



**Lahden ammattikorkeakoulu
Fellmanni-instituutti**

Vapaasti valittavat opinnot 2004 – 2005

Asiakaspalvelu ja markkinointi

11VVTAPAK02 LIIKE-ELÄMÄN TAPAKULTTUURI 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opintojakson tavoitteena on korostaa sitä, että henkilökohtaisten ominaisuuksien merkitys on viime vuosina kasvanut niin julkishallinnossa kuin yritys-elämässäkin. Työkseen ihmisten kanssa toimivien ammattilaisten on hyvä tietää, kuinka käyttäytyä niin, että heidän kanssaan on helppo asioida ja työskennellä. Opintokokonaisuudessa syvennetään opiskelijan tietoutta tapakulttuurista, sen perinteistä ja käytännöllisestä hallinnasta.

- etiketti ja yleinen tapakulttuuri
- luonteva käyttäytyminen osana ammattitaitoa
- yrityskuva ja sen rakentaminen
- yritystilaisuus, isännän ja emännän roolit
- ruoka- ja juomatavat
- kansainvälisyys

Suoritustapa ja arviointi

Kontaktiopetus (läänsä 80%), etätehtävä, josta esitys. Opintojaksoon sisältyy tapakasvatuspäivällinen, hinta noin 15-20 euroa.

Opiskelumateriaali

Aittoniemi, A., Salminen, K. & Yliniemi, M. 2000. Businessetiketti, liike-elämän tapa- ja ruokakulttuuri. 2. uud. painos. Oy Edita Ab, Helsinki.

Luoto, R., 1993. Kansainvälinen etikettikirja. Fenix-kustannus, Espoo.

Valonen, H. 1997. Hyvä käytös huomataan! Gummerus, Jyväskylä.

11VVMAR01 MIELIKUVAMARKKINOINTI 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija ymmärtää mielikuvan merkityksen asiakkaan ostopäätökseen vaikuttavana tekijänä palvelualalla. Opiskelija tuntee visuaaliseen mielikuvaan vaikuttavat tekijät ja osaa käyttää visuaalisia mielikuvia palveluyrityksen markkinointiviestinnässä.

- mielikuvan muodostuminen
- mielikuvan merkitys ostopäätöksessä
- visuaalisen mielikuvan luominen

Edeltävät opinnot

Markkinoinnin perusteet 3 ov tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Kirjaessee molemmista kirjoista, kontaktiopetus, ohjaus, luova työ. Kirjaessee arvostellaan hyväksyty/hylätty, luova työ arvostellaan T1-K5.

Opiskelumateriaali

Rope, T. & Mether, J. 2001. Tavoitteena menestysbrandi - onnistu mielikuvamarkkinoinnilla. Ekonomia-sarja. WSOY, Porvoo.

Pohjola, J. 2003. Ilme – Visuaalisen identiteetin johtaminen. Gummerus, Jyväskylä.

11MAR103 WEB-SIVUT MARKKINOINTIVIESTINNÄSSÄ 1 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opintojakson tavoitteena on World Wide Web-julkaisun merkityksellisyyden, tarkoituksenmukaisuuden ja tehtävän hahmottaminen yrityksen markkinoinnin kannalta. Opintojaksolla opiskelija saa valmiuksia päivittää sekä rakentaa uusia kotisivuja.

- web-sivujen merkitys markkinointiviestinnässä
- HTML-kielen perusteet
- www-dokumentin toteutus
- kuvankäsittelyn perusteet

Edeltävät opinnot

Tietokone työvälineenä ja työvälineohjelmat 3 ov tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Luennot, harjoitukset, harjoitustyö sekä tentti

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa.

Juoma- ja ruokakulttuuri

11VVJUO10 JOHDATUS VIINIEN MAAILMAAN 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija tutustuu viinin ominaisuuksiin, laatuun vaikuttaviin tekijöihin, merkittävimpiin viinintuottajamaihin ja valmistusmenetelmiin. Opiskelija tutustuu viinilainsäädännön ja viinien luokituksen merkitykseen viinien valinnassa. Opintojaksolla perehdytään viinien tuoksu- ja makukuvauksiin aistienvaraisessa arvioinnissa.

