÕV 6 hinnatakse III kursusel</p>	<p><b>Erialaste teadmiste analüüs</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Praktikale hinnangu andmine ja analüüs</li> <li>2. Eneseanalüüsi koostamine, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine</li> <li>3. Eesmärkide saavutamise analüüs</li> </ol>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö, suuline esitlus, enesehindamine, analüüs.</p>			
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Õpilane leiab praktikakoha ja koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks lähtudes praktikajuhendist. Teeb iga praktikapäeva lõpus sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning koostab praktika lõppedes etteantud juhendile praktikaaruande ja analüüsib praktika tulemuslikkust.</p>			
<p><b>Praktika</b></p>	<p><b>I kursus – Majapidamispraktika:</b> ÕV 1. Õpilane planeerib oma praktika ja seab isiklikud praktika eesmärgid tulenevalt praktikajuhendist. ÕV 3. Õpilane koristab ja valmistab ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile. Praktika lõppedes analüüsib õpilane oma erialaste teadmiste rakendamist praktikas ning praktika eesmärkide täitmist (ÕV 6).</p> <p><b>II kursus – Toitlustusteeninduse praktika:</b> ÕV 1. Õpilane planeerib oma praktika ja seab isiklikud praktika eesmärgid tulenevalt praktikajuhendist. ÕV 4. Õpilane valmistab ette ja teenindab meeskonnas erinevaid toitlustussündmusi. Praktika lõppedes analüüsib õpilane oma erialaste teadmiste rakendamist praktikas ning praktika eesmärkide täitmist (ÕV 6).</p> <p><b>III kursus – Vastuvõtutöö praktika:</b> ÕV 1. Õpilane planeerib oma praktika ja seab isiklikud praktika eesmärgid tulenevalt praktikajuhendist. ÕV 2. Õpilane teenindab praktikaettevõtte külastajaid külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja ärielistest huvidest. ÕV 5. Õpilane töötab juhendamisel vastuvõtutöötajana teenindades külalisi turismiettevõttes järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid. . Praktika lõppedes analüüsib õpilane oma erialaste teadmiste rakendamist praktikas ning praktika eesmärkide täitmist (ÕV 6).</p>			
<p><b>Mooduli kokkuvõtve hindamine</b></p>	<p>Moodulit hinnatakse <b>eristavalt</b>. Mooduli hindamise aluseks on praktika ajal sooritatavad tööd ning praktika läbimine kogu mahus. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktika dokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtete, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) täitmine. Mooduli hindamise aluseks on esimesel kursusel majapidamistöde sooritamine vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile, teisel kursusel valmistab lihtsamaid hommikusöögi toite ja jooke ning teenindab külalist lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest ja sündmuse eripärast toitlustusettevõtetes ja kolmandal kursusel töötab juhendamisel vastuvõtutöötajana, teenindab külalisi turismiettevõttes järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid.</p>			
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b></p>	<p><b>Hinne “3”</b></p> <p>Tahvlis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtunud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõuetekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele).</p> <p><b>Hinne „4“</b></p>			

	<p>Tahvliks olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtutud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõuetekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele). Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p><b>Hinne „5“</b></p> <p>Tahvliks olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtutud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõuetekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele). Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Praktikajuhend  Praktikaaruande koostamise juhend  Tööohutus- ja tervishoiuvaldkonnas juhendmaterjalid  Praktikaleping, praktikapäevik.  Hinnanguleht praktikandile – tagasiside praktika juhendajalt  Kuhhi, M. (2006). <i>Eesti ametikeel</i>. Tallinn: Ilo  Kraut, E. (2004). <i>Eesti õigekeel</i>. Tallinn: Koolibri</p>

## II. VALIKÕPINGUTE MOODULID

### 1. Elamus-ja aktiivtegevuste läbiviimine

1		Elamus-ja aktiivtegevuste läbiviimine			9 EKAP / 234 tundi
<b>Õpetajad:</b> Heli Kakko Karin Varik, Elle Mäe				II kursus III kursus	
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane viib meeskonnaliikmena läbi elamus- ja aktiivtegevusi					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad	
<b>ÕV 1. valmistab</b> meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 30 kokku: 110	<b>HK 1.1. kirjeldab</b> rekreatiivseid tegevusi, seostades neid võimalusel Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära <b>HK 1.2. kaardistab</b> meeskonnaliikmena külastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja külastaja soovidest <b>HK 1.3. planeerib</b> enda ja meeskonna töö lähtuvalt külastajatekonnast <b>HK 1.4. valmistab</b> meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest <b>HK 1.5. tutvustab</b> külalistele vaba aja tegevuse keskkonda, tegevust, teenindajaid, ohutusnõudeid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi	<b>Rühmatöö meeskonnaliikmena:</b> õpilane kavandab ette antud sihtrühmale lihtsama tellimuse ja koostab vaba aja tegevuste pakkumise arvestades külastajateekonda. <b>Iseseisev töö:</b> õpilane kavandab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele omalt poolt ette valmistatud (juhendi alusel) rühmatöö osa ja tutvustab seda meeskonnaliikmetele. <b>Rühmatöö meeskonnaliikmena:</b> õpilane valmistab ette konkreetsest tellimusest lähtuvalt (juhendi alusel) vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid vastutades oma tööülesannete eest.	mitteeristav	<b>Vaba aja tegevuste kavandamine</b> 1. Sündmuse mõiste ning liigid 2. Sündmusturismi trendid 3. Rekreatiivsed tegevused 4. Sündmuse organiseerijad 5. Külastaja teekonna ettevalmistamine 6. Vaba aja tegevuste territoriaalne ja ruumiline planeerimine	
<b>ÕV 2. viib</b> meeskonnaliikmena läbi sündmuste, elamus- ja aktiivtegevusi teenindades eesti ja inglise keeles  Jaotus tundides:	<b>HK 2.1. osaleb</b> meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeoleu <b>HK 2.2. jälgib</b> üksikkülalise ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades külaliste turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi	<b>Iseseisev töö:</b> õppija koostab ja viib läbi etteantud juhendi järgi mängu inglise keeles, kasutades kaasaegseid digirakendusi. <b>Praktiline töö:</b> õpilane valmistab ette ja viib läbi vaba aja tegevusi kooli või kogukonnaga seotud tähtpäeval, jutustades legende ja lugusid.	mitteeristav	<b>Vaba aja tegevuste korraldamine</b> 1. Sündmuse läbiviimine 2. Klienditeeninduse korraldamine sündmuse toimumise ajal ja peale sündmust 3. Mängude õpetus ja läbiviimine 4. Riskide juhtimine	



teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 98	<b>HK 2.3. küsib</b> külastajatelt tegevuse või sündmuse järel rahulolu kohta ja edastades selle meeskonnale <b>HK 2.4. kasutab</b> sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimisel erialast inglise keelt	<b>Iseseisev töö:</b> sise- ja välitingimustes läbiviidavate vaba aja tegevuste ettevalmistamine vastavalt juhendile, teemale ja ette antud sihtrühmale.		5. Sündmuse hindamine: toimumisjärgne aruandlus, tagasiside hankimine ja analüüsimine 6. Sündmuspaiga korrastamine <b>Lõiming:</b> Inglis keel
<b>ÕV 3. esitab</b> sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 46 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 18 kokku: 84	<b>HK 3.1. leiab</b> erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale <b>HK 3.2. valmistab</b> ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo <b>HK 3.3. jutustab</b> pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitlusviisi vastavalt külastajatele ja olukorrale	<b>Praktiline tegevus:</b> õpilane koostab ja esitleb etteantud juhendi järgi vaba aja tegevuse või sündmusega seotud loo, esitledes seda nii eesti kui ka inglise keeles.  <b>Iseseisev töö:</b> õpilane valmistab ette vähemalt kaks pärimuskultuuri legendi või lugu eesti ja inglise keeles	mitteeristav	<b>Pärimuskultuur</b> 1. Lugude rääkimine 2. Pärimuslikud tegevused (mängud, legendid, laulud)
<b>ÕV 4. puhastab, korrastab</b> tegevuskoha ja <b>hooldab</b> vahendid peale kasutamist  Jaotus tundides: teoreetiline töö: praktiline töö: iseseisev töö: kokku:	<b>HK 4.1. korrastab</b> pärast tegevuse toimumist sündmuspaiga ja vahendid, vastutades oma töö tulemuslikkuse eest	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane puhastab, korrastab tegevuskoha ja hooldab vahendid peale kasutamist.	mitteeristav	Tegevuskoha korrastamine ja vahendite hooldamine
<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, praktilised tegevused, arutelu, esitlus, projektitöö, iseseisev töö			
<b>Iseseisev töö</b>	<b>ÕV 1.</b> Õpilane kavandab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele omalt poolt ette valmistatud (juhendi alusel) rühmatöö osa ja tutvustab seda meeskonnaliikmetele. <b>ÕV 2.</b> Õpilane kujundab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele omalt poolt ette valmistatud (juhendi alusel) vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi ja/või ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest. <b>ÕV 3.</b> Sise- ja välitingimustes läbiviidavate vaba aja tegevuste ettevalmistamine vastavalt juhendile, teemale ja ette antud sihtrühmale. <b>ÕV 4.</b> Õpilane valmistab ette vähemalt kaks pärimuskultuuri legendi või lugu eesti ja inglise keeles.			
<b>Praktiline töö</b>	<b>ÕV 3.</b> õpilane koostab ja esitleb etteantud juhendi järgi vaba aja tegevuse või sündmusega seotud loo, esitledes seda nii eesti kui ka inglise keeles.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud hindamisülesanded.			



