

**Kutseõpetajate erialaspetsiifiliste pädevuste miinimumnõuded  
majutamise ja toitlustamise õppekavarühmas**

Teema	Teadmised	Oskused
Majutus- ja toitlustusteenindus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klienditeeninduse alused</li> <li>• Turunduse ja müügitöö alused</li> <li>• Kalkuleerimise ja hinnakujundamise alused</li> <li>• Laoarvestuse põhimõtted</li> <li>• Asjaajamise alused</li> <li>• Tootearendusealased teadmised</li> <li>• Erialane terminoloogia</li> <li>• Kaasaegse tehnoloogia</li> <li>• Hügieeni põhiteadmised</li> <li>• Korrastustööde teostamise alused</li> <li>• Põhiteadmised töögrupi juhtimisest</li> <li>• Turismi-, toidu- ja joogitrendid</li> <li>• Eesti rahvuslik kultuur</li> <li>• Erinevate maade rahvaste kultuuride eripärad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erinevates klienditeenindusolukordades käitumine</li> <li>• Müügitöö üldised oskused</li> <li>• Toote ja teenuse hinna kujundamine</li> <li>• Laovarude kontrollimine, kauba tellimine ja vastuvõtmine töökohal</li> <li>• Asjaajamise põhioskuste rakendamine</li> <li>• Tootearenduse rakendamine</li> <li>• Erialase terminoloogia kasutamine</li> <li>• Kaasaegse tehnoloogia kasutamine</li> <li>• Säästlik töötamine oma töökohal- nii kulusäästlik kui ergonomiline</li> <li>• Hügieenireeglite järgimine valdkonna tegevustes</li> <li>• Korrastustööde teostamine töökohal</li> <li>• Töögrupi juhtimine</li> <li>• Meeskonna liikmena töötamine</li> </ul>
Majutusettevõtete töökorraldus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutusettevõtete liigid, järgud, ketid</li> <li>• Töökorralduse alused ettevõttes</li> <li>• Ettevõtte poolt pakutavad põhi- ja lisateenused</li> <li>• Ettevõtte sisene suhtlemine ja infokanalid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Töö planeerimine</li> <li>• Töökoha tööks ettevalmistamine, korrashoid töö käigus</li> <li>• Ergonoomiliste töövõtete kasutamine</li> <li>• Ettevõtte poolt pakutavate põhiteenuste osutamine</li> <li>• Ettevõtte sisene suhtlemine ja infokanalite kasutamine</li> </ul>

Toitlustusteenindus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toitlustusteeninduse alused</li> <li>• Toidu serveerimise võimalused sõltuvalt teenindusviisist (nõud, töövahendid, serveerimistemperatuurid)</li> <li>• Joogiõpetuse põhialused</li> <li>• Jookide liigitus, serveerimise põhimõtted ja valik toitude juurde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teenindussaali ettevalmistamine tööks</li> <li>• Laudade katmine</li> <li>• Tellimuse vastuvõtmine ja täitmine</li> <li>• Klientide teenindamine</li> <li>• Toitude väljapanek ja serveerimine kliendile</li> <li>• Jookide serveerimine</li> </ul>
Toiduainete käitlemine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enamkasutatavad toiduained</li> <li>• Toitlustusettevõtte töövahendid ja seadmed</li> <li>• Toitumisõpetuse põhialused</li> <li>• Toiduohutus</li> <li>• Toiduvalmistamise alased üldteadmised</li> <li>• Menüüde koostamise alused</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enamkasutatavate toiduainete tundmine</li> <li>• Toitlustusettevõtte seadmete ja töövahendite kasutamine</li> <li>• Toiduohutuse rakendamine</li> <li>• Toiduvalmistamise praktilised oskused: lihtsamad supid, kastmed, pudrud, liha- ja kalaroad, lisandid, järelroad, kuumad joogid</li> <li>• Menüüde koostamine</li> </ul>