

Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana"
(vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001)

MODUĻU KARTE

C	Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas	Viesu apkalpošana bārā	Telpu dizains un floristika			
	Aktīvā tūrisma pakalpojumi	Starpkultūru pakalpojumi	Citu tautu virtuve	Viesu mērķa grupu apkalpošana		
B	Viesmīlības pakalpojumu speciālista prakse	Viesnīcu pakalpojumu speciālista prakse	Viesu uzņemšanas dienesta speciālista prakse	Restorānu pakalpojumu speciālista prakse		
	Banketu apkalpošana	Restorāna ēdienkartes un tehnoloģiskās dokumentācijas izstrāde	Viesu apkalpošana restorānā	Konferenču un semināru apkalpošana	Darbu organizēšana restorānā	Viesu uzņemšanas dienesta pakalpojumu nodrošināšana
	Telpu un vides sagatavošana viesu uzņemšanai	Viesu apkalpošana izmitināšanas un apkalpošanas mītnēs	Tūrisma un viesmīlības pakalpojumu un papildpakalpojumu pārdošana	Lietišķās sarakstes nodrošināšana un informācijas aprīte	Uzskaites un atskaites dokumentācijas sagatavošana tūrisma un viesmīlības uzņēmumā	Preču un pakalpojumu iepirkšana tūrisma un viesmīlības uzņēmumā
A	Tūrisma un viesmīlības uzņēmuma darbības pamatprocesi	Viesmīlības pamatprincipi tūrisma un viesmīlības uzņēmumā	Prakse tūrisma un viesmīlības uzņēmumā			

Modulārās profesionālās izglītības programmas profesionālajām kvalifikācijām:

Viesmīlības pakalpojumu speciālists

Viesnīcu pakalpojumu speciālists

Viesu uzņemšanas dienesta speciālists

Restorānu pakalpojumu speciālists