Kohderyhmä

Opintojakso on tarkoitettu muille kuin Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmassa opiskeleville.

Suoritustapa ja arviointi

Kontaktiopetus, oppimistehtävät ja tentti.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, www-sivut

11VVJUO11 EUROOPAN VIINIT 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija syventää tietämystään viineistä ja saa kokonaiskäsitksen Euroopan viinintuotannosta. Opiskelija perehtyy eri maiden ja viinialueiden erityispiirteisiin ja viinin valmistusmenetelmiin, syventää rypäletuntemustaan ja ymmärtää EU-viinilainsäädännön perustan. Opiskelija perehtyy viinien aistienvaraiseen arviointiin.

Edeltävät opinnot

Ruokaravintolan juomavalikoiman suunnittelu 4 ov tai Johdatus viinien maailmaan 2 ov tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Kontaktiopetus, oppimistehtävät, (länäolovaatimus 80 %) ja tentti

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, www-sivut, viinikirjat

11VVJUO08 LUOVA BAARITYÖ 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opintojaksolla perehdytään erilaisiin baarikonsepteihin. Opiskelijat tutustuvat baarin työvälineisiin ja saavat kuvan baarin työtilan suunnittelusta. Opintojakson aikana tutustutaan juomasekoitusten valmistamisen peruseräiteisiin, tärkeimpiin kansainvälisiin juomasekoituksiin ja niiden resepteihin, juomien koristeluun, tarjoiluun ja lasien valintaan. Opintojaksolla tutustutaan myös luovuuden käsitykseen ja siihen, miten luovuutta voi hyödyntää baarityöskentelyssä ja tuotesuunnittelussa. Drinkkilista opetellaan rakentamaan liikeidea- ja asiakaslähtöisesti sekä trenditietoisesti. Opintojaksolla harjoitellaan kansainvälisten juomasekoitusten valmistamista käytännössä sekä suunnitellaan luovuutta hyödyntäen juomasekoituksia ja tehdään juomasekoitusten tuotekehittelyä.

Edeltävät opinnot

Ruokatuotteet ja palvelut 3 ov, Ravintolapalvelun perusteet 2 ov

Suoritustapa ja arviointi

Baarityöskentelyä käytännössä, kontaktiopetus, caseyö ja/tai tentti.

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa.

11VVJUO05 OLUTKURSSI 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opintojaksolla perehdytään oluen kehitykseen historiasta nykypäivään, oluen raaka-aineisiin ja valmistusprosessiin. Opiskelija saa käsityksen eri maiden oluista, oluttyypeistä ja olutkulttuureista. Opiskelijalle muodostuu kuva siitä mikä valmistusprosessissa vaikuttaa oluen lopulliseen makuun. Opiskelija saa myös käsityksen oluen tarjoilusta, varastoinnista ja omavalvonnan merkityksestä oluen käsittelyssä ja myynnissä. Opintojaksolla opetellaan myös maistelemaan oluita oikein.

Edeltävät opinnot

Ruokatuotteet ja palvelut 3 ov, Ravintolapalvelun perusteet 2 ov

Suoritustapa ja arviointi

Luennot, esitelmät, tentti ja vierailut. Opiskelukustannukset: mahdollisten vierailuiden matka- ja pääsymaksukustannukset, tunneilla maisteltavien oluiden kustannukset.

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa.

11VVRAV01 RUOKATRENDIT 2 OV

Tavoite ja sisältö

Opiskelija saa käsityksen trendeistä yleensä, niiden syntyyn vaikuttavista tekijöistä ja niiden merkityksestä ruokatuotteen suunnittelussa. Opiskelijalle muodostuu selkeä kuva trendien mukaisesta ruoanvalmistuksesta ja ruokatuotteesta.

- trendit ja niiden synty

- ruoan trendit ajan kuva
- viime vuosikymmenien valtatrendit
- nykytrendit ja niiden mukainen ruokatuote

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen kontaktiopetukseen ja harjoitustehtävien hyväksytyt suorittaminen.

