

TURISMI- JA TOITLUSTUSKORRALDUS

Sisseastumisaasta: 2011

Aine	Maht EAP	Hindamisviis
I kursus		
ALUSMOODUL		
Sissejuhatus teenindusvaldkonna õpingutesse	1	a
Töökeskonna alused	2	HA
Keskonnakaitse alused	3	HA
Arvutiõpetus	2	ÜA
Suhtlemispsühholoogia alused	3	HA
Kultuuriloo alused	3	HA
Erialane inglise keel	4	ÜA
Erialane soome keel	2	ÜA
Erialane vene keel	2	ÜA
SUUNAMOODUL		
Majanduse alused	3	HA
Hotellimajanduse alused	3	HA
Klienditeenindus	3	E
ERIALAMOODULID		
TURISMIKORRALDUS		
Turismimajanduse alused	3	HA
TOITLUSTUSKORRALDUS		
Mikrobioloogia ja toiduhügieen	3	E
Toiduaine keemia	3	HA
Kaubatundmine	2	HA
Toitumisõpetuse alused	3	E
Toitlustamise alused	4	E
Toitlustusettevõtte seadmed	3	HA
Puhastusteenindus	3	HA
Toitlustusteenindus	3	ÜA
Joogiõpetus	3	HA
II kursus		
ALUSMOODUL		
Arvutiõpetus	2	E
Uurimistöö alused	3	HA
Erialane inglise keel	4	ÜA
Erialane soome keel	2	ÜA
Erialane vene keel	2	HA
SUUNAMOODUL		
Majandusarvestuse alused	3	HA
Turunduse alused	3	HA
ERIALAMOODULID		
TURISMIKORRALDUS		
Reisikorralduse alused	3	HA
Turismigeograafia	3	HA
Jätkusuutliku turismi alused	3	HA
Sündmuskorraldus	3	HA
Majutusettevõtte töökorraldus	6	E
TOITLUSTUSKORRALDUS		

Toitlustusteenindus	3	E
Toiduvalmistamise tehnoloogia	6	E
VALIKÕPINGUD	6	A
PRAKTIKA I	8	HA
III kursus		
ALUSMOODUL		
Õiguse alused	3	HA
Erialane inglise keel	2	E
Erialane soome keel	2	HA
Erialane vene keel	2	HA
SUUNAMOODUL		
Ettevõtluse alused	3	HA
Personalijuhtimise alused	3	HA
Projektijuhtimise alused	3	HA
Logistika alused	3	HA
Finantsarvestus- ja analüüs	3	E
Arendusprojekt	3	HA
ERIALAMOODULID		
TURISMIKORRALDUS		
Turismi planeerimine	3	HA
Turismiettevõtte juhtimine	3	HA
Turismisihtkoha tootearendus	3	HA
Sihtkoha turundus	3	E
Majutusettevõtte juhtimine	3	E
VALIKÕPINGUD	10	A
PRAKTIKA II	8	HA
IV kursus		
PRAKTIKA III	21	HA
LÕPUTÖÖ	9	HA
KOKKU	210	

1 EAP=26 tundi

Hindamine:

HA – hindeline arvestus

E – eksam

A - arvestus