<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p><b>“Arvestatud”, lävend</b></p> <p>Õpilane kirjeldab rekreatiivseid tegevusi seostades neid võimalusel Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära, kaardistab meeskonnaliikmena külastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja külalise soovidest, planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt külastajateekonnamest, valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest, tutvustab külalistele vaba aja tegevuse keskkonda, tegevust, teenindajaid, ohutusnõudeid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi, osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeleolu, jälgib üksikkülalise ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades külaliste turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi, pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest, leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale, valmistab ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo, jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitlusviisi vastavalt külalistele ja olukorrale, kasutab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimisel erialast inglise keelt.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Koppel, M. <i>Rekreatiivsete tegevuste korraldamine sise- ja välitingimustes</i>.  <a href="http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/rekreatiiv/?Rekreatiivsete_tegevuste_korraldamine_sise-ja_v%C3%A4litingimustes">http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/rekreatiiv/?Rekreatiivsete_tegevuste_korraldamine_sise-ja_v%C3%A4litingimustes</a></p> <p>Kakko, H. <i>Rekreatsioonisündmuse korraldamine- meedia ja sponsoreerimine</i>.  <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/meedia/?Rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldamine-_Meedia_ja_spondeerimine">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/meedia/?Rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldamine-_Meedia_ja_spondeerimine</a></p> <p>Kakko, H. <i>Eesti kultuuripärandi tutvustamine</i>. <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/kultuur/">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/kultuur/</a></p> <p>Kakko, H. <i>Rekreatsioonikorraldamise alused</i>. <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/rekreatsioon/">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/rekreatsioon/</a></p> <p>Kakko; H. <i>Spordi- ja liikumisharrastusõpe</i>. <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/liikumine/?Sissejuhatus">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/liikumine/?Sissejuhatus</a></p> <p>Kakko, H. <i>Mänguõpetus rekreatsioonisündmuste korraldusõppes</i>.  <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/mang/?M%C3%A4ngu%C3%B5petus_rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldus%C3%B5ppes">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/mang/?M%C3%A4ngu%C3%B5petus_rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldus%C3%B5ppes</a></p> <p><i>Pärimuskultuuri kasutamisest turismiettevõttes</i>. <a href="http://www.maaturism.ee/_new/index.php?id=225#.WNTrkPnyyI">http://www.maaturism.ee/_new/index.php?id=225#.WNTrkPnyyI</a></p> <p>Leinus, K. <i>Sündmuskorraldus</i>. e-kursus <a href="http://syndmuskorraldus.weebly.com/">http://syndmuskorraldus.weebly.com/</a></p> <p>Pöllula, K. <i>Töökorraldus majutusettevõttes. Kliendi teekonna etapid</i>. e- kursus  <a href="http://www.hkhk.edu.ee/majutus/kliendi_tEEKONNA_etapid.html">http://www.hkhk.edu.ee/majutus/kliendi_tEEKONNA_etapid.html</a></p> <p>Jaago, T. <i>Rahvajutt ja selle seos jutuvälise tegelikkusega</i>. <a href="http://lepo.it.da.ut.ee/~tjaago/rahvajutt/rahvajutt">http://lepo.it.da.ut.ee/~tjaago/rahvajutt/rahvajutt</a></p> <p>Mentaal, M. (2013). <i>Aia kujundamine mõtetes ja praktikas</i>. Tallinn: Varrak</p> <p>Veigel, M. <i>Seikluskasvatuse ja seiklustegevused</i>. e-kursus <a href="https://www.tlu.ee/opmat/tp/seiklus.pdf">https://www.tlu.ee/opmat/tp/seiklus.pdf</a>  <a href="http://www.puhkaeestis.ee">www.puhkaeestis.ee</a></p>

## 2. Eritoitlustus

2	Eritoitlustus			2 EKAP / 52 tundi
Õpetajad: Irina Arhipova			Kursus	Mooduli maht kursusel (õ-a)
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab toitumiseseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
<b>ÕV 1. kirjeldab</b> juhendi alusel erinevate toitumiseseärasustega klientide toitumise eripära  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14	<b>HK 1.1. selgitab</b> juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi <b>HK 1.2. selgitab</b> juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi <b>HK 1.3. selgitab</b> juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi <b>HK 1.4. selgitab</b> juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi	<b>Arutelu:</b> erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine.	mitteeristav	<b>Toitumisalased erisused</b> 1. Ealistest iseärasustest tulenevad toitumisvajadused <ul style="list-style-type: none"> <li>väikelapsed, lasteaia- ja koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid</li> </ul> 1. Kehalise aktiivsuse mõju toitumisele <ul style="list-style-type: none"> <li>toitumine vastavalt füüsilisele koormusele, sportlaste toitumine, üle- ja alakaal</li> </ul> 2. Toitumisalased erivajadused <ul style="list-style-type: none"> <li>toidutalumatused, toiduallergiad, eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired, taimetoitluse erinevad liigid</li> </ul>
<b>ÕV 2. koostab ja kohandab</b> menüüsid toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	<b>HK 2.1. koostab ja kohandab</b> ettevõtte menüü toitumisalase iseärasustega kliendirühma vajadustele <b>HK 2.2. arvutab</b> juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele	<b>Iseseisev töö:</b> kohandab ette antud einekorra menüü vastavalt tööjuhisele.	mitteeristav	<b>Toitumiseseärasustega klientidele menüü kohandamine</b> 3. Toitlustusettevõtte menüü 4. Toiteväärtuse arvutamine
<b>ÕV 3. koostab</b> menüüd arvestades kliendirühmade toitumiseseärasuste ja toitumissoovitustega	<b>HK 3.1. koostab</b> juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi <b>HK 3.2. koostab</b> juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud	<b>Praktiline ülesanne iseseisva tööna:</b> koostab etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü. Koostab nõuetekohased	mitteeristav	<b>Menüü koostamise põhimõtted</b> 5. Toitumis- ja energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid <b>HK 3.3. arvutab</b> juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse <b>HK 3.4. arvestab</b> menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära	kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.		6. Menüü koostamine, arvestades kliendirühma toitumisalast omapära 7. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid
<b>ÕV 4. valmistab</b> juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 18 kokku: 20	<b>HK 4.1. valmistab</b> etteantud juhendite järgi roogi ja jooki <b>HK 4.2. kasutab</b> roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitseid <b>HK 4.3. rakendab</b> toidu- ja tööohutuse põhimõtteid <b>HK 4.4. korraldab</b> iseseisvalt oma töökoha	<b>Praktiline töö:</b> valmistab juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale.	mitteeristav	<b>Erinevate vajadustega klientidele roogade ja jookide valmistamine</b> 9. Roogade ja jookide töötlusvõtteid ja maitsestamine
<b>Õppemeetodid</b>	<b>ÕV-d 1, 2 ja 3</b> – diskussioon, arutelu, köitev loeng, harjutusülesanded; <b>ÕV4</b> – praktiline töö, arutelu, analüüs			
<b>Iseseisev töö</b>	<b>ÕV 2.</b> Kohandab vastavalt tööjuhisele toitumiseärasusega kliendile einekorralduse menüü. <b>ÕV 3.</b> Koostab juhendi alusel etteantud kliendigrupile menüü, mis sisaldab einekorralduse sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi.			
<b>Praktiline töö</b>	<b>ÕV4.</b> Valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale.			
<b>Mooduli kokkuvõtete hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hindamise aluseks on tähtjaks iseseisvate tööde sooritamine ja praktilise töö tundides aktiivne osalemine. Mooduli hinne kujundatakse mooduli viimases tunnis, kus kaasõpilased annavad hinnangu iseseisvatele töödele (vastavus teemale ja tööjuhendile) ja praktilise töö tundides osalemise eest meeskonnaliikmena.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<p><b>“Arvestatud”, lävend</b></p> <p><b>ÕV 1 ja ÕV 2 hinnatakse koos:</b> Õpilane kirjeldab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisharjumusi, kehalise aktiivsuse mõju toitumisele ja toitumisealaseid erivajadusi. Esitab iseseisva töö määratud tähtjaks. Kohandab juhendi alusel etteantud menüü vastavalt kliendirühma toitumiseärasustele. Kohandab roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele.</p> <p><b>ÕV 3.</b> Õpilane esitab iseseisva töö määratud tähtjaks. Iseseisev töö on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks. Iseseisev töö sisaldab menüü, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja on toodud kliendigrupi kohased toitumissoovitused. Esitatud menüü koostamisel on järgitud menüü koostamise põhimõtteid. Vajalikud arvutused kalkulatsiooni- ja tehnoloogilistel kaartidel on õigete andmete ning õigetel põhimõtetel koostatud. Iseseisvas töös on põhjendused ja hinnang, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.</p> <p><b>ÕV 4.</b> Õpilane valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile vastava menüü. Järgib roogade ja jookide valmistamisel sobilikke töötlusvõtteid, toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p>			
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A., Kivisalu, I., Merits, M. (2010). <i>Toiduvalmistamine suursöögis</i> . Tallinn: Argo			

Kalbri, I. (2007). *Toitumisõpetus*. Tallinn: Ilo  
 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2014). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  
*Usaldusväärne info tervislikust toitumisest*. Tervise Arengu Instituut. <https://toitumine.ee/>  
*Toitumissoovitused erinevatele sihtrühmadele*. <https://toitumine.ee/trukised/toitumissoovitused-erinevatele-sihtruhmadele>