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa.

11VVRAV03 RUOKA JA RAVITSEMUS 1 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija ymmärtää terveellisen, monipuolisen ja taloudellisen ruokavalion koostamisen periaatteet. Hän tuntee erilaiset ravitsemuksen riskit. Hän tiedostaa ravitsemustiedon merkityksen terveyden ylläpitämisessä ja edistämässä.

- terveellinen ravinto
- erityisruokavaliot
- syömishäiriöt
- ruokapäiväkirja

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen kontaktiopetukseen ja tentti.

Opiskelumateriaali

Peltosaari, L. & Raukola, H. 1999. Ravitsemustieto. Otava, Helsinki.

Fogelholm, M. (toim.) 2001. Ratkaisuja ravitsemukseen. Palmenia-kustannus, Helsinki.

Suomalaiset ravitsemussuositukset. 1999. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Oy Edita Ab, Helsinki.

Erityisruokavaliokesitteet

11VVRAV04 AISTINVARAINEN ARVIOINTI 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy ruoan ominaisuuksien arviointiin ja makujen tunnistamiseen. Hän muodostaa käsityksen eri aistien vaikutuksesta ruoan ominaisuuksiin. Hän ymmärtää eri tekijöiden merkityksen ruoan maun muodostumiselle.

- makuaisti ja perusmaut
- aistittava laatu
- maku, rakenne ja suutuntuma

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen kontaktiopetukseen, harjoitustehtävien tekeminen ja tentti.

Opiskelumateriaali

Tuorila, H. & Helleman, U. (toim.). 1993. Elintarvikkeet aistien puntarissa. Yliopistopaino, Helsinki.

Lawless, H. T. & Heymann, H. 1998. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. New York. (osittain).

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2002. Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. Tammi, Helsinki.

Berglund, J., Immonen, P. & Rinta-Huumo, A. 1998. Makuasioita viinistä ja ruoasta. Otava, Helsinki.

11VVLAKI402 HYGIENIAOSAAMINEN 1 OV

(Ei 2003 jälkeen aloittaneille 11HOTRA tai 11PATU –opiskelijoille, sisältyy koulutusohjelman pakollisiin opintoihin.)

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy itsenäisesti ruokaturvallisuustekijöihin ja tietää tuoteturvallisuuteen liittyvät riskit ruokapalveluissa. Hän ymmärtää hygienian merkityksen elintarvikkeiden käsittelyssä ja tuntee ruokapalveluyrittäjää koskevat elintarvikelainsäädännön velvoitteet.

- elintarvikkeiden hygieniaa uhkaavat riskit
- henkilökohtainen hygienia
- puhtaanapito
- omavalvonta
- lainsäädäntö ja viranomaisvalvonta

Suoritustapa ja arviointi

Luennot ja tentti (hygieniosaamistesti)

Opiskelumateriaali

Laukkanen, M. 2003. Elintarvikehygienian perusteet. SEFO-konsultointi. Multiprint Oy, Helsinki.

Välikylä, T. (toim.) 2002. Hygieniosaamislainsäädäntö. elintarvike- ja Terveys-lehti. Vammalan Kirjapaino Oy. Pori.

Elintarvikeviraston sivut www.hygos.net

11FINNCUISI FINNISH CUISINE 1 CR / 1.5 ECTS (vain vaihto-opiskelijoille/Only for exchange students)

Objectives and contents

The students get a good picture about the basic Finnish cuisine and daily diet. What do the Finns eat and how do they eat? What should you know about the Finnish food? What should you taste during your stay in Finland? How to tell about the Finnish cuisine?

Prerequisites

No extra cooking experience is expected

Assessment

Introductions, recipes and guidance during the cooking lessons, active participation.

Study material

Given by the lecturers at the beginning of the course.

Matkailu**11VVELPED ELÄMYS PEDAGOGIIKKA 1 CR****Tavoitteet ja sisältö**

Opintojakson tavoitteena on tarjota osallistujille perustiedot elämyspedagogiikasta ja sen soveltamisesta ohjaustyössä.

- omakohtainen kokeminen
- elämyspedagogiikan teoria
- kurssin suunnittelu
- turvallisuus

Suoritustapa ja arviointi

Opintojakson hyväksyttävästi suorittaminen edellyttää maastojaksoon ja luennoille osallistumista sekä etätehtävän laadinnan. Maasto-osuus kolme päivää, teoriaosuus yksi päivä.

Edeltävät opinnot

Matkailu Suomessa 2 ov, Suomen matkailulliset vetovoimatekijät 2 ov, Luonto- ja elämysmatkailun tuotekehitys 2 ov

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa

11MATK307 INCENTIVE DESTINATION FINLAND 1 CR / 1.5 ECTS**Objectives and contents**

The aim of the course is to introduce the student to Finland's attractions and geographical areas in incentive travel. The student will understand the specific features and needs of different nationalities and client groups and plan an incentive programme and plan an incentive programme bearing those in mind).

- organisations in the incentive sector; forms of co-operation and networking
- special features of incentive travel
- incentive programmes around the year
- how to create and operate an inbound incentive programme
- Finland's competitors in incentive travel

Prerequisites

Tourism in Finland, International Tourism, Principles of Business Travel, Convention Tourism. The participant of the course should be able to produce text in a foreign language.

Assessment

Contact lessons, planning a case programme and drawing up a tour description.

Materials

Will be announced before the beginning of the course.

Viestintä ja vuorovaikutus**11VVSUO01 ja 02 IDEASTA JUTUKSI 1 - 2 OV****Tavoitteet ja sisältö**

Opintojakson aikana tutustutaan lehdistön toimintaperiaatteisiin ja toimittajan tai lehtiavustajan työn vaatimuksiin. Alustusluennoilla käsitellään journalistista työprosessia, tiedonhankintaa, juttutyyppejä, lehtikieltä ja hyvää journalistista tapaa. Yksilöllisten kirjoitustehtävien avulla käydään läpi jutun tekemiseen liittyvät kysymykset aiheen valinnasta jutun rakentamiseen ja arviointiin.

Suoritustapa ja arviointi

Opintojakso toteutetaan työpajaperiaatteella: siihen kuuluu käynnistyskerran lisäksi yksi yhteinen lähiopetuskerta ja palautekerta, yksilöllistä ohjausta, osallistuminen yhteistoiminnallisen pienryhmän toimintaan ja lehtijuttujen kirjoittamista esim. Lamppuun, Lamboreehen tai ammattilehteen. Opintojakso suoritetaan oppimistehtävinä eli lehtijuttuina, ja se arvioidaan hyväksytyt – täydennettävä -asteikolla. Suorituksen laajuus (1 - 2 ov) riippuu lehtijuttujen laadusta ja määrästä. Suoritus aika päättyy lukuvuoden 2004 – 2005 lopussa. Opintojaksolle otetaan ilmoittautumisjärjestyksessä enintään 25 opiskelijaa. Ennen 1.8.2001 opintonsa aloittaneet voivat suorittaa opintojakson myös R2-opintoina.

Opiskelumateriaali

Opiskelijat voivat käyttää lehtijuttujen kirjoittamisen tukena mm. seuraavia lähteitä:

- Alasilta, A. Näin kirjoitat tietoverkkoon.
- Alasilta, A. Näin kirjoitat tehokkaasti.
- Alasilta, A. Verkkoajan viestintä.

Bruun, M., Koskimies, I. & Tervonen, I. Uutisoppikirja.
 Karhu, M. Mediasuhteet.
 Kangaspunta, S. (toim.) Lähemmäs vielä.
 Kantola & Mörä, Journalismia! Journalismia?
 Kivikuru, U. & Kunelius, R. (toim.) Viestinnän jäljillä.
 Kotilainen, L. Hyvä lehtijuttu – kirjoittajan opas.
 Kotilainen, L. Lehdentekijän käsikirja.
 Lundberg, T. Tuhannen taalan juttu.
 Lundberg, T. Kirjoita, vaikuta, menesty!
 Miettinen, J. Toimitustyö.
 Okkonen, A. Toimittajan työ.
 Rentola, M. Kirjoita hyvin.
 Kulla, H. ym. Viestintäoikeus.
 Kotilainen, L. Parempi lehtijuttu.
 Internetixin journalistiikkakurssin aineisto osoitteessa
<http://www.internetix.fi/opinnot/opintojaksot/0viestinta/journalistiikka/index.htm>.

11ENG10 COUNTRIES AND CULTURES I, 1 CR / 1.5 ECTS

Objectives and contents

The purpose of this course is to increase the student's awareness of the existence of different cultures and the effect these cultures have on the national ways of thinking in different parts of the world, with emphasis on how this might affect good customer service in tourism industry. In this part 1, a basic background to culture in general is given and then the cultures of so-called Western Civilization are dealt with more specifically. The course is comprised of the following topics:

- land, country and climate
- human development and the development of culture
- roots of Western Civilization
- modern cultures of the Middle East
- modern culture of the Orthodox world, Greek and Slavs
- modern cultures of Latin Europe
- modern cultures of Northern Europe
- modern cultures of Britain and Ireland

Prerequisites

English Basics, Focus on Finland

Assessment

Course work and exam

Materials

Package provided by the lecturer

11ENG11 COUNTRIES AND CULTURES II, 1 CR / 1.5 ECTS

Objectives and contents

The course deals specifically with the cultures of Sub-Saharan Africa, Asia and America, their cultural backgrounds and ways of thinking. A special emphasis is given to the proper way of dealing with people coming from these countries as customers in tourist establishments.

Prerequisites

Countries and cultures I

Assessment

Course work and exam

Materials

Package provided by the lecturer

11ENG07 BUSINESS PRESENTATION 1 CR / 1.5 ECTS

Objectives and contents

The participants learn how to make effective and convincing presentations in English.

- planning and structuring a presentation
- use of visual materials
- effective use of the voice
- body language
- presentation techniques
- language of presentations

Prerequisites

English Basics, Focus on Finland

Assessment

Course work (compulsory attendance)

Materials

Provided by the lecturer

11SAK03 DEUTSCH IM HOTEL UND RESTAURANT 2 OV**Tavoitteet ja sisältö**

Opiskelija saa hyvät valmiudet palvella saksankielisistä maista tulevia asiakkaita erilaisissa majoitus- ja ravitsemusalan palvelutilanteissa. Lisäksi hän pystyy suunnittelemaan ohjelman sekä laatimaan ilmoituksen tarjottavista palveluista.

- huone- ja pöytävaraukset
- tilojen esittely
- gastronominen sanasto, ruokalistas
- tutustuminen lehti- ja internet-mainontaan
- ohjelmopalveluista kertominen ja ohjelman laatiminen

Edeltävät opinnot

11SAKAL02 ja 11SAKAL03 tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, oppimistehtävät, kirjallinen tentti

Opiskelumateriaali

Opiskelukpaketti

11VEN04 VENÄJÄÄ ASIAKASPALVELIJOILLE 2 2 OV**Tavoitteet ja sisältö**

Tavoitteena on tarjota opiskelijalle hyvät valmiudet selviytyä venäjäksi erilaisista asiakaspalvelutilanteista. Kartutetaan matkailualan sanavarastoa ja harjoitetaan puhevalmiutta.

- gastronomian sanasto, ruokalistas
- yrityksen tilojen esittely
- kokous- ja kongressisanasto
- nähtävyyksistä kertominen

Edeltävät opinnot

Venäjän kielen perusteet 2 ov ja Venäjää asiakaspalvelijoille 2 ov tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, kirjallinen tentti

Opiskelumateriaali

Opiskelukpaketti

11VVESP01 ESPAÑOL DE TURISMO 1 OV**Tavoitteet ja sisältö**

Opiskelija harjoittelee erilaisia turismiin liittyviä puhetilanteita: hotellin vastaanotto, kahvila- ja ravintolatilanteet, matkailutoimisto, matkatoimisto, autonvuokraus, erilaiset hotellipalvelut ja reklamaatiot. Paljon myös kuullunymmärtämistehtäviä.

Edeltävät opinnot

4 ov espanjaa

Suoritustapa ja arviointi

Osallistuminen lähiopetukseen. Suullinen tentti

Opiskelumateriaali

Moreno, C. & Tuts, M. El español en el hotel. SGEL

Liiketoiminta ja johtaminen**11VVPROJ01 LUENTOKURSSI 1 1 OV****Tavoitteet ja sisältö**

Opiskelija oppii vastaanottamaan ajankohtaista tietoa, analysoimaan ja pohtimaan sitä sekä yhdistämään sitä jo oppimaansa tietoon seuraamalla alan vierailevia asiantuntijaluennostajia.

Suoritustapa ja arviointi

Vähintään neljän vierailuluennon seuranta opintoviikkoa kohti. Opintojakso suoritetaan lukuvuoden aikana. Opiskelija hyväksyy luentosuunnitelmansa etukäteen valvovalla opettajalla. Luentoihin voidaan lukea mm. vierailevien asiantuntijoiden luennot, Lahden ammattikorkeakoulun luentosarjat, erilaiset seminaarit ja tapahtumat. Luennoista kerätään merkinnät luentopassiin ja niistä toimitetaan oppimispäiväkirja kahden viikon kuluessa. Suorituksen laajuus riippuu oppimispäiväkirjojen laadusta ja laajuudesta. Suoritus arvioidaan hyväksyty / hylätty –asteikolla.

Opiskelumateriaali

Luentojen aiheisiin liittyvä kirjallisuus tai artikkelit.

11VVTURV301 LUONTO- JA ELÄMYSMATKAILUN TURVALLISUUS 1 OV

Tavoitteet ja sisältö

Opintojakso muodostuu Luonto-, seikkailu- ja elämysmatkailun turvallisuusseminaarista sekä seminaarin ja jaetun materiaalin pohjalta laaditusta aiheraportista. Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelijat luonto-, seikkailu-, liikunta- ja elämysmatkailun turvallisuuden nykytilaan Suomessa sekä matkailu- ja ohjelmapalveluyrityksille asetettuihin turvallisuusvaatimuksiin.

Edeltävät opinnot

Luonto- ja elämysmatkailun tuotekehitys 2 ov

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen opintojaksototeutukseen (läsnäolo pakollinen), aiheraportin laadinta.

Opiskelumateriaali

Kuluttajavirasto. Kuluttajaviraston ohjeet ohjelmapalveluiden turvallisuuden edistämiseksi. Kuluttajaviraston julkaisusarja 8/2003.

Seminaarimateriaali

11VVTYÖ101 KEHITY AMMATILAISENA I, 1 OV

Tavoitteet ja sisältö

Käytännön työkokemuksen kartuttaminen työjaksolla Kongressikeskus Fellmannissa. Perehtyminen kongressikeskuksen toimintaan ja toimiminen työntekijänä eri osastojen käytännön työssä suorittavalla tasolla. Yhtä opintoviikkoa vastaava työtuntimäärä on 37 tuntia. Työvuorot kuitataan tehdyksi ravintolahenkilökunnan toimesta. Kuitatut työvuorot ja oppimispäiväkirjan arvioi tutor-opettaja tai projektiopinnoista vastaava opettaja. Oppimispäiväkirjan tekoon on varattu 3 tuntia.

Suoritustapa ja arviointi

Työssä oppiminen ja oppimispäiväkirja

Opiskelumateriaali

Kongressikeskus Fellmannin perehdyttämismateriaali

11VVTYÖ102 KEHITY AMMATILAISENA II, 2 OV

Tavoitteet ja sisältö

Käytännön työkokemuksen kartuttaminen työjaksolla Kongressikeskus Fellmannissa. Toimiminen työntekijänä kongressikeskuksen työtehtävissä omien toiveiden ja kongressikeskuksen tarpeiden mukaan salissa, keittiössä, myyntipalvelussa, kongressikeskuksessa tai kesäterassilla. Tarkoituksena on syventää osaamista keskittymällä erityisesti johonkin osa-alueeseen. Työtehtävät ovat alussa suorittavan tason mukaisia, mutta pikkuhiljaa osaamisen edetessä vastuuta otetaan lisää ja omien kykyjen mukaan voidaan jakson loppuvaiheessa toimia jo esimiestason tehtävissä. Kahta opintoviikkoa vastaava työtuntimäärä on 74 tuntia. Työvuorot kuitataan tehdyksi ravintolahenkilökunnan toimesta. Kuitatut työvuorot ja oppimispäiväkirjan arvioi tutor-opettaja tai projektiopinnoista vastaava opettaja. Oppimispäiväkirjan tekoon on varattu 6 tuntia.

Edeltävät opinnot

Alakohtaiset ammattiopinnot pääpiirteissään.

Suoritustapa ja arviointi

Työssä oppiminen ja oppimispäiväkirja

Opiskelumateriaali

Kongressikeskus Fellmannin perehdyttämismateriaali

11VVTYÖ103 KEHITY AMMATILAISENA III, 3 OV

Tavoitteet ja sisältö

Käytännön työkokemuksen kartuttaminen työjaksolla kongressikeskus Fellmannissa esimies- ja/tai suunnittelu- ja kehitystehtävissä. Projekti suoritetaan tekemällä käytännön työvuoroja esimiehen roolissa kongressikeskuksessa eri osastoilla oman suuntautumisen ja HOPS:n mukaisissa tehtävissä. Käytännön työvuorojen sijaan tai ohessa voi projektin suorittaa myös suunnittelu- ja kehitystehtävissä. Suunnittelu- ja kehitystehtävistä tai näiden tarpeesta on neuvoteltava ja sovittava ensin ravintolan johdon kanssa. Suunnitelma tavoitteinen ja toteutus suunnitelmiseen on esitettävä ennen työvuorojen alkua tutor-opettajalle tai projektiopinnoista vastaavalle opettajalle. Jaksosta on kirjoitettava raportti sähköisessä muodossa em. opettajalle. Tehdyistä työvuoroista saadut kuitaukset toimitetaan em. opettajalle raportin liitteenä. Kolmen opintoviikon esimies-, suunnittelu- ja kehitystehtävissä vastaava työtuntimäärä on 96 tuntia (13 normaalipituista työvuoroa), raportin kirjoittamiseen on varattu 15 tuntia.

Edeltävät opinnot

Vähintään osa suuntautumisopinnoista

Suoritustapa ja arviointi

Työssäoppiminen ja raportti

Opiskelumateriaali

Kongressikeskus Fellmannin perehdyttämismateriaali ja strategiat

Suosittellemme edellä kuvattujen opintojaksojen lisäksi

1. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opiskelijoille VV-opinnoiksi seuraavia Matkailun koulutusohjelman opintojaksoja:

11MATK301 MATKAILU SUOMESSA
11LAKI302 MATKAILUN LAINSÄÄDÄNTÖ
11MATK302 LIKEMATKAILUN PERUSTEET
11KKT303 KOKOUSTILAN VARUSTUS JA TEKNIikka
11RAV302 RUOANVALMISTUS LUONNOSSA
11EA301 ENSIAPU 1 OV

2. Matkailun koulutusohjelman opiskelijoille VV-opinnoiksi seuraavia Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opintojaksoja:

11LAKI204 ALKOHOLILAINSÄÄDÄNTÖ
11HOT202 KANSAINVÄLISET HOTELLIKETJUT JA -JÄRJESTÖT

3. Muiden koulutusohjelmien opiskelijoille VV-opinnoiksi esim. seuraavia opintojaksoja, mikäli opintojaksoilla on tilaa:

11ENG101 FOCUS ON FINLAND
11ENG301 TOURISM ENGLISH
11RUO301 TURISMSVENSKA
11MATK101 INTERNATIONAL TOURISM
11MATK301 MATKAILU SUOMESSA
11MATK302 LIKEMATKAILUN PERUSTEET