TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Majutusteenindus
	Hospitality service
Õppekava kood EHIS-es	136777

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

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, 19.06.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 38
Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV nr 130
Hotelliteenindaja, tase 4 kutsestandard, kehtiv kuni 30.10.2018

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks majutusteenindajana avatud tööturul erinevates majutusettevõtetes ja toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Pärast õppekava läbimist õpilane:
1) soovitab majutusettevõtte poolt pakutavaid majutus-, toitlustus-, spaa- ja sündmusteenuseid;
2) töötab teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest;
3) rakendab tööprotsessides ressursisäästlikke ja ohutuid tööpõhimõtteid;
4) analüüsib, hindab ja planeerib enda tööd ja tööalast arengut ning meeskonnatööd ettevõttes, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
5) hangib, kasutab, töötleb ja säilitab tööalast infot, kasutab arvutit tasemel AO1–AO5, AO7;
6) suhtleb inglise keeles tasemel B2 ja teises õpitavas võõrkeeles suhtleb iseseisva keelekasutajana;
7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
8) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
9) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
10) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
11) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Majutusteeninduse kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellel on hotelliteenindaja tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.
Õppetöö toimub statsionaarse õppe vormis. Õppetöö on tulenevalt hotelliteenindaja kutsestandardist jagatud kolme suuremasse osasse - majapidamistööd, toitlustamine ning vastuvõtutöö ja koosolekuteenindus.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud majutusteeninduse eriala õppekavas kirjeldatud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kokkuvõtvate komplekshindamistega majapidamistööde, toitlustamise, vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse osas eraldi iga õppeaasta lõppedes.
Õpiväljundite saavutamist tervikuna hinnatakse õppekava lõppemisel hotelliteenindaja, tase 4. kutsekvalifikatsioonieksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Hotelliteenindaja, EKR tase 4

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Käesolevast õppekavast põhiõpingute moodulite "Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused", "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Turismimajanduse alused", "Majapidamistööd", "Toitlustamine" ja "Praktika" moodulist majapidamistööde praktika õpiväljundite saavutamisel omandatakse

hotelliteenindaja, EKR tase 3 - toateenija osakutsele

vastavad kompetentsid.

Osakvalifikatsioonid:
Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Majutusteeninduse kutsekeskhariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (115 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Turismimajanduse alused	5 EKAP	mõistab turismi ja reisijate liigitust ning turismiettevõtluse sisu edastab korrektses kirjakeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusalast infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase iseloomustab statistiliste andmete alusel turismimajanduse toimimist Eestis mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate külastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest mõistab konkreetse majutusettevõtte külastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi
Majapidamistööd	9 EKAP	Mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega Mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid Kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult Puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinnakattematerjalile Koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume Valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks
Toitlustamine	11 EKAP	mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele teenindab külastajaid vastavalt menüüle ja külastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks
Vastuvõtutöö korraldus	10 EKAP	mõistab vastuvõtuosakonna töökorraldust kõigis külastaja teekonna etappides ning seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega võtab vastu erinevatest kanalitest saabuvaid klienditellimusi ja töötleb neid vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele teenindab majutustellimusega külastajat sisse- ja väljaregistreerimisel vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele teenindab külastajat erinevates vastuvõtutöö teenindussituatsioonides vastavalt majutusettevõtte töökorraldusele tutvustab, soovitab ja müüb külastajale majutusettevõtte teenuseid ning arveldab külastajatega iseseisvalt, kasutades erinevaid maksevahendeid koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakkumisi individuaal- ja

		rühmakülastajatele vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid
Erialane võõrkeel	9 EKAP	mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majapidamistöö- ja spaa-alast võõrkeelset terminoloogiat mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel vastuvõtutööalast terminoloogiat
Erialane inglise keel	5 EKAP	mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusalast võõrkeelset terminoloogiat mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta
Huviväärsused	3 EKAP	soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi, rakendades teadmisi Eesti köögist, loodusest, sakraal-, militaar- ja tsiviilarhitektuurist soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti, rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest soovitab külastajale eriilmelisi kultuuripiirkondi Eestis, toetudes teadmistele Eesti kultuuripärandist soovitab külastajatele Eesti turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi arvestades majutuskoha geograafilist asukohta
Klienditeeninduse alused	4 EKAP	mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis rakendab majutus- ja toitlustusettevõttele sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist teenindusprotsessis
Müügitööalane inglise keel	7 EKAP	tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb majutusettevõttes pakutavaid teenuseid inglise keeles sooritab iseseisvalt vastuvõtuletis ja müügiosakonnas igapäevatoiminguid inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid nõustab külastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaajaveetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas, kasutades erinevaid infoallikaid
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6 EKAP	mõistab sündmuskorralduse sisu ja külastajate ootusi koosolekuteenindusele tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid teenindab sündmuse külastajaid iseteeninduslaudades korraldab osalejate registreerimist ja teenindab osalejaid koosoleku ajal teab koosolekuteenindaja tööülesandeid lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise ajal
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	tunneb õpitava eriala Eesti mastaabis ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Majapidamistööde praktika	11 EKAP	teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöö korraldust planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume tegutseb nõuetekohaselt külastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes
Toitlustamise praktika	11 EKAP	teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust

		planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korrastab teenindussaalis söögilaudu ja peseb nõusid teeb ettevalmistustööd toitude ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab külastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala iseloomustab ennast kui praktikanti toitlustusettevõttes
Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11 EKAP	teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning koosolekuteeninduse ja vastuvõtutöö korraldust mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, spaa-teeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena sooritab igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja koosolekuteeninduses tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid, arvestades külastajate soove iseloomustab ennast kui praktikanti vastuvõtus ja koosolekuteeninduses