### 3. Peoteenindus

3	Peoteenindus			3 EKAP / 78 tundi
<b>Õpetajad: Siiri Velve,</b> Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Elle Mäe			III kursus	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
<b>ÕV 1. kirjeldab</b> peoteeninduse üldist korraldust ja <b>planeerib</b> üritust vastavalt etteantud juhistele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 12	<b>HK 1.1. kasutab</b> juhendi alusel peoteenindusealast sõnavara <b>HK 1.2. kirjeldab</b> etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest <b>HK 1.3. planeerib</b> ja <b>arvutab</b> vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse <b>HK 1.4. planeerib</b> ja <b>arvutab</b> vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid <b>HK 1.5. kirjeldab</b> eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid	Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele.	mitteeristav	<b>Peoteeninduse planeerimine</b> 1. Ürituste liigid, teeninduse liigid, laudade liigid, serveerimisviisid 2. Menüü ja tellimus 3. Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted 4. Nõude, söögiriistade, klaaside jm serveerimis- ning töövahendite valik, vajadus ja ettevalmistamine 5. Eelkatte planeerimine
<b>ÕV 2. planeerib</b> ja <b>teeb</b> teenindusruumide ettevalmistuse, kasutades ergonoomilisi võtteid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<b>HK 2.1. koostab</b> juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd <b>HK 2.2. paigutab</b> teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile <b>HK 2.3. valmistab</b> ette lauakatmise vahendeid <b>HK 2.4. linutab</b> laudu ja <b>teeb</b> eelkatteid juhendi alusel <b>HK 2.5. kasutab</b> oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid	<b>Praktiline meeskonnatöö:</b> õpilane planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.	mitteeristav	<b>Teenindusruumide ettevalmistus</b> 1. Tööde planeerimine, organiseerimine, tööde järjekord ja jaotus 2. Mööbli paigutus 3. Lauakatmisevahendid, söögi- ja serveerimisnõud 4. Laudade linutamine 5. Ergonoomika

<p><b>ÕV 3. teenindab</b> külalisi, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskuse põhimõtteid</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 16 kokku: 16</p>	<p><b>HK 3.1. võtab</b> külalisi vastu, kasutades asjakohaseid viisakusväljendeid</p> <p><b>HK 3.2. tutvustab</b> külalistele menüüd vastavalt teenindusstandardile</p> <p><b>HK 3.3. kasutab</b> asjakohaseid töövõtteid toitute ja jookide serveerimisel ning nõude koristamisel</p> <p><b>HK 3.4. teenindab</b> külalisi, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust</p> <p><b>HK 3.5. korraldab</b> külaliste lahkumist vastuvõtult vastavalt teenindusstandardile</p>	<p><b>Peoteeninduse praktiline teostamine:</b> külaliste teenindamine, toitute ja jookide serveerimine, nõude koristamine.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p><b>Kliendikeskne teenindus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Külaliste nõustamine</li> <li>2. Roogade ja jookide serveerimisviisid</li> <li>3. Nõude kandmise võtted</li> <li>4. Töö kandikuga</li> <li>5. Jookide serveerimine: vee, veini, kuumade jookide serveerimine</li> <li>6. Nõude koristamine</li> <li>7. Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine</li> </ol>
<p><b>ÕV 4. planeerib ja teostab</b> puhastustööd ning <b>komplekteerib ja ladustab</b> üritusel kasutatavad vahendid</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 16 kokku: 16</p>	<p><b>HK 4.1. valib</b> vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud</p> <p><b>HK 4.2. peseb</b> juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid</p> <p><b>HK 4.3. puhastab ja korrastab</b> ruume, järgides tööohutuse ja ergonomika nõudeid</p> <p><b>HK 4.4. põhjendab</b> puhastustööde eest vastutamise olulisust</p> <p><b>HK 4.5. komplekteerib ja ladustab</b> juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid</p>	<p><b>Praktiline töö:</b> õpilane korrastab ruumid vastavalt puhastusplaanile valides sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud, peseb vajadusel nõud ja tarvikud, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p><b>Puhastus- ja korrastustööd</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peoteenindusejärgsed toimingud</li> <li>2. Nõude ja muude tarvikute pesemine</li> <li>3. Ruumide korrastamine</li> <li>4. Üritusel kasutatavate vahendite komplekteerimine ja ladustamine</li> </ol>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Loeng, rühmatöö, harjutusülesanded, praktiline töö</p>			
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Peoteeninduse erinevate etappide planeerimine. Peoteeninduse järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele.</p>			
<p><b>Praktiline töö</b></p>	<p>Peoteeninduse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud.</p>			
<p><b>Mooduli kokkuvõtete hindamine</b></p>	<p>Moodul hinnatakse <b>mitteeristavalt</b>. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendit tasemel.</p>			
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b></p>	<p><b>“Arvestatud”, lävend</b></p> <p>Õpilane kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele, kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks, planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisevahendid, kirjeldab laudade eelkatteid, valmistab eesti- ja võõrkeelse menüü, kavandab teenindustööde käigu, koostab ja esitab töö digitaalselt, teeb ürituse ettevalmistustööd, teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile, teostab üritusejärgsed toimingud: ruumide puhastamine ja korrastamine.</p>			
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). <i>Toitlustuse alused</i>. Tallinn: Argo</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). <i>Restoraniteenindus</i>. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). <i>Teenindamise kunst</i>. Tallinn: Argo</p>			

## 4. Joogiõpetus

4	Joogiõpetus			3 EKAP / 78 tundi
Õpetajad: Karin Varik			II kursus III kursus	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
<b>ÕV 1. kirjeldab</b> erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö:12 praktiline töö:8 Iseseisev töö: 6 kokku: 26	<b>HK 1.1. kirjeldab</b> juhendi alusel jookide sortimenti ja hoiutingimusi <b>HK 1.2. kirjeldab</b> alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure juhendi alusel <b>HK 1.3. kirjeldab</b> juhendi alusel jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid <b>HK 1.4. selgitab</b> juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.	<b>Harjutusülesanded</b> erinevate alkohoolsete ja alkoholivabade jookide koostise ja serveerimise kohta. <b>IT:</b> uurida joogikaardi koostamise põhimõtet ja teha esitlus.	mitteeristav	<b>Joogikaart</b> 1. Alkohoolsete jookide klassifikatsioon 2. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid 3. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine 4. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus 5. Veinimaad, veinitraditsioonid 6. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised 7. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisevõimalused 8. Joogikaardi koostamine 9. Serveerimistemperatuurid 10. Tootmise piirkonnad 11. Alkoholivabad kokteileid ja boolid
<b>ÕV 2. planeerib</b> mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevaid kaupu ja vahendeid	<b>HK 2.1. koostab</b> juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja <b>HK 2.2. koostab</b> serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja	<b>Paaristöö:</b> koostada serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja	mitteeristav	<b>Töövahendid, klaasid ja seadmed erinevate jookide valmistamiseks</b> 1. Ennelõunajoogid 2. Pärastlõunajoogid 3. Kogupäevajoogid 4. Kuumad joogid

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 kokku: 12</p>	<p><b>HK 2.3. kontrollib</b> juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda <b>HK 2.4. kontrollib</b> kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure <b>HK 2.5. valmistab</b> ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile</p>			<p>5. Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad</p>
<p><b>ÕV 3. tutvustab ja soovitab</b> joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14</p>	<p><b>HK 3.1. tutvustab</b> kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel <b>HK 3.2. soovitab</b> kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest <b>HK 3.3. suhtleb</b> kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt</p>	<p>Õpilane lisab iseseisvad tööd <b>portfooliosse</b>. <b>Iseseisev töö:</b> täidab mittealkohoolsete ja alkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe.</p>	mitteeristav	<p><b>Joogikaardis olevate jookide tutvustamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted</li> </ol>
<p><b>ÕV 4. valib</b> töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 kokku: 12</p>	<p><b>HK 4.1. valib</b> töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel <b>HK 4.2. valib</b> komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest</p>	<p><b>Rühmatöö:</b> valida vajalikud töövahendid erinevatele jookidele.</p>	mitteeristav	<p><b>Segujookide valmistamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine</li> <li>Töövahendite valik, otstarbekus</li> <li>Mõõdud jookide valmistamisel</li> </ol>
<p><b>ÕV 5. valmistab ja serveerib</b> kokteile ja jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 kokku: 14</p>	<p><b>HK 5.1. kasutab</b> baaritöö vahendeid ja seadmeid <b>HK 5.2. valmistab ja serveerib</b> juhendi alusel erinevaid segujooke, järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades <b>HK 5.3. täidab</b> tööohutus- ja hügieeninõudeid</p>	<p><b>Praktiline töö:</b> valmistab, kaunistab ja serveerib jooke, järgides õigeid serveerimistemperatuure ja hügieeninõudeid.</p>	mitteeristav	<p><b>Baaritöö vahendid ja seadmed</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid</li> <li>Hooldamine ja korrashoid</li> <li>Tööohutus- ja hügieenireeglid baaritöös</li> </ol>
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, harjutustöö.			



