

Ota suunta Lahden ammattikorkeakouluun!



**Lahden ammattikorkeakoulu
Matkailun laitos**

Vapaasti valittavat opinnot

Opinto-opas 2006 - 2007

Matkailun laitos

VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT

Opiskelijat voivat valita vapaasti valittavien tarjonnan lisäksi myös Matkailun laitoksen muiden koulutusohjelmien ammatti- ja suuntautumisopintoja vapaasti valittavaksi opinnoikseen.

Matkailun laitoksen vapaasti valittavat opinnot	2006-2007				
	P1	P2	P3	P4	
Asiakaspalvelu ja markkinointi					
11VVTAPAK02 Liike-elämän tapakulttuuri				3	3
11VVMAR02 Markkinoinnin kirjapaketti (<i>itsenäinen suoritus</i>)	x	x	x	x	3
Liiketoiminta ja johtaminen					
11VVJOHT01 Johtamisen kirjapaketti (<i>itsenäinen suoritus</i>)	x	x	x	x	3
11VVTYÖ01 Kehity ammattilaisena (<i>itsenäinen suoritus</i>)	x	x	x	x	3
01FILR1 Filosofia		3			3
Majoitus- ja ravintolatoiminta					
11VVTILA01 Toiminnallinen tilasuunnittelu				3	3
11VVTILA02 Tilajohtaminen				3	3
11VVRAV08 Ravitsemus- ja hygieniaosaaminen, verkkototeutus VI		3		3	3
11VVRAV09 Finnish Cuisine				3	3
11VVJUO10 Johdatus viinien maailmaan (<i>avoin amk yhteydessä</i>)		3			3
11VVJUO15 Syventävä viinitietous (<i>avoin amk yhteydessä</i>)				3	3
11VVJUO08 Luova baarityö		3			3
11VVJUO05 Olutkurssi			3		3
Matkailu					
11VVMATK01 Messut ja näyttelyt			3		3
11VVMATK02 Destination Management (<i>itsenäinen suoritus</i>)	x	x	x	x	3
11VVMATK03 Valmismatkaliike – matkatoimistot ja matkanjärjestäjät				3	3
11VVMATK04 Liikenneyhtiöt ja niiden merkitys (<i>toteutus 2007-2008</i>)					3
11VVMATK05 Luonto- ja elämysmatkailun turvallisuus			3		3
Viestintä ja vuorovaikutus					
01VVIDEA Ideasta jutuksi (<i>verkkototeutus</i>)	ilmoitetaan myöhemmin				3
11VVENG03 Countries and Cultures				3	3
11VVENG02 Written Business Communication(<i>verkkototeutus</i>)	ilmoitetaan myöhemmin				3
11SAK03 Deutsch im Hotel und Restaurant	ilmoitetaan myöhemmin				3
11VEN04 Venäjää asiakaspalvelijoille 2	ilmoitetaan myöhemmin				3
11VVVEN01 Venäjän kieli ja kulttuuri: opintomatka Pietariin	ilmoitetaan myöhemmin				3
11VVESP02 Trabajando en el turismo	ilmoitetaan myöhemmin				3
Tasokokeisiin valmentavat opinnot					
01VVENGPE Englannin perusteet	3	3			3
01VVRUOPE Ruotsin perusteet	3	3			3

Asiakaspalvelu ja markkinointi

11VVTAPAK02 LIIKE-ELÄMÄN TAPAKULTTUURI 3 OP

Tämä opintojakso on suunnattu muiden laitosten opiskelijoiden lisäksi myös ennen syksyä 2005 aloittaneille Matkailun laitoksen opiskelijoille.

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija sisäistää henkilökohtaisten ominaisuuksien merkityksen toimittaessa niin julkishallinnossa kuin yritys-elämässään. Työkseen ihmisten kanssa toimivien ammattilaisten on hyvä tietää, kuinka käyttäytyä niin, että heidän kanssaan on helppo asioida ja työskennellä. Hänen tietoutensa tapakulttuurista, sen perinteistä ja käytännöllisestä hallinnasta syvennyy. Opintoihin sisältyvät; etiketti ja yleinen tapakulttuuri, luonteva käyttäytyminen osana ammattitaitoa, yritystilaisuus - isännän ja emännän roolit sekä ruoka- ja juomatavat, kansainvälisyys.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa ja etätehtävä, josta esitys.

Opintojaksoon sisältyy tapakasvatuspäivällinen, jonka materiaalimaksuna peritään 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.

Harju, L. 2000. Työelämän hyvät tavat. Otava, Helsinki.

11VVMAR02 MARKKINOINNIN KIRJAPAKETTI 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy markkinoinnin virtauksiin kirjatentin muodossa. Opiskelija poimii alla luetellusta opiskelumateriaalista kaksi kirjaa laitoksen uusintatenttipäivänä tentittäväksi. Hän laittaa tentti-ilmoittautumisen yhteydessä opintotoimiston sähköpostiosoitteeseen matkailu@lamk.fi tiedon tentittävistä kirjoista.

Suoritustapa ja arviointi

Tentti.

Opiskelumateriaali

Möller, K., Rajala, A. & Svahn, S. 2004. Tulevaisuutena liiketoimintaverkot: johtaminen ja arvoluonti. Teknologiainfo Teknova, Helsinki.

Storbacka, K. 2006. Customer Asset management. WSOY, Helsinki.

de Mooij, M. 2005. Global Marketing and Advertising. Understanding Cultural Paradoxes. Sage Publications, Thousand Oaks.

Usunier, J.-C. & Lee J. 2005. Marketing Across Cultures. Prentice-Hall, London.

Lehtinen, J. 2004. Asiakkuuksien aktiivinen johtaminen. Edita, Helsinki.

Mattinen, H. 2006. Asiakkuusosaaminen kuuntele asiakastasi. Talentum, Helsinki.

Blythe, J. 2005. Business-to-business marketing management: global perspective. Thomson, London.

Liiketoiminta ja johtaminen

11VVJOHT01 JOHTAMISEN KIRJAPAKETTI 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy johtamisen virtauksiin kirjatenttien muodossa. Opiskelija poimii alla luetellusta opiskelumateriaalista kaksi kirjaa laitoksen uusintatenttipäivänä tentittäväksi. Hän laittaa tentti-ilmoittautumisen yhteydessä opintotoimiston sähköpostiosoitteeseen matkailu@lamk.fi tiedon tentittävistä kirjoista.

Suoritustapa ja arviointi

Tentti.

Opiskelumateriaali

Juuti, P. & Vuorela, A. 2002. Johtaminen ja työyhteisön hyvinvointi. PS-kustannus, Jyväskylä.

Lampikoski, K. & Emden, J. 1999. Johda innovatiivisesti - hyödynnä luovat voimavarat. WSOY, Porvoo.

Goleman, D. 2005. Tunneäly: lahjakkuuden koko kuva. Otava, Helsinki.

Sydänmaanlakka, P. 2003. Älykäs itsensä johtaminen. Talentum, Helsinki.

Heinonen, J. 2006. Mainejohtaja. WSOY, Helsinki.

11VVTYÖ01 KEHITY AMMATILAISENA 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija kartuttaa käytännön työkokemusta työjaksolla Kongressikeskus Fellmannissa tai omassa työpaikassa. Hän toimii työntekijänä eri työtehtävissä omien toiveiden mukaisesti salissa, keittiössä, myyntipalvelussa, kongressikeskuksessa yms. 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. Kolmea opintopistettä vastaava työtuntimäärä on 74 tuntia. Kuitatut työvuorot ja oppimispäiväkirjan arvioi tutor-opettaja tai projektiopinnoista vastaava opettaja. Oppimispäiväkirjan tekoon on varattu 6 tuntia.

Suoritustapa ja arviointi

Työssä oppiminen ja oppimispäiväkirja.

Opiskelumateriaali

Opiskelijan tarpeen mukaan.

01FILR1 FILOSOFIA 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opintojakso valmentaa toiminnan ja tietämisen lähtökohtien tunnistamiseen ja arviointiin sekä antaa välineitä uuden ja erilaisen hallittuun tavoittelemiseen. Esiymmärryksen, tiedon ja käsitteellisen merkitys, luonne ja hallinta, oman toiminnan arviointi ja ihmisen erityislaatu.

