***KINNITATUD***

***direktori 15.08.2016***

***käskkirjaga nr 1-9/52***

**ÕPPEKAVA**

**1. ÕPPEKAVA NIMETUS**

**PÄRANDTURISM KUI KÜLASTAJA PUHKUSE RIKASTAJA**

**2. ÕPPEKAVA RÜHM**

Reisimine, turism ja vabaajaveetmine

**3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS**

Õppekava on koostatud lähtuvalt Kuressaare Ametikooli maaturismi ettevõtluse õppekavast.

**4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID**

Maht: 120 akadeemilist tundi, millest 40 tundi on auditoorne töö, 80 tundi praktiline töö.

**5. ÕPIKESKKOND**

Antud õppekava järgi koolitamiseks on koolil järgmised teoreetilise ja praktilise õppe läbiviimise ruumid:

• Õppeklassi sisustus (lauad, toolid, valgustus jms), valge tahvel, pabertahvel, esitlustehnika; õppekirjandus ja –materjalid; grafoprojektor; paljundusaparaat; arvutid interneti ühendusega; sidevahendid (telefon, telefaks); videotehnika.

• Praktilise õppe läbiviimiseks on õppeköök, käsitöö- ja kangakudumise klass nõuetele vastava sisustuse ja töövahenditega.

• Õppeekskursioonid toimuvad turismitaludesse.

**6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED**

Kursuse sihtgrupiks on maaturismiettevõtjad, pärandturismiettevõtjad, giidid, külaseltside- ja külamuuseumide töötajad jt turismihuvilised.

**7. EESMÄRK**

Kursuse eesmärk on pakkuda välja pärandturismi tegevusi Saare maakonnas eesmärgiga pikendada turistide külastusaega ja rikastada külastuselamust.

**8. ÕPIVÄLJUNDID**

Koolituse läbinu:

* mõistab kultuuri, pärandi ja turismi omavahelisi seoseoseid Saare maakonnas;
* analüüsib pärandi-ja turismiressursse, nõudlust ja pakkumist, kasutades usaldusväärseid spetsiifilisi infoallikaid;
* algatab, planeerib ja viib meeskonnatöös seda vajadusel juhendades ellu pärandturismi toote ja teenuste disaini ja turunduse projekte ning vastutab tulemuste eest;
* tunneb põhjalikult ja rakendab pärandturismi, eetilise ja jätkusuutliku turismi printsiipe igapäevatöös ja uudsetes töösituatsioonides;
* hindab ja analüüsib oma teadmiste taset, õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt.

**9. ÕPPE SISU**

1. **Kultuuripärand ja turism 8 tundi.**

Kultuuripärandi ja pärimuskultuuri mõisted ja käsitlus.

Kultuuripärandi roll ühiskonna eri tasanditel: indiviid, kogukond, ettevõte, piirkond.

Kultuuripärand turismiressursina, jätkusuutlik ja vastutustundlik turism.

1. **Pärandturismi teenuste disain ja turundus 8 tundi.**

Turismitoote keskkond.

Sihtrühmapõhine turismiteenuse disain. Teenuse disaini protsess.

Paketid ja programmid.

Pärandil põhinevate teenuste korraldamine ja plaan.

Sihtkoha turundamise mudelid.

Toodete ja objektide turundamise näited.

1. **Pärandturism ja toit 8 tundi**

Eesti rahvuslik toidupärand.

Eesti rahvusköögi omapära.

Eesti rahvustoidud.

Kohaliku toidutoorme kasutamine.

Eesti rahvusköögi kultuurilooline kujunemine.

Tähtpäevade ja rahvakalendri toitumiskombed.

Rahvuste ja riikide toidukultuuride erinevused, religioonide mõju toitumistavadele.

1. **Pärandturismi projektijuhtimine 16 tundi**

Projekti kava: lähteuuringud, vajaduse analüüs, eesmärkide ja tegevuste määratlemine.

Projekti struktuur, ajagraafik.

Projektiplaan: projekti haldamine ja täitjad, tugirühmad.

Riskid ja analüüs.

**S.h praktiline õpe 9 õpitoa näol (80 tundi):** kala suitsutamine, lammaste pügamine, kiviaedade lappimine, ravimtaimed, käsitöö (kangasteljed, rahvariided jmt), toidupärand (nt. pannileiva tegemine), hobupärand, maasaun ja rituaalid kui pärand.

**10. ÕPPEMEETODID**

Aktiivne loeng, rühmatööd, praktilised ülesannete lahendamised, iseseisev töö.

11. ÕPPEMATERJALID

Koolitatavad saavad konspekti ja jaotusmaterjali.

**12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA –KRITEERIUMID**

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel, osalenud õppetöös vähemalt 80%. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse lõpueksamiga, milleks on õppeprotsessi käigus koostatud projekti koostamine ja kaitsmine.

**14. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT**

Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud.

Tõend – õpiväljundid on saavutamata, ei täitnud hindamiskriteeriume.

**15. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS**

**Marve Koppel**

Tartu Ülikooli Pärnu Kolledź 2001 – 2004 - Turismi- ja hotelliettevõtluse diplomiõpe

Tallinna Ülikool 2008 – Haridusteaduste magistriõpe (kasvatusteadused)

Kuressaare Ametikooli turismivaldkonna kutseõpetaja aastast 2003

Täiskasvanute koolitaja kutse, tase 6

**Heli Kakko**

Tallinna Ülikool 2008 – Kutsepedagoogika

Alates 2005 Kuressaare Ametikooli turismi valdkonna kutseõpetaja

**Kaie Kesküla**

Tallinna Pedagoogiline Instituut 1983 – joonistamise, joonestamise ja tööõpetuse eriala

Kuressaare Ametikooli käsitöö valdkonna kutseõpetaja alates 1983 aastast.

Alates 1995 Saare Maakonna käsitööõpetajate ainesektsiooni esimees

Alates 2002 Rahvakunsti ja Käsitöö Kutsenõukogu liige

Alates 2006 Rahvakunsti- ja käsitöömeistri riikliku õppekava nõukogu liige

Täiskasvanute koolitaja kutse, tase 5

**Anne Kolk**

Tallinna Pedagoogiline Instituut 1978 – joonistamine, joonestamise ja tööõpetuse eriala.

1978 – 1983 Kingissepa II Keskkool – tütarlaste tööõpetuse õpetaja

Kuressaare Ametikooli kutseõpetaja alates 1983 (käsitöö valdkond)

**Irina Arhipova**

Rakvere 38. Kutsekeskkool 1991 - kokk

Tallinna Ülikool 2008 – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava

1991 – 2004 restoran „Eden“ – kokk, baar „Krooni“ – peakokk, parvlaev „Regula – peakokk, bubi „Vana Konn“ - kokk

Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004

Täiskasvanute koolitaja kutse, tase 5