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses; arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult; koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel; kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega lähtudes erinevate teabeallikate eelistest, puudustest ja ohtudest; on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid
Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust; kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest; seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi; esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult; kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Sotsiaalained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust; mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Majutusteeninduse kutsekeskhariduse õppekava on mõeldud rakendamiseks statsionaarses õppes.
Majutusteeninduse õppekava maht on 180 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt:
- põhiõpinguid 115 EKAPit, sh lõimitud võtmepädevuste maht 30 EKAPit
- üldõpinguid 30 EKAPit
- valikõpinguid 35 EKAPit, sh võimalus spetsialiseeruda spaa-teeninduse administreerimisele

Valikõpingute moodulid (35 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Õpioskuste kujundamine	1,5 EKAP
Spaa-teeninduse administreerimine	8 EKAP
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP
Catering teenindus	2 EKAP
Peoteenindus	2 EKAP
Individuaalne valikõping	2 EKAP
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP
Eneseväljendus	2 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Etikett ja stiiliõpetus	1,5 EKAP
Teeninduse alused	4 EKAP
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1 EKAP
Aroomi- ja hooldustooted	3 EKAP
Kätehoolitsused	3 EKAP
Reisiteenuste paketi koostamine	5 EKAP
Äriplaani koostamine	3 EKAP
Väikeettevõtlus	3 EKAP
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õppija valib valikaineid 35 EKAPi ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine lihthäälte-enamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras

Spetsialiseerumise võimalused:
Majutusteeninduse erialal on võimalik spetsialiseeruda spaa-teeninduse administreerimisele. Spetsialiseerumise moodul maht on 8EKAPit. Spetsialiseerumismoodul avatakse juhul, kui sinna on registreerunud vähemalt 50% õppegrupist või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis lihtenamus neist.

Õppekava kontaktisik:
Maire Merits

kutseõpetaja
Telefon 7361864, maire.merits@khk.ee

Märkused:
Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Kutsehariduskeskuse kodulehel, aadressil http://khk.ee/oppimine/kutseope

Majutusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**115**	**40**	**40**	**35**
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Turismimajanduse alused	5	5		
Majapidamistööd	9	9		
Toitlustamine	11	4	7	
Vastuvõtutöö korraldus	10			10
Erialane võõrkeel	9		9	
Erialane inglise keel	5		5	
Huviväärsused	3	3		
Klienditeeninduse alused	4	4		
Müügitööalane inglise keel	7			7
Koosoleku- ja sündmusteenindus	6		6	
Ettevõtluse alustamine	5			5
Majapidamistööde praktika	11	11		
Toitlustamise praktika	11		11	
Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika	11			11
Üldõpingute moodulid	**30**	**12**	**10**	**8**
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	1	1,5	2
Matemaatika	5	1,5	1,5	2
Loodusained	6	3	2	1
Sotsiaalained	7	3	3	1
Kunstiained	1,5	1,5		
Valikõpingute moodulid	**35**	**8**	**10**	**17**

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Õpioskuste kujundamine	1,5	1,5		
Spaa-teeninduse administreerimine	8			8
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2	2		
Catering teenindus	2		2	
Peoteenindus	2		2	
Individuaalne valikõping	2		2	
Üldkehaline ettevalmistus	3	3		
Eneseväljendus	2	2		
Fruktodisain	2		2	
Etikett ja stiiliõpetus	1,5	1,5		
Teeninduse alused	4		4	
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1		1	
Aroomi- ja hooldustooted	3			3
Kätehoolitsused	3			3
Reisiteenuste paketi koostamine	5			5
Äriplaani koostamine	3			3
Väikeettevõtlus	3			3
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3		3	

Majutusteenindus

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid															
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Turismimajanduse alused	Majapidamistööd	Toitlustamine	Vastuvõtutöö korraldus	Erialane võõrkeel	Erialane inglise keel	Huviväärsused	Klienditeeninduse alused	Müügitöötajalane inglise keel	Koosoleku- ja sündmusteenindus	Ettevõtluse alustamine	Majapidamistööde praktika	Toitlustamise praktika	Vastuvõtutöö ja koosolekuteeninduse praktika
Tellimuse tegemine ja kliendi vastuvõtmine						X	X	X			X					X
Arveldamine					X	X						X				
Klientide teenindamine ja müügitöö			X			X			X	X	X					X
Puhastus ja laomajandus				X										X		
Toitlustusteenindus					X		X	X							X	
Üritusteenindus							X	X				X				
Juhendamine															X	X
Hotelliteenindaja, tase 4 kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi