

TURISMI- JA TOITLUSTUSKORRALDUS 2009/ 2010																		
Mooduli nimetus																		
		1. õppeaasta				2. õppeaasta				3. õppeaasta				4. õppeaasta				
ALUSMOODUL	EAP	K	K	I	H	K	K	I	H	K	K	I	H	K	K	I	H	
Sissejuhatus teenindusvaldkonna õpingutesse	1	26	14	12	A													
Töökeskonna alused	2	52	30	22	HA													
Keskkonnakaitse alused	3	78	40	38	HA													
Oiguse alused	3									78	40	38	HA					
Arvutiõpetus	4	52	30	22	ÜA	52	30	22	E									
Suhtlemispsühholoogia alused	3	78	40	38	HA													
Uurimistöö alused	3					78	40	38	HA									
Kultuuriloo alused	3	78	40	38	HA													
Erialane inglise keel	10	104	60	44	ÜA	104	60	44	ÜA	52	30	22	E					
Erialane soome keel	6	52	30	22	ÜA	52	30	22	ÜA	52	30	22	HA					
Erialane vene keel	6	52	30	22	ÜA	52	30	22	ÜA	52	30	22	HA					
SUUNAMOODUL																		
Majanduse alused	3	78	40	38	HA													
Ettevõtluse alused	3									78	40	38	HA					
Hotellimajanduse alused	2	52	30	22	HA													
Personalijuhtimise alused	3									78	40	38	HA					
Projektijuhtimise alused	3									78	40	38	HA					
Majandusarvestuse alused	3					78	40	38	HA									
Logistika alused	3									78	40	38	HA					
Klienditeenindus	3	78	40	38	E													
Turunduse alused	3					78	40	38	HA									
Finantsarvestus- ja analüüs	3									78	40	38	E					
Arendusprojekt	3									78	40	38	HA					
ERIALAMOODULID																		
TURISMIKORRALDUS																		
Turismimajanduse alused	3	78	40	38	HA													
Turismi planeerimine	3									78	40	38	HA					
Turismiettevõtte juhtimine	3									78	40	38	E					
Turismisihtkoha tootearendus	3									78	40	38	HA					
Sihtkoha turundus	3									78	40	38	E					

Reisikorralduse alused	3					78	40	38	HA								
Turismigeograafia	3					78	40	38	HA								
Jätkusuutliku turismi alused	3					78	40	38	HA								
Sündmuskorraldus	3					78	40	38	HA								
Majutusettevõtte töökorraldus	6					156	80	76	E								
Majutusettevõtte juhtimine	3									78	40	38	E				
TOITLUSTUSKORRALDUS																	
Mikrobioloogia ja toiduhügieen	3	78	40	38	E												
Toiduaine keemia	3	78	40	38	HA												
Kaubatundmine	2	52	30	22	HA												
Toitumisõpetuse alused	3	78	40	38	E												
Toiduvalmistamise tehnoloogia	6					156	80	76	E								
Toitlustamise alused	4	104	60	44	E												
Toitlustusettevõtte seadmed	3	78	40	38	HA												
Puhastusteenindus	3	78	40	38	HA												
Toitlustusteenindus	6	78	40	38	ÜA	78	40	38	E								
Joogiõpetus	3	78	40	38	HA												
VALIKÕPINGUTE MOODULID																	
	16					156	80	76	A	260	150	110	A				
PRAKTIKA																	
Praktika I	8					208		208	HA								
Praktika II	8									208		208	HA				
Praktika III	21													546		546	HA
LÕPUTÖÖ																	
	9													234		234	HA
KOKKU	210	1560	834	726		1560	710	850		1560	720	840		780		780	