<b>Iseseisvad tööd</b>	<b>Õpimapp:</b> täidab mittealkohoolsete ja alkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe.
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodul hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hinde saamise eelduseks on hindamisülesannete sooritamine.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>“Arvestatud”, lävend</b> Õpilane tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele, valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks, valmistab ja serveerib 1 jooki, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid.
<b>Õppematerjalid</b>	Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). <i>Restoraniteenindus</i> . Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A. (2008). <i>Toitlustuse alused</i> . Tallinn: Argo Rekkor, S., Parm, T., Vainu, A., Eerik, R. (2013). <i>Teenindamise kunst</i> . Tallinn: Argo Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. (2006). <i>Kohviraamat</i> . Tallinn: Ajakirjade Kirjastus Cracknell, H. L., Nobis, G. (2008). <i>Toidud, joogid ja serveerimine</i> . Tallinn: TEA Nõupuu, H. (2011). <i>Kohv ja tee</i> . <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/</a>

## 5. Ruumi- ja lauakujundus

5	Ruumi- ja lauakujundus			2 EKAP / 52 tundi
<b>Õpetajad:</b> Kaie Kesküla			Kursus	Mooduli maht kursusel (õ-a)
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija saab algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja erinevate laudade kujundamisel, saab aru lille- ja lauaseadete tegemise põhitõdedest.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
<b>ÕV 1. kasutab</b> värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 14 Iseseisev töö: 8 kokku: 34	<b>HK 1.1. nimetab</b> värvusõpetuse <b>põhimõisted</b> <b>HK 1.2. kasutab</b> värvusõpetusealaseid teadmisi praktiliste tööde teostamisel <b>HK 1.3. kirjeldab</b> juhendi alusel ruumide kaunistamist lähtuvalt hooajast, sündmusest <b>HK 1.4. kirjeldab</b> värvide omavahelist sobivust ja mõju ruumis	<b>Praktiline töö:</b> ülesanded juhendite alusel.	mitteeristav	<b>Värvusõpetuse põhialused</b> 1. Ruumid, sisustus, valgustus 2. Ruumide kujundamise ja kaunistamise põhimõtted 3. Ruumide kaunistamine erinevateks traditsioonilisteks sündmusteks
<b>ÕV 2. planeerib, kavandab ja valmistab</b> lihtsamaid lauaseadeid ja ruumikaunistusi kasutades ohutuid ja	<b>HK 2.1. kirjeldab</b> lilleseadete valmistamise põhimõtteid, lillede omavahelist sobivust <b>HK 2.2. valib</b> vajalikud asjakohased töövahendid ja materjalid	<b>Iseseisev töö:</b> kujundab juhendi alusel temaatilisele üritusele lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade.	mitteeristav	<b>Lauakaunistused</b> 1. Lilled vaasis 2. Lilleseadete valmistamine 3. Lilled jm looduslik materjal 4. Töövahendid, abimaterjalid, abivahendid



õigeid töövõtteid, sobivaid töö- ja abimaterjale  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 praktiline töö: 6 kokku: 18	<b>HK 2.3. valmistab</b> lihtsamaid lauaseadeid <b>HK 2.4. kavandab</b> ruumi kaunistamise	<b>Praktiline ülesanne:</b> kujundab juhendamisel ette antud materjalidest temaatikaga sobivad lauaseaded.  <b>Iseseisev töö:</b> taimmaterjali varumine ja ettevalmistamine.		5. Töö planeerimine, vahendite vajaduse arvestamine
<b>ÕV 3. valmistab</b> ette ja <b>kaunistab</b> ruumid üheks temaatiliseks ürituseks	<b>HK 3.1. teostab</b> meeskonnas ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise, kasutades asjakohaseid töö- ja abivahendeid ning järgides tööohutusnõudeid <b>HK 3.2. korrastab</b> ruumid peale üritust <b>HK 3.3. annab</b> hinnangu enda ja meeskonna tegevusele ning töö tulemusele	<b>Rühmatöö:</b> ruumi kaunistamise kavandamine ja teostamine vastavalt lähteülesande teemale.	mitteeristav	<b>Ruumikaunistustööd</b> 1. Ruumi ettevalmistamine 2. Ruumi kaunistamine 3. Ruumi korrastamine
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö			
<b>Iseseisvad tööd</b>	Taimmaterjali varumine ja ettevalmistamine.			
<b>Praktilised tööd</b>	Lilleseadete, laua- ja ruumikaunistuste valmistamine.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodul hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	“ <b>Arvestatud</b> ”, <b>lävend</b> Õpilane kirjeldab värvusi, nende sobivust ja mõju, kavandab temaatilise ruumi kaunistamise, koostab vajalike vahendite nimekirja, varub ja valmistab ette need, teostab ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise, töötab meeskonnas, järgib tööohutuse nõudeid, korrastab ruumi ürituse järgselt.			
<b>Õppematerjalid</b>	Kärner, E. (2005). <i>Kompositsiooniõpetus</i> . Tallinn: TEA Owen, L. (2002). <i>Kaasaegsed lilleseaded</i> . Tallinn: Sinisukk Linnuste, Ü. (2005). <i>Värvid kodus</i> . Tallinn: Ajakirjade Kirjastus Ajakiri Fleur Creatif <a href="http://www.fleurcreatif.com">www.fleurcreatif.com</a> Cornell, M., Norman, D. (2003). <i>Ikebana</i> . Tallinn: Tormikiri Walther, B. (2012). <i>Lilleseaded ja kimbud</i> . Tallinn: Oomen			

## 6. Erialane soome keel

6		Erialane soome keel			3 EKAP / 78 tundi
Õpetajad: Tiiu Kiil				Kursus	Mooduli maht kursusel (õ-a)
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös suulist ja kirjalikku infot					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>		puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad	
<b>ÕV 1. mõistab</b> lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste  teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	<b>HK 1.1. loeb</b> lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele <b>HK 1.2. koostab</b> erialaseid tekste, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt <b>HK 1.3. koostab</b> juhendi alusel enda CV	<b>Iseseisvad tööd:</b> koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt.	mitteeristav	1. Erialase teksti mõistmine ja koostamine 2. Enda suuline tutvustamine 3. CV koostamine	
<b>ÕV 2. vestleb</b> klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	<b>HK 2.1. suhtleb</b> klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, <b>sõnastab</b> kliendile oma mõtted arusaadavalt <b>HK 2.2. informeerib</b> juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest <b>HK 2.3. suhtleb</b> küllastajatega suuliselt, sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid	<b>Rollimäng:</b> paaris- või rühmatööna situatsioonipõhised ülesanded.	mitteeristav	4. Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles 5. Rollimäng: telefoniga suhtlemine <ul style="list-style-type: none"> <li>paaris/rühmatööna</li> </ul> situatsioonipõhine (video)esitlus	
<b>ÕV 3. mõistab ja kasutab</b> suulisel suhtlemisel majutusala võõrkeelset terminoloogiat  teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<b>HK 3.1. nimetab</b> korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning <b>loetleb</b> erinevaid roogasid <b>HK 3.2. nimetab</b> korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad	<b>Iseseisev töö:</b> tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat.	mitteeristav	6. Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia	

	<b>HK 3.3. tutvustab</b> juhendi alusel külastajale			
<b>ÕV 4. mõistab ja kasutab</b> erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest  teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<b>HK 4.1. teeb</b> külastaja sisse- ja väljaregistreerimise lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist võõrkeeles <b>HK 4.2. lahendab</b> teenindus-situatsioone säilitades külastaja rahulolu, järgides oma vastutusala piire ning ettevõtte ärihuve võõrkeeles <b>HK 4.3. leiab ja edastab</b> külastajatele vajalikku teavet, kasutades erinevaid infoallikaid <b>HK 4.4. küsib</b> külastajatelt tagasisidet, reageerides sellele sobivalt, tagades külastaja rahulolu ja ettevõtte hea maine	<b>Test.</b>  <b>Iseseisvad tööd:</b> koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte.	mitteeristav	7. Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine 8. Kokkuvõtte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust)
<b>Õppemeetodid</b>	ÕV 1 – interaktiivne loeng, mõttega lugemine ja erialaste tekstide koostamine; ÕV 2 – suuline esitlus, situatsiooniülesanded, rühmatöö; ÕV 3 – suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; ÕV 4 – info otsimine ja mõistmine, kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine, kirjalik test, situatsiooniülesanded			
<b>Iseseisvad tööd</b>	ÕV 1. Koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt. ÕV 3. Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat. ÕV 4. Koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodul hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik iseseisvad tööd, situatsioonipõhised ülesanded ja test lävendi tasemel.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	“Arvestatud”, lävend ÕV 1. Koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt. ÕV 2. Lahendab situatsioonipõhised ülesanded. ÕV 3. Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat. ÕV 4. Koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte.			
<b>Õppematerjalid</b>	Sark, K. (2009). <i>Hyvä-parempi-paras</i> . Tallinn: Iduleht <a href="https://www.k-ruoka.fi/reseptit">https://www.k-ruoka.fi/reseptit</a> Majakangas, P., Pöyhönen, H.-P. (2018). <i>Pilko ja paista – Ruoanvalmistuksen sanastoa</i> . Huitti, A., Vesterinen, K., Moilala, R. (2001). <i>Ruoka-ammatin alkupalat</i> . Soome: Irtolehti			

## 7. Erialane vene keel

7		Erialane vene keel			3 EKAP / 78 tundi
Õpetajad: Elle Mäe				Kursus	Mooduli maht kursusel (õ-a)
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös majutus- ja toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad	
<b>ÕV 1. mõistab</b> lihtsat erialast teksti, <b>koostab</b> igapäevatööga seotud erialaseid tekste  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<b>HK 1.1. loeb</b> lihtsat erialast teksti ja <b>vastab</b> teksti sisu kohta esitatud küsimustele <b>HK 1.2. koostab</b> erialase teksti kasutades turismiteenindusealast terminoloogiat ja väljendeid	<b>Iseseisev töö:</b> erialaste tekstide kuulamine ja sõnavara harjutamine. Iseseisev lugemine ning teksti sisu kohta küsimustele vastamine.	mitteeristav	1. Tähestik 2. Hääldused 3. Lauseehitus 4. Nimisõna 3 sugu 5. Mitmus 6. Isikulised asesõnad 7. Tegusõna: minevik, olevik, tulevik	
<b>ÕV 2. suhtleb</b> küllastajatega teenindussituatsioonides, <b>mõistab ja kasutab</b> erialast terminoloogiat  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<b>HK 2.1. väljendab</b> ennast arusaadavalt teenindusalastes situatsioonides suheldes küllastajatega otse ja telefoni teel ning järgides suhtlemise head tava <b>HK 2.2. juhatab</b> külalisele teed erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani	<b>Rollimäng:</b> venekeelsete väljendite harjutamine praktilistes töö- ja teenindussituatsioonides õppekeskkonnas: võimalusel vene emakeelega külastajaga suheldes.	mitteeristav	1. Majutusalane sõnavara suuliselt ja kirjalikult 2. Igapäevane aktiivne sõnavara Viisakusväljendid 3. Telefonisuhtlus 4. Majutusettevõtte ruumide ja nende sisustuse nimetused	
<b>ÕV 3. mõistab ja kasutab</b> suulisel ning kirjalikul suhtlemisel majapidamistööst terminoloogiat  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<b>HK 3.1. nimetab</b> võõrkeeles majutusettevõtete liigid, majutusettevõtte ruumid ja kirjeldab nende sisustust <b>HK 3.2. tutvustab</b> juhendi alusel külastajale ilu-, tervise- ja muid lisateenuseid <b>HK 3.3. mõistab ja kasutab</b> toateeninduses vajalikku sõnavara	<b>Praktiline töö:</b> majutusettevõtte külalise vastuvõtt, teenuste ja nendega seotud aegade tutvustamine, lisateenuste tutvustamine ja pakkumine, arveldamine, tagasiside, kliendi tänamine, ärasaatmine.	mitteeristav	1. Toateenija tööülesanded 2. Kellaajad 3. Nädalapäevad 4. Kuupäevad 5. Lisateenused hotellis	

<b>ÕV 4. mõistab ja kasutab</b> suulisel suhtlemisel toitlustusalast terminoloogiat	<b>HK 4.1. nimetab</b> korrektsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid, toidud ja joogid <b>HK 4.2. nimetab</b> laua katmisel kasutatavaid laua- ja serveerimisnõusid ning söögiriistu <b>HK 4.3. tutvustab</b> menüüs olevaid toite ja jooke <b>HK 4.4. vestleb</b> küllastajatega lihtsamates teenindussituatsioonides	<b>Iseseisev töö:</b> venekeelse menüü koostamine praktiliste teenindussituatsioonide harjutamiseks.		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toiduained</li> <li>2. Roogade liigitus</li> <li>3. Roogade nimetused</li> <li>4. Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid</li> <li>5. Mõõtühikud, kogused</li> <li>6. Toiduvalmistamise põhitähtsused</li> <li>7. Serveerimisvahendid, söögiriistad, nõud</li> </ol>
<b>Õppemeetodid</b>	Kuulamine, kirjutamine, lugemine, jutustamine, tõlkimine, töölehed, iseseisev töö, praktiline töö, rühmatöö, arutelu			
<b>Iseseisvad tööd</b>	Erialaste tekstide kuulamine ja sõnavara harjutamine. Iseseisev lugemine ning teksti sisu kohta küsimustele vastamine. Venekeelse menüü koostamine praktiliste teenindussituatsioonide harjutamiseks.			
<b>Praktiline töö</b>	Venekeelsete väljendite harjutamine praktilistes töö- ja teenindussituatsioonides õppekeskkonnas: võimalusel vene emakeelega küllastajaga suheldes.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema tähtajaks kõik iseseisva töö ülesanded.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>“Arvestatud”, lävend</b> Õpilane leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni, loob lihtsamaid erialaseid tekste, kasutab erialastes tekstides majutus- ja toitlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat, tutvustab külalisele arusaadavas vene keeles menüüd, toitade sisaldust ja toiduvalmistamise viise, nõustab külalist majutusettevõtte teenindusprotsessis, kasutades lihtsamaid fraase ning turismiteenindusealast sõnavara, st esitab lihtsamaid küsimusi ja vastab külalise küsimustele, suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt.			
<b>Õppematerjalid</b>	Viilipus, E. (2013). <i>Turismi vene keel+CD</i> . Tallinn: Argo Raud, E. Vene keel minu sõber ja kaaslane 1. ja 2. osa. Press			

## 8. Stilistika

8		Stilistika			6 EKAP / 156 tundi	
Õpetajad: Marella Kakkum, Klaarika Muul, Heli Kakko				Kursus		
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides.						
Nõuded mooduli alustamiseks		puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad		
<p><b>ÕV 1. teab</b> erinevaid näokujusid ja nende korrigeerimise võimalusi jumestuses, <b>mõistab</b> värviteooria põhialuseid ja <b>rakendab</b> neid oma töös</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13</p>	<p><b>HK 1.1. kirjeldab</b> erinevaid näokujusid ja oskab jumestada näokujule vastavalt</p> <p><b>HK 1.2. kirjeldab</b> värviteooria põhialuseid jumestuses</p>	<p><b>Harjutustöö:</b> teeb kas päevase või õhtuse jumestuse, arvestades kliendi soovidega, kasutades sobivaid jumestustooteid, -vahendeid ja rakendades ergonoomilisi töövõtteid, värviteooria põhialuseid ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid.</p>	mitteeristav	<p><b>Jumestamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Näo kujud</li> <li>Jumestaja põhivarustus</li> <li>Jumestuspõhi</li> <li>Põsepuna pealekandmine</li> <li>Silmameik</li> <li>Huulemeik</li> <li>Kulmumeik</li> <li>Näo modelleerimine</li> <li>Päevameik</li> <li>Vertikaalse jaotusega silmameik</li> <li>Horisontaalse jaotusega silmameik</li> <li>Suitsusilma tehnika</li> <li>Värvilahendused ja värvide mõju jumestuses</li> </ol>		
<p><b>ÕV 2. valmistab</b> ette ning <b>viib</b> läbi klassikalist käte hooldust, lähtudes esteetilisest lõpptulemusest, <b>rakendab</b> ergonoomilisi töövõtteid ning <b>järgib</b> tööohutuse- ja hügieeninõudeid, <b>teab</b> erinevaid küünte kaunistamisvõimalusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 praktiline töö: 10</p>	<p><b>HK 2.1. kirjeldab</b> klassikalist käte hoolitsust kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p><b>HK 2.2. kirjeldab</b> erinevaid küünte kaunistamise võimalusi</p>	<p><b>Harjutustöö:</b> teeb juhendi alusel korrektse ja viimistletud küünekaunistuse ühele või mitmele küünele, kasutab sobivaid värvitoone, kaunistusvahendeid ja töövõtteid, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ja järgib tööohutuse ning hügieeninõudeid.</p>	mitteeristav	<p><b>Käte hooldus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Viiliga küünekuju korrigeerimine</li> <li>Käte leotamine ja ettevalmistamine järgnevateks protseduurideks</li> <li>Küünahkade eemaldamist hõlbustavad tooted</li> <li>Käte koorimine</li> <li>Küünenahkade korrastamine ja üleliigse küünenaha eemaldamine</li> <li>Klassikaline käte massaaž</li> <li>Erinevate käte hooldusvahendite (küüneõli, käte mask, soe- ja külmparafiin) kasutamine</li> <li>Küünte lakkimine tavalakiga</li> </ol>		

kokku: 26				9. Tööohutuse ja hügieeninõuded käte hoolduses 10. Erinevate kaunistuste kombineerimine
<p><b>ÕV 3. teab</b> erinevaid soengute liike, kujundamistehnikaid ja töövahendeid, <b>rakendab</b> omandatud teoreetilisi teadmisi praktilistes töödes</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 6 praktiline töö: 12 kokku: 58</p>	<p><b>HK 3.1. nimetab</b> ülesande alusel soengute liike, <b>toob</b> näiteid <b>HK 3.2. kirjeldab</b> soengu kujundamistehnikaid, <b>valib</b> vastavalt tehnikatele sobivad töövahendid, <b>toob</b> näiteid</p>	<p><b>Harjutustöö:</b> teostab juhendamisel ühe vabalt valitud soengu.</p>	mitteeristav	<p><b>Soengute liigid</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Päeva-, pidulik-, õhtu-, ajalooline-, fantaasia-, stiliseeritud, konkursi ja kokteilsoeng)</li> <li>2. Soengute kujundamistehnikad</li> <li>3. Töövahendid soengute kujundamiseks</li> <li>4. Föönisoengud naistele ja meestele</li> <li>5. Rullisoengud</li> <li>6. Pikkade juuste soengud</li> <li>7. Pidulikud soengud naistele ja meestele</li> <li>8. Ülespandud soengud naistele ja tüdrukutele</li> <li>9. Erikujuliste tangidega ja sirgestusraudadega kujundatud soengud</li> </ol>
<p><b>ÕV 4. omandab</b> näomaalingute teostamiseks vajalikud töövõtted, arvestades tööle esitatavate kvaliteedi nõuetega ja <b>planeerib</b> ning <b>teostab</b> näomaalinguid kliendikeskselt</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 7 praktiline töö: 12 kokku: 59</p>	<p><b>HK 4.1. kirjeldab</b> kasutatavate materjalide sobivust erinevate nahatüüpidele <b>HK 4.2. selgitab</b> ja <b>kirjeldab</b> oma käitumist materjalide mittedobivusest tulenevate ohtude ja riskide korral <b>HK 4.3. demonstreerib</b> erinevaid töövõtteid vastavalt näomaalingu teemale, sh <b>arvestab</b> ergonomilisi asendeid töö tegemisel <b>HK 4.4. kavandab</b> vastavalt teemale näomaalingu <b>HK 4.5. nõustab</b> ja <b>juhendab</b> klienti näomaalingu hooldamisel <b>HK 4.6. esitleb</b> ja <b>analüüsib</b> valmis tööd</p>	<p><b>Praktiline töö:</b> vastavalt ülesandele demonstreerida näomaalingute erinevaid töövõtteid ja meetodeid; selgitada materjalide sobivust nahaga ja mittedobivusest tulenevaid ohte ja riske. <b>Iseseisev töö:</b> kavandada teemakohane näomaaling; nõustada klienti selle hooldamisel. Analüüsida oma töö tulemust. Pildistada valmis tööd ja lisada koos analüüsivate kommentaaridega erialasesse õpimappi.</p>	mitteeristav	<p><b>Näomaalingud</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Näomaalingute kasutusala erinevate sündmuste ilmestamiseks</li> <li>2. Vahendid, materjalid, töövõtted</li> <li>3. Maalingute tegemine</li> <li>4. Silmad ja emotsioonid</li> <li>5. Pettemaalingud</li> <li>6. Praktiline töö: loomad, linnud, vee-elukad, tegelased, lilled ja liblikad, põsemaalingud, käemaalingud, <i>varia</i></li> </ol>

<b>Õppemeetodid</b>	ÕV 1 – loeng, harjutusülesanne, praktiline töö; ÕV 2 – loeng, harjutusülesanne, praktiline töö; ÕV 3 – loeng, harjutusülesanne, praktiline töö.
<b>Iseseisvad tööd</b>	<b>ÕV 1; ÕV 2; ÕV 3.</b> Iseseisvalt meigi, küünthe hoolduse ja soenguseadmise harjutamine.
<b>Praktilised tööd</b>	<b>ÕV 1; ÕV 2; ÕV 3.</b> Praktilised harjutusülesanded juhendite alusel. <b>ÕV 4.</b> Näomaaling etteantud juhendi alusel.
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>“Arvestatud”, lävend</b> <b>ÕV 1.</b> Kirjeldab erinevaid näokujusid ja oskab jumestada näokujule vastavalt. Kirjeldab värviteooria põhialuseid jumestuses. <b>ÕV 2.</b> Kirjeldab klassikalist käte hoolitsust, arvestades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. Kirjeldab erinevaid küünthe kaunistamise võimalusi, toob näiteid. <b>ÕV 3.</b> Nimetab soengute liike, toob näiteid. Kirjeldab soengu kujundamistehnikaid, valib vastavalt tehnikatele sobivad töövahendid, toob näiteid. <b>ÕV 4.</b> Kirjeldab näomaalingu tegemisel kasutatavate materjalide sobivust, selgitab ja kirjeldab oma käitumist, demonstreerib erinevaid töövõtteid. Kavandab vastavalt teemale näomaalingu, nõustab ja juhendab klienti näomaalingu hooldamisel ning esitleb ja analüüsib valmis tööd.
<b>Õppematerjalid</b>	Sangla, K. (2005). <i>Jumestamisest</i> . Tallinn: Pilgrim Rõuk, M. (2009). <i>Jumestus samm-sammult</i> . Tallinn: Kosmeetik Baltikum Professional nr 1, lk 57-58 Luht, T. (2007). <i>Kehakaunistamise ajaloost</i> . Tallinn: Avenüü Professional nr 6, lk 40-42 Tammert, M. (2002). <i>Värviõpetus</i> . Tallinn: Aimwell Aucoin, K. (1999). <i>Making faces</i> . Little, Brown ja Co <a href="http://www.derma.ee/beauty.php?id=15">http://www.derma.ee/beauty.php?id=15</a> <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4362/Jumestamise%20ajalugu.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4362/Jumestamise%20ajalugu.pdf</a> Levy, L. (2014). <i>Spectacular Nail Art: A Step-by-Step Guide to 35 Gorgeous Designs</i> . Colada, N. (2016). <i>A Beginner's Nail Art Guide to Nail Stamping</i> . Rodgers, C. (2013). <i>Nail Art: Easy, Step-by-Step Instructions for 75 Creative Nail</i> . <a href="http://www.nailitmag.com/how-to/nail-art-tutorials">http://www.nailitmag.com/how-to/nail-art-tutorials</a> <a href="https://bestartnails.com/page/2/">https://bestartnails.com/page/2/</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=crEYicLbP_k">https://www.youtube.com/watch?v=crEYicLbP_k</a> <a href="https://bodyartguru.com/types-nail-art-techniques/http://e-ope.khk.ee/oo/soengurullide%20keeramise%20tehnikad/">https://bodyartguru.com/types-nail-art-techniques/http://e-ope.khk.ee/oo/soengurullide keeramise tehnikad/</a> NÄOMAALING Õpetaja koostatud õppematerjal <a href="http://www.loomeilu.ee/n%C3%A4omaalingud-0">http://www.loomeilu.ee/n%C3%A4omaalingud-0</a> <a href="https://pidulastele.ee/teenused/naomaalingud/">https://pidulastele.ee/teenused/naomaalingud/</a> <a href="https://grimmikool.ee/est/grimeerijale">https://grimmikool.ee/est/grimeerijale</a> <a href="http://maalitehnikad.weebly.com">http://maalitehnikad.weebly.com</a> <a href="http://www.kunstikeskus.ee/stuudio/stuudio_kunst_liik.ht">http://www.kunstikeskus.ee/stuudio/stuudio_kunst_liik.ht</a> <a href="http://www.slideshare.net/jpg12b/popkunst-usa-s">http://www.slideshare.net/jpg12b/popkunst-usa-s</a>



## 9. Eneseväljendus ja avalik esinemine

9		Eneseväljendus ja avalik esinemine			4 EKAP / 104 tundi
Õpetajad:				II kursus III kursus	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt eetika ja etiketi reeglitele erinevates tööalastes situatsioonides.					
Nõuded mooduli alustamiseks		puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad	
<p><b>ÕV 1. sõnastab</b> ja <b>väljendab</b> oma suulisi ja kirjalikke argumente veenvalt ja konteksti kohaselt, arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p><b>HK 1.1. kõneleb</b> arusaadavalt, <b>valib</b> sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</p> <p><b>HK 1.2. on</b> teadlik kultuurilistest erinevustest</p> <p><b>HK 1.3. valib</b> sobiva suhtlusstiili vastavalt suhtlusolukorrale</p>	<p><b>Iseseisev töö:</b> koostab korrektses eesti keeles enesetutvustuse ja eneseanalüüsi, hinnates adekvaatselt enda tugevaid ja nõrku iseloomuomadusi.</p> <p><b>Rollimäng:</b> kuidas käituda tööintervjuul.</p>	mitteeristav	<p><b>Eneseväljenduoskus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Enesetutvustus ja eneseanalüüs</li> <li>Oma tugevate ja nõrkade külgede leidmine</li> <li>Tööintervjuul käitumine</li> </ol>	
<p><b>ÕV 2. põhjendab</b> oma seisukohti ja <b>väljendab</b> neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 praktiline töö: 10 kokku: 26</p>	<p><b>HK 2.1. avaldab</b> ja <b>põhjendab</b> oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja/või näiteid elust</p> <p><b>HK 2.2. selgitab</b> ja <b>järgib</b> uutes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid</p>	<p><b>Iseseisev töö:</b> koostab/esitab stiililt korrektseid tekste.</p>	mitteeristav	<p><b>Enesekehtestamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Enesekehtestamise mõiste</li> <li>Hinnanguvaba kirjeldus</li> <li>Alistuv käitumine</li> <li>Agressiivne käitumine</li> <li>Kehtestav käitumine</li> <li>Sildistamine</li> </ol>	
<p><b>ÕV 3. kasutab</b> kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, <b>otsib, kogub</b> ja <b>töötleb</b> teavet ning <b>hindab</b> kasutatava teabe usaldusväärsust ja tõesust</p>	<p><b>HK 3.1. leiab</b> iseseisvalt erinevatest allikatest, sh elektroonilistest, usaldusväärset informatsiooni kutse- ja erialaste probleemide lahendamiseks</p>	<p><b>Ettekanne:</b> õpilane koostab avalikuks esinemiseks etteantud situatsioonide (olukordade) kohta ettekanne.</p>	mitteeristav	<p><b>Avaliku esinemise reeglid</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kõne koostamine</li> <li>Kuidas 30 sek, mõjule pääseda</li> <li>Kehakeel</li> <li>Kuidas lugeda kehakeelt</li> <li>Diktsioon</li> <li>Rambipalavik ja sellest ülesaamine</li> </ol>	

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 12 praktiline töö: 20 kokku: 52	<b>HK 3.2. kasutab</b> saadud informatsiooni tulemusliku meeskonnatöö saavutamiseks			
<b>Õppemeetodid</b>	Rollimängud, loeng, rühmatöö, loovusharjutused, esitlus, arutelu, juhtumülesanded			
<b>Iseseisvad tööd</b>	Enesetutvustuse koostamine. Koostada avalikuks esinemiseks etteantud situatsioonide (olukordade) kohta ettekanne.			
<b>Praktilised tööd</b>	Avalik esinemine, tööintervjuu, kõne pidamine.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on hindamisülesannete sooritamine vähemalt lävendi tasemel.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>Arvestatud”, lävend</b> Enesetutvustus ja eneseanalüüs: kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt enda tugevaid ja nõrku iseloomuomadusi. Valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sek mõjule pääsemise tehnikaid. Jälgib oma kehakeelt. Koostab/esitab stiililt korrektseid tekste.			
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja poolt paljundatud jaotusmaterjalid ja ametitekstide näidised. Aava, K. (2003). <i>Veenmiskunst. Kõnekunst</i> . Tallinn: Avita Pilli, T. jt (2008). <i>Avatult avalikust kõnest</i> . Tartu: Atlex Hirsch, G. I. (1998). <i>Kõnele vabalt ja veenvalt</i> . Tallinn: Huma Kushner, M. (2000). <i>Avalik esinemine. Käsiraamat</i> . Tallinn: KOGE Carnerie, D. (2000). <i>Suurepäraseks kõnelejaks – kiiresti ja lihtsalt</i> . Tallinn: Ilo Krips, K. (2010). <i>Kõne koostamise õpik</i> . Tartu: Atlex Prits, M. (2002). <i>Olge sõna peremees, avaliku esinemise käsiraamat</i> . Tartu: Atlex			

## 10. Spaateenindus

<b>10</b>	<b>Spaateenindus</b>			<b>4 EKAP / 104 tundi</b>
<b>Õpetajad: Marella Kakkum, Heli Kakko</b>			II kursus III kursus	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija mõistab spaakultuuri olemust ja teenindab spaakülastajaid majutusettevõttes				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamisülesanded</b>	<b>Kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Teemad</b>
<b>ÕV 1. mõistab</b> spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eesti spaahotellide erinevusi	<b>HK 1.1. kirjeldab</b> rühmatööna spaakultuuri ja traditsioone ajaloolises ja tänapäeva käsitluses <b>HK 1.2. selgitab</b> juhendi alusel ravispaa, heaoluspaa,	<b>Test</b> spaade ajaloo, spaaliikide ja spaahotellide kohta <b>Iseseisev töö:</b> õpilane kirjeldab ühe Saare- või Muhumaa spaahotelli teenuseid (spaahotelli	mitteeristav	<b>Spaa ajalugu ja tänapäevane sisu</b> 1. Spaade liigid 2. Spaaliit 3. Spaahotellid Eestis 4. Spaateenused, iluteenused ja terviseteenused

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>mineraalveespa, thalassospaa ja päevaspa sisu <b>HK 1.3. nimetab</b> rühmatööna Eesti spaahotellid ja kirjeldab nende erinevusi <b>HK 1.4. kirjeldab</b> ühe majutusettevõtte näitel majutusettevõtte peamisi ilu-, tervise- ja spaateenuseid</p>	<p>liik, pakutavad teenused ja nende lühikirjeldus).</p>		
<p><b>ÕV 2. teenindab</b> erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusperioodi vältel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 praktiline töö: 10 kokku: 26</p>	<p><b>HK 2.1. valmistab</b> juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires <b>HK 2.2. lahendab</b> erinevaid teenindussituatsioone, tagades külastaja, enda ja kaastöötajate turvalisuse kogu külastusprotsessi vältel <b>HK 2.3. selgitab</b> juhendamisel välja külastajate soovid või probleemid ning <b>pakub</b> sellele vastavalt lahendusi <b>HK 2.4. rakendab</b> juhendi alusel spaateenindajana peamisi turvalisuse ja tööohutuse nõudeid</p>	<p><b>Praktilise töö:</b> õpilane teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid. <b>Iseseisev töö:</b> õpilane tutvub ühe spaa kodukorraga ja põhjendab kodukorras olevaid punkte klientide turvalisuse seisukohast.</p>	mitteeristav	<p><b>Spaateenindus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spaa kodukord</li> <li>2. Turvameetmed spaades</li> <li>3. Spaakülastajate teenindamine, külastajate soovide ja vajadustega arvestamine</li> </ol>
<p><b>ÕV 3. broneerib</b> ja <b>teostab</b> majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuste müüki arvestades külastajate soove</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 12 praktiline töö: 20 kokku: 52</p>	<p><b>HK 3.1. tutvustab</b> ja <b>soovitab</b> ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning -tooteid vastavalt külastaja soovidele, lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust <b>HK 3.2. vormistab</b> klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel, kasutades ettevõtte infosüsteemi <b>HK 3.3. teostab</b> müügitehinguid, müües külastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning -tooteid, arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära</p>	<p><b>Praktiline töö:</b> õpilane soovitab kliendile spaatooteid, vormistab klienditellimuse, teostab müügitehinguid, koostab arve teenuste ja toodete eest vastavalt hinnakirjale. <b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab õpetaja poolt etteantud andmete alusel arve, vormistab selle ja esitab.</p>	mitteeristav	<p><b>Spaateenindus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ilu-, tervise- ja spaateenused ning -tooted</li> <li>2. Klienditellimuste vormistamine ettevõtte infosüsteemis</li> <li>3. Teenuste ja toodete müük</li> <li>4. Arvete koostamine ja arveldamine</li> </ol>

	<b>HK 3.4. koostab</b> kirjaliku arve teenuste ja toodete eest vastavalt hinnakirjale			
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, harjutusülesanne, praktiline töö, arutelu, rühma töö.			
<b>Iseseisvad tööd</b>	<b>ÕV 1.</b> Õpilane kirjeldab ühe Saare- või Muhumaa spaahotelli teenuseid (spaahotelli liik, pakutavad teenused ja nende lühikirjeldus) <b>ÕV 2.</b> Õpilane tutvub ühe spaa kodukorraga ja põhjendab kodukorras olevaid punkte klientide turvalisuse seisukohast			
<b>Praktilised tööd</b>	<b>ÕV 2.</b> Spaa teenindusala korrastamine ja ettevalmistamine klientide teenindamiseks. Klientide teenindamine, probleemide lahendamine.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	<b>Arvestatud”, lävend</b> Mooduli kokkuvõtva arvestuse saamiseks on vajalik hindamistöde teostamine lävendi tasemel.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>ÕV 1.</b> Lävend on täidetud, kui õigete vastuste osakaal testis on 51% või rohkem ja iseseisev töö vastab õpetaja poolt esitatud nõuetele. <b>ÕV 2.</b> Iseseisev töö vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele. Õpilane on osalenud kõikides praktiliste tööde tundides <b>ÕV 3.</b> Õpilane koostab iseseisva tööna arve, mis on koostatud vastavalt lähteandmetele.			
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.estonianspas.eu/">http://www.estonianspas.eu/</a> Spaa teenused – alljärgnevad lingid: <a href="http://spaateenused.weebly.com/sissejuhatus.html">http://spaateenused.weebly.com/sissejuhatus.html</a> <a href="http://spaateenused.weebly.com/ajalugu.html">http://spaateenused.weebly.com/ajalugu.html</a> <a href="http://spaateenused.weebly.com/liigitamine.html">http://spaateenused.weebly.com/liigitamine.html</a> <a href="http://spaateenused.weebly.com/pakettimine.html">http://spaateenused.weebly.com/pakettimine.html</a> Tooman, H. (2002). <i>Turismiturundus. Õpperaamat kutsekoolidele ja turismiettevõtjatele</i> . Tallinn: REK Tooman, H., Mürstaja, H. (2008). <i>Turismisihkoha arendus ja turundus</i> . Tallinn: Argo			

## 11. Õpioskused

11	Õpioskused			Maht 2 EKAP / 52 tundi
<b>Õpetajad:</b> Reena Smidt, Anne-Li Tilk				I kursus
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane kohaneb ja saab paremini hakkama õpingutega Kuressaare Ametikoolis.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
<b>ÕV 1. mõistab</b> õppimise iseärasusi Kuressaare Ametikoolis  Jaotus tundides: teoreetiline:10 kokku: 10	<b>HK 1.1. leiab</b> õppetööks ja toimetulekuks vajalikku informatsiooni nii kooli kodulehelt kui õppeinfosüsteemist <b>HK 1.2. kirjeldab</b> õppetöö korraldust ning õpilastele võimalike toetuste ja abi saamise võimalusi	IKT vahendite kasutamine info otsimisel. <b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab juhendi põhjal e-õpimapi.	mitteeristav hindab õp Anne-Li Tilk	<b>IKT vahendite kasutamine info otsimisel</b> 1. Sisekorra- ja õppekorralduse eeskiri, õppeinfosüsteem 2. Õppetöökorraldus, tunniplaan 3. Õppekava, moodulid, teemad ja alateemad

				4. Teoreetiline töö, iseseisev töö, praktiline töö ja praktika 5. Kirjalike tööde vormistamine
<b>ÕV 2. planeerib</b> aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt  Jaotus tundides: praktiline:20 kokku: 20	<b>HK 2.1. hindab</b> oma õppimise ja käitumise vastavust õppekorralduse eeskirja ja sisekorraeeskirjaga ning toimetulekut koolis <b>HK 2.2. eesmärgistab</b> ja <b>kavandab</b> oma õppimist <b>HK 2.3. mõistab</b> eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis <b>HK 2.4. planeerib</b> aega ja <b>hindab</b> koostatud plaani täitmist	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane planeerib oma aega, eesmärgistab ja kavandab oma õppimist.	mitteeristav hindab õp Ülle Tamsalu	<b>Õpingute planeerimine ja analüüs</b> 1. Õppetööst osavõtt 2. Hindamine, õppetööpäevik 3. Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine 4. Järelevastamine 5. Tagasiside 6. Tugisüsteem, toetused
<b>ÕV 3. analüüsib</b> ennast õppijana ning <b>oskab</b> lahendada ettetulevaid probleeme  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku:22	<b>HK 3.1. analüüsib</b> ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed <b>HK 3.2. tunneb</b> enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest <b>HK 3.4. eristab</b> erinevate õppimisevõtete ja õpitingimuste mõju õppimisele <b>HK 3.5. analüüsib</b> enda edu ja ebaedu siin koolis ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme ja teab, kuidas säilitada head vaimset tervist <b>HK 3.6. vormistab</b> esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi alusel	<b>Iseseisev töö:</b> õpilane koostab eneseanalüüsi ja lisab selle e-õpimappi.	mitteeristav hindab õp Ülle Tamsalu	7. Õpilase, kursusejuhataja ja aineõpetaja roll 8. Analüüs 9. Kirjalike tööde vormistamine
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd			
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised ja iseseisev töö on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	„Arvestatud“ lävend Õpilane koostab juhendi põhjal e-õpimapi, planeerib oma aega, eesmärgistab ja kavandab oma õppimist, koostab eneseanalüüsi ja lisab selle e-õpimappi.			
<b>Õppematerjalid</b>	Ajajuhtimise veeb <a href="http://www.ajajuhtimine.ee/">http://www.ajajuhtimine.ee/</a> Burnett, G. (2006). <i>Õpime õppima</i> . Tartu: Studium Kadajas H.-M. (2005). <i>Õppima õppimine ja õppima õpetamine</i> . Tallinn: TLÜ Kirjastus Hayes, N. (2002). <i>Sotsiaalpsühholoogia alused</i> . Tallinn: Külim Opti koduleht <a href="http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/">http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/</a> Sirk, M. <i>Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis</i> . <a href="http://erinevadoppijad.weebly.com/">http://erinevadoppijad.weebly.com/</a> .			

