

HOTELLITEENINDUS

Sisseastumisaasta: 2011

Aine/moodul	Maht õn	Hindamisviis
I kursus		
SISSEJUHATUS ERIALSSE	1	A
TÖÖKESKKOND	3	HA
Tööohutus ja töötervishoid	2	
Toiduhügieen	1	
KLIENDITEENINDUS	4	E
Suhtlemispsühholoogia	2	
Klienditeenindus	1	
Kultuurilugu	1	
TOITLUSTAMINE	4	HA
Toiduainete õpetus	1	
Toiduvalmistamine	2	
Toitumisõpetus	1	
KOMMUNIKATSIOON	3	HA
Arvutiõpetus ja asjaajamise alused	2	
Kutsealane eesti keel	1	
HOTELLIMAJANDUSE ALUSED	2	HA
Hotellimajanduse alused	2	
MAJAPIDAMISOSAKONNA TÖÖ ALUSED	3	E
Majapidamistöo korraldus	1	
Hotelliruumide sh. numbrit. Hooldus	2	
KUTSEALANE INGLISE KEEL	2	ÜA
KUTSEALANE SOOME KEEL	4	HA
KUTSEALANE VENE KEEL	2	ÜA
PRAKTIKA	12	HA

II kursus		
MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	4	HA
Majanduse ja ettevõtluse alused	2	
Turunduse alused	1	
Turismimajanduse alused	1	
TÖÖSUHTED	1	HA
Õiguse alused	1	
TÖÖKORRALDUS MAJUTUSETTEVÕTTES	3	HA
Töökorralduse alused majutusettevõttes	2	
Turundus majutusettevõttes	1	
VASTUVÕTUTÖÖ	5	E
Vastuvõtutöö korraldus	4	
Kassatoimingud vastuvõtus	1	
TOITLUSTUSOSAKONNA TOIMINGUD	4	HA
Toitl. Ettev. Töö plan. Ja korraldamise alused	1	
Toitlustuse seadmete õpetus	0,5	
Kalkulatsiooni alused	0,5	
Toiduvalmistamine	2	
TOITLUSTUSOSAKONNA TEENINDUSTOIMINGUD	4	HA
Teenindus- ja müügitöö toitlustuses	4	

MAJUTUSETTEVÕTTE LISATEENUSED	1	HA
Konverentsiteenused	1	
KUTSEALANE INGLISE KEEL	2	HA
KUTSEALANE VENE KEEL	2	HA
PRAKTIKA	8	HA
LÕPUEKSAM	1	E
VALIKÕPINGUD	5	A
Ökoturism	3	
Joogiõpetus	1	
Ruumikujundus	1	
KOKKU	80	

III kursus		

1 õn= 40 tundi

Hindamine:

HA – hindeline arvestus

E – eksam

A - arvestus