

HOTELLITEENINDUS

Kutseõpe keskhariduse baasil 120EKAP (õppekava kood....)

Rakendamine õppeaastal 2013/2014

*Teooriaõpe sisaldab ka harjutustunde/praktilist tööd

	Mooduli / õppeaine nimetus	I aasta	II aasta	EKAP KOKKU
	KOHUSTUSLIKUD ERIALA ÜLDMOODULID	21,0	6,0	27,0
1.	SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE			1,5
1.1.	Sissejuhatus eriala õpingutesse*	1,5		
2.	MAJANDUS JA ETTEVÕTLUS			6,0
2.1.	Majanduse alused		1,5	
2.2.	Ettevõtluse alused*		1,5	
2.3.	Turunduse alused*		1,5	
2.4.	Turismimajanduse alused	1,5		
3.	TÖÖKESKKOND			3,0
3.1.	Tööohutus ja töötervishoid ning ohuõpetus*	0,75		
3.2.	Keskkond ja jäätmemajandus	0,75		
3.3.	Toiduhügieen	0,75		
3.4.	Esmaabi*	0,75		
4.	KLIENDITEENINDUS			6,0
4.1.	Klienditeeninduse alused*	1,5		
4.2.	Suhtlemispsühholoogia*	1,5		
4.3.	Kultuurilugu*	3,0		
5.	TOITLUSTAMINE			4,5
5.1.	Toiduvalmistamine (teoreetiline)	1,5		
5.2.	Toiduvalmistamine (praktiline)*	1,5		
5.3.	Toitlustusettevõtete töö planeerimise ja korraldamise alused*	0,75		
5.4.	Toiduainete ja toitumisõpetuse alused	0,75		
6.	KOMMUNIKATSIOON JA INFOTEHNOLOOGIA			4,5
6.1.	Arvutiõpetus*	2,25		
6.2.	Asjaajamise alused*	0,75		
6.3.	Kutsealane eesti keel	1,5		
7.	TÖÖSUHTED			1,5
7.1.	Õiguse alused		1,5	
	KOHUSTUSLIKUD ERIALA PÕHIMOODULID	22,5	22,5	45,0
8.	HOTELLIMAJANDUS			1,5
8.1.	Hotellimajanduse alused	1,5		
9.	TOITLUSTUSOSAKONNA TEENINDUSTOIMINGUD			6,0
9.1.	Teenindus- ja müügitöö toitlustuses (teoreetiline)	3,0		
9.2.	Teenindus- ja müügitöö toitlustuses (praktiline)*	3,0		
10.	MAJUTUSETTEVÕTTE LISATEENUSED			1,5
10.1.	Konverentsiteenused	1,5		
11.	KUTSEALANE INGLISE KEEL	4,5	1,5	6,0
12.	KUTSEALANE SOOME KEEL	2,25	2,25	4,5

13.	KUTSEALANE VENE KEEL	2,25	2,25	4,5
14.	TÖÖKORRALDUS MAJUTUSETTEVÖTTES			4,5
14.1.	Töökorralduse alused majutusettevõttes*		3,0	
14.2.	Turundus majutusettevõttes*		1,5	
15.	VASTUVÖTUTÖÖ			7,5
15.1.	Vastuvõtutöö korraldus (teoreetiline)		2,25	
15.2.	Vastuvõtutöö korraldus (praktiline)*		3,75	
15.3.	Kassatoimingud vastuvõtus*		1,5	
16.	MAJAPIDAMISOSAKONNA TÖÖ			4,5
16.1.	Majapidamistöõ korraldus		0,75	
16.2.	Hotelliruumide sh numbritubade hooldus ja teenindus (teoreetiline)		1,5	
16.3.	Hotelliruumide sh numbritubade hooldus ja teenindus (praktiline)*		2,25	
17.	TOITLUSTUSOSAKONNA TOIMINGUD			4,5
17.1.	Toitlustusettevõtte töö planeerimise ja korraldamise alused	0,75		
17.2.	Toitlustuse seadmete õpetus	0,75		
17.3.	Menüü koostamise alused	0,75		
17.4.	Kalkulatsiooni alused	0,75		
17.5.	Toiduvalmistamine (teoreetiline)	0,75		
17.6.	Toiduvalmistamine (praktiline)	0,75		
18	VALIKÕPE		12,0	12,0
	Hispaania keel I 3EKAP			
	Hispaania keel II 3EKAP			
	Vene keel 0-tase 3EKAP			
	Loovkirjutamine 3EKAP			
	Suhtekorraldus 3EKAP			
	Äriürituskorraldus 3EKAP			
	Prantsuse keel (edasijõudnutele) 3EKAP			
	Ürituskorraldus 3EKAP			
	Veiniõpetus 3EKAP			
	Äriürituse turundus 3EKAP			
	Catering -teenindus 3EKAP			
	Konverentsikorraldus praktilise väljundiga 3EKAP			
	Läänemere regiooni turism (inglisekeelne) 3EKAP			
	Meelelahutusürituse korraldus 3EKAP			
	Kutseksamiks ettevalmistamine 3EKAP			
	Kursusetöö I ja II	2,0	3,0	
	Kutsealane prantsuse keel	2,0		
19	HOTELLITEENINDUSE PRAKTIKA	16,5	18,0	34,5
18.1.	Praktika I Toitlustusosakonna toimingud	16,5		
18.2.	Praktika II Hotelliruumide sh numbritubade hooldus		6,0	
18.3.	Praktika III Vastuvõtutöö sh konverentsikorraldus		12,0	
20	HOTELLITEENINDUSE LÕPUEKSAM		1,5	1,5
	Õppekava maht aastate lõikes	60,0	60,0	120,0