## 12. Catering-teenindus

12	Catering-teenindus			4 EKAP / 104 tundi
Õpetajad: Halliki Väli, Lemmi Heero, Siiri Velve			II kursus	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
<b>ÕV 1. planeerib</b> <i>catering</i> -teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 8 kokku: 10	<b>HK 1.1. koostab</b> menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta <b>HK 1.2. planeerib</b> vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel <b>HK 1.3. koostab</b> kliendile pakkumiskirja juhendi alusel	<b>Iseseisev töö rühmatöona:</b> õpilane planeerib <i>catering</i> -ürituse, koostab juhendi alusel menüü lähtuvalt ette antud kliendi soovist ja sündmusest; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu, koostab pakkumiskirja.	mitteeristav	<b>Catering-teenindus</b> 1. Pakkumiskirja koostamine (menüü koostamine, tööplaneerimine) 2. <i>Catering</i> -ürituse planeerimine 3. <i>Catering</i> -teeninduseks vajalikud seadmed, töövahendid, abivahendid
<b>ÕV 2. teostab</b> ettevalmistustöid <i>catering</i> -teeninduseks  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<b>HK 2.1. komplekteerib ja pakendab</b> juhendi järgi söögi- ja serveerimisnõud transpordiks <b>HK 2.2. valmistab</b> <i>catering</i> -menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel <b>HK 2.3. pakendab</b> juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid <b>HK 2.4. planeerib ja korraldab</b> juhendi järgi ruumid <i>catering</i> -teeninduseks	<b>Praktiline töö:</b> õpilane komplekteerib ürituse läbiviimiseks söögi- ja serveerimisnõud transpordiks, valmistab külmi ja kuumasid roogasid, sh suupisteid, pakendab valmistatud road ja pooltooted järgides toiduohutuse nõudeid.	mitteeristav	<b>Eeltööd <i>catering</i>-teeninduses</b> 1. Söögi- ja serveerimisnõude komplekteerimine 2. Külmad ja kuumad road, sh suupisted 3. Roogade ja pooltoodete pakendamine 4. Ruumide planeerimine 5. Toiduohutusnõuded teenuse osutamisel
<b>ÕV 3. teenindab</b> kliente juhendamisel <i>catering</i> -teeninduses  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12	<b>HK 3.1. kasutab</b> juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest <b>HK 3.2. järgib</b> teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<b>Praktiline töö:</b> õpilane teenindab juhendamisel kliente <i>catering</i> -üritustel.	mitteeristav	<b>Catering ürituse läbiviimine</b> 1. Erinevad teenindusviisid 2. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted

kokku: 18				
<b>ÕV4. teeb</b> juhendamisel <i>catering</i> -teeninduse järeltöid  Jaotus tundides: praktiline töö: 40 kokku: 40	<b>HK 4.1. pakib</b> juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks <b>HK 4.2. korraldab</b> juhendamisel sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika pakkumise kohas <b>HK 4.3. korraldab ja teostab</b> juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes	<b>Praktiline ülesanne juhendamisel:</b> õpilane komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks, korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika <i>catering</i> -teeninduse pakkumise kohas, teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes.	mitteeristav	<b>Järeltööd <i>catering</i>-teenindus</b> Söögi- ja serveerimisnõude komplekteerimine transpordiks Korrastustööd Järeltööd
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutus, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, eneseanalüüs.			
<b>Iseseisev töö I kursusel</b>	<b>ÕV 1.</b> Õpilane planeerib <i>catering</i> -ürituse, koostab juhendi alusel menüü lähtuvalt ette antud kliendi soovist ja sündmusest; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu, koostab pakkumiskirja.			
<b>Praktiline töö</b>	<i>Catering</i> -üritusel osalemine			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Mooduli hindamise aluseks on iseseisvate ja praktiliste tööde sooritamine ning praktiliste tööde tundides aktiivne osalemine; juhendi alusel meeskonnatööna <i>catering</i> -ürituse läbiviimine etappide kaupa.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>“Arvestatud”, lävend</b> <b>ÕV 1.</b> Õpilane planeerib <i>catering</i> -ürituse rühmatööna. Õpilased koostavad juhendamisel menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest; planeerivad juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu. <b>ÕV 2.</b> Õpilane komplekteerib ürituse läbiviimiseks söögi- ja serveerimisnõud transpordiks, valmistab külmi ja kuumasid roogasid, sh suupisteid, pakendab valmistatud road ja pooltooted järgides toiduohutuse nõudeid. <b>ÕV 3.</b> Praktiline teenindus <i>catering</i> -üritustel. <b>ÕV 4.</b> Õpilane komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks, korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika <i>catering</i> -teeninduse pakkumise kohas, teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes.			
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. (2000). <i>Selvelauad</i> . Tallinn: Avita Rekkor, S. jt. (2018). <i>Toitlustuse alused</i> . Tallinn: Argo Rekkor, S. jt. (2013). <i>Teenindamise kunst</i> . Tallinn: Argo Roosipõld, A., Kotkas, M. (2010). <i>Restoraniteenindus</i> . Tallinn: Argo Kitsnik, M. (2009). <i>Koka ja kelneri erialane eesti keel</i> . Tallinn: Argo <i>Catering</i> -ettevõtete koduleheküljed			

### 13. Innovatsiooniprojekt

13	Innovatsiooniprojekt			2 EKAP / 52 t	
Õpetajad: Tiiu Tuhkanen, Reena Smidt			I kursus	A – 40 + I – 12	
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab oskused, teadmised ja hoiakud innovatsiooniprojekti teostamiseks.					
Nõuded õpingute alustamiseks	puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad	
ÕV 1. mõistab innovatsiooni tähendust seoses valitud valdkonnaga	<p><b>HK 1.1. selgitab</b> ülesande alusel innovatsiooni tähendust ja toob näiteid valitud valdkonnas</p> <p><b>HK 1.2. põhjendab</b> valdkonna valikut lähtudes enda õpieesmärkidest</p>	<p><b>Kompleksülesanne meeskonnatööna:</b> prototüübi valmistamine lähtuvalt ülesandest.</p>	mitteeristav	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Loovus ja innovatsioon</li> <li>2. Innovatsiooni tähtsus</li> <li>3. Väärtusloome + valdkonnaspetsiifilised teemad</li> <li>4. Probleemianalüüs</li> <li>5. Probleemilahendus</li> <li>6. Eesmärgid ja plaanid</li> <li>7. Projektiplaan</li> <li>8. Allikakriitika + valdkonnaspetsiifilised teemad</li> <li>9. Projektitöö</li> <li>10. Meeskonnatöö</li> <li>11. Projektijuhtimine</li> <li>12. Prototüüpimine + valdkonnaspetsiifilised teemad</li> <li>13. Analüüs</li> <li>14. Tagasiside</li> <li>15. Refleksioon</li> <li>16. Enesehindamine</li> <li>17. Esitlus + valdkonnaspetsiifilised teemad</li> </ol>	
ÕV 2. mõistab probleeme ja väljakutseid valitud valdkonnas	<p><b>HK 2.1. püstatab</b> probleemi ja <b>analüüsib</b> seda juhendi alusel meeskonnatööna</p> <p><b>HK 2.2. loob</b> innovatsiooniprojekti idee ja <b>põhjendab</b> selle vajalikkust kasutades asjakohaseid allikaid</p> <p><b>HK 2.3. kavandab</b> innovatsiooniprojekti käigu juhendamisel meeskonnatööna</p>				
ÕV 3. teostab innovatsiooniprojekti ja loob prototüübi	<p><b>HK 3.1. osaleb</b> innovatsiooniprojekti teostamisel vastavalt kokkulepitud rollile meeskonnas</p> <p><b>HK 3.2. valib</b> idee teostamiseks vajalikud ja sobivad infoallikad juhendamisel</p> <p><b>HK 3.3. valib</b> idee teostamiseks sobivad materjalid, vahendid ja tehnoloogilised võtted</p> <p><b>HK 3.4. valmistab</b> ülesandest lähtuva prototüübi</p>				



<b>ÕV 4. hindab ja esitleb</b> innovatsiooniprojekti protsessi ja tulemust	<b>HK 4.1. annab</b> juhendamisel hinnangu innovatsiooniprojekti protsessile, tulemusele ja meeskonnatööle <b>HK 4.2. koostab</b> ülesande alusel innovatsiooniprojekti tutvustuse ja <b>esitleb</b> selle	<b>Esitlus meeskonnatööna:</b> projekti tutvustus ja hinnangu andmine projekti protsessile ning tulemusele	mitteeristav	
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline meeskonnatöö, ajurünnak, analüüsimeetodid, praktilised näidisülesanded, juhtumianalüüsid			
<b>Iseseisev töö</b>				
<b>Praktiline töö</b>	Meeskonnatöös osalemine.			
<b>Mooduli kokkuvõttev hindamine</b>	Moodulit hinnatakse <b>mitteeristavalt</b> . Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja on sooritanud kõik hindamisülesanded.			
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid</b>	<b>“Arvestatud”, lävend</b> Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele.			
<b>Õppematerjalid</b>	D’Agustino, M., Butt-Bošnik, J., Butt-Bošnik, M. jt (2006). <i>Projektinõustamise käsiraamat</i> . <a href="https://www.salto-youth.net/downloads/4-17-1703/Estonian%20Coaching%20Guide.pdf">https://www.salto-youth.net/downloads/4-17-1703/Estonian%20Coaching%20Guide.pdf</a> (15.05.2023) Klimentkova, N. (2018). <i>Käsiraamat õpetajatele: rahvusvaheline projektijuhtimine</i> . <a href="https://noored.ee/wp-content/uploads/2018/06/Kasiraamat_rahvusvaheline-projektijuhtimine_final.pdf">https://noored.ee/wp-content/uploads/2018/06/Kasiraamat_rahvusvaheline-projektijuhtimine_final.pdf</a> (15.05.2023) Perens, A. (2019/2020). <i>Praktiline projektijuhtimine</i> . Tallinn: OÜ HBP Koolitus			