HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus					
Õppekava nimetus	(nimetus eesti keeles) **Vastuvõtu- ja majapidamistööde korraldus**					
	(nimetus inglise keeles) *Hospitality service specialist*					
	(nimetus vene keeles)					
Õppekava kood EHISes						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	**EKR 3**	**EKR 4 kutsekesk haridus**	**EKR 4**	**EKR 5**	**EKR 4**	**EKR 5**
						X
Õppekava maht (EKAP):	30 EKP					
Õppekava koostamise alus:	Kutsestandard „Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5“, vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 7 01.12.2011, tööturu vajadustest lähtuvalt.					
Õppekava õpiväljundid:	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalne valmiduse töötamiseks teenindusteadliku majutusteenuste korraldajana avatud tööturul erinevates majutus-teenuseid pakkuvates ettevõtetes, kes on võimeline elukestvaks õppeks. 1) Planeerib, korraldab, juhendab ja juhib majutusteenust pakkuvas ettevõttes informatsiooni liikumise ja töötlemise, külastajate vastuvõtu, tellimuste tegemise ja arveldamise protseduure kasutades ning hallates reserveerimis-programmi arvutikasutamise oskusega AO1-AO7. 2) Planeerib, korraldab, juhendab ja juhib klienditeeninduse, kliendisuhete ja müügiprotsessi majutusteenust pakkuvas ettevõttes eesti keeles tasemel C1, inglise keeles tasemel B2, teises võõrkeeles tasemel B1, kolmandas võõrkeeles tasemel B1. 3) Planeerib, korraldab, juhendab ja juhib majutusteenust pakkuvas ettevõttes majapidamistöid, üritusruumide ettevalmistamist ning teenindamist lähtuvalt töötervishoiu ja tööohutuse nõuetest, arvestades inimeste ja keskkonnaga ning ettevõtte jätkusuutlikkusega. 4) Korraldab majutusettevõttes toitlustus- ja üritusteenindust, planeerides koostöös köögiga menüüd, tehnoloogilisi kaarte ja hinnapakkumisi, rakendades uudseid tehnoloogiaid loovalt tavalistes ja uudsetes töösituatsioonides.					
Õppekava rakendamine statsionaarne õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: nõutav keskharidus ja õppekavarühma 4. taseme kompetentsidele vastav eelnev erialane töökogemus ja/või eelnev õppekava 4. taseme						

kompetentsidele vastav erialane haridus.	
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist.	
Õpingute läbimisel omandatav(ad)	
…kvalifikatsioon(id):	Hotelliteeninduse spetsialist tase 5 vastavad kompetentsid
… osakutse(d):	Puuduvad

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid):

1. **Karjääri planeerimine ja ettevõtlus 4,5 EKAP** (sh 2,5 EKAP lõimitud moodulitesse 2,3,4,5)
   - Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis
   - Õppija mõistab majanduse olemust ja majandus-keskkonna toimimist
   - Õppija mõtestab oma rolli ettevõtlus-keskkonnas
   - Õppija kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel
   - Õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
2. **Majapidamistöö korraldus 3,5 EKAP**
   - Õppija kogub, töötleb, süstematiseerib, analüüsib, sünteesib ja edastab informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale
   - Õppija planeerib, korraldab ja juhendab numbritubade ja üldruumide hooldust majutus-ettevõttes ning vajadusel koristab ise.
   - Õppija planeerib ja korraldab laotööd majutusettevõttes
   - Õppija vastutab üritusruumide ettevalmistamise eest vastavalt kliendi tellimusele
3. **Vastuvõtutöö korraldus 6 EKAP**
   - Õppija vastutab tellimuste tegemise sh ürituste tellimused ja kliendi vastuvõtmise korraldamise ning külastajaandmete arhiveerimise eest
   - Õppija vastutab klientidega arveldamise protsessi korrektse korraldamise eest
   - Õppija korraldab ja vastutab klientide teenindamise ja müügitöö korraldamise eest
4. **Toitlustusteenindus 6 EKAP**
   - Õppija vastutab ja vajadusel valmistab hommikusöögi roogasid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele või standardretseptuurile ja klientide vajadusele ning teenindussituatsioonile
   - Õppija kirjeldab erinevate toitumisiseärasustega klientide toitumise eripära, kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri sellistele klientidele sobivaks ning ja vajadusel valmistab tervislikke toite toitumisiseärasustega klientidele
   - Õppija vastutab laua katmise ja koristamise eest ning vajadusel katab ja koristab ise
   - Kirjeldab toiduainete sortimenti, kvaliteeti, keemilist koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutusvõimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu
5. **Praktika 9 EKAP**
   - Õppija mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni;
   - Õppija mõistab majutusettevõtte vastuvõtu, majapidamise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena;
   - Õppija iseloomustab ennast kui praktikanti;

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht):

Eesti turismigeograafia 1 EKAP

- Õpilane tunneb Eesti kaarti (haldusjaotus, transpordiühendused, turismipiirkonnad).
- Õppija soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi rakendades teadmisi loodusest.

- Õppija soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest

Kutsestandardi kompetentside vastavus moodulitega

	Tellimuste tegemine ja kliendi vastuvõtmine	**Arveldamine**	**Klientide teenindamine ja müügitöö**	**Puhastus ja laomajandus**	**Toitlustusteenindus**	**Üritusteenindus**	**Juhendamine**	**Läbivad kompetentsid**
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus			x	x	x		x	x
Majapidamistöö korraldus				x		x	x	x
Vastuvõtutöö korraldus	x	x	x			x	x	x
Toitlustusteenindus		x	x	x	x	x	x	x
Praktika	x	x	x	x	x	x	x	x
Eesti turismigeograafia	x		x		x	x		x

Spetsialiseerumised (moodulite nimetus ja maht)

Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi:	Krista Põllula
ametikoht:	Kutseõpetaja
telefon:	5188354
e-post:	Krista.pollula@hkhk.edu.ee

Märkused