Suoritustapa ja arviointi

Opintojakso luento-opetuksena.

1. Aktiivinen osallistuminen luennoille tai oppimispäiväkirja,
2. oppimistehtävien suorittaminen 3 henkilön ryhmissä sekä
3. kirjaessee

Opiskelumateriaali

1. Opettajan luennoima ja jakama materiaali.
2. Valitse kirjaesseeä varten yksi alla luetelluista teoksista. Teokset esitellään luennoilla tarkemmin ja tentin tarkoituksena on harjaannuttaa a) olennaisen löytämiseen b) laajentaa omaa ymmärrystä c) oppia tunnistamaan teoreettinen suhde käytäntöön.

Ahlman, E. 1992 (tai muu painos). Ihmisen probleemi: johdatus filosofisen antropologian kysymyksiin. Jyväskylän yliopisto, Jyväskylä.

Buber, M. 1999 (tai muu painos). Minä ja sinä. WSOY, Porvoo.

Ferry, L. 1993 (tai muu painos). Uusi ekologinen järjestys. Gummerus, Espoo.

Harva, U. 1989 (tai muu painos). Hyvä ja paha. Otava, Helsinki.

Heinämaa, S. 2000 (tai muu painos). Ihmetys ja rakkaus. Nemo, Helsinki.

Klemola, T. 1995 (tai muu painos). Liikunta tienä kohti itseä. Tampereen yliopisto, Tampere.

Koski, T. 2000 (tai muu painos). Liikunta elämäntapana ja henkisen kasvun välineenä. Tampereen yliopisto, Tampere.

Merleau-Ponty, M. 1993 (tai muu painos). Silmä ja mieli. Taide, Helsinki.

Nietzsche, F. 1984 (tai muu painos). Hyvän ja pahan tuolla puolen. Otava, Helsinki.

Thesleff, H. & al. (suom.) Platon. 1979 (tai muu painos). Teokset / Platon; 3.osa: Faidon; Pidot; Faidos; Parmenides; Theaitetos. Otava, Helsinki, Pidot ja Faidon.

Puhakainen, J. 1998 (tai muu painos). Persoonan kieltäjät. Like, Helsinki.

Puhakainen, J. 2000 (tai muu painos). Persoonan puolustaja. Like, Helsinki.

Rauhala, L. 1990 (tai muu painos). Humanistinen psykologia. Yliopistopaino, Helsinki.

Thoreau, H.D. 2000 (tai muu painos). Elämää metsässä. WSOY, Porvoo.

Uurtimo, Y. 1998 (tai muu painos). Hyvän elämän perusta. Tampere University Press, Tampere.

Vade'n, T. 2000 (tai muu painos). Ajo ja jälki. Atena, Jyväskylä.

Varto, J. 1996 (tai muu painos). Lihan viisaus. Tampereen yliopisto, Tampere.

Varto, J. 1995 (tai muu painos). Myytti ja metodi. Tampereen yliopisto, Tampere.

Virilio, P. 1998 (tai muu painos). Pakonopeus. Gaudeamus, Helsinki.

Weil, S. 1976 (tai muu painos). Painovoima ja armo. Otava, Helsinki.

Majoitus- ja ravintolatoiminta

11VVVILA01 TOIMINNALLINEN TILASUUNNITTELU 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy majoitus- ja ravintoalan tilasuunnittelua säätelevään lainsäädäntöön. Hän ymmärtää rakennusprosessin etenemisen vaiheet ja vaikutusmahdollisuutensa niissä. Hän tietää tilojen suunnitteluun ja materiaalivalintoihin vaikuttavat tekijät ja sisustuksen merkityksen tilojen viihtyisyydelle ottaen huomioon niin asiakas- kuin työturvallisuuskohdat.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, harjoitukset ja tentti.

Opiskelumateriaali

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2001. Ruokapalvelut työnä. WSOY, Porvoo.

Partanen, E. 2003. Käyttäjälähtöisyyttä tilasuunnitteluun. Toimivat tilat tilapalveluille. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Jyväskylä.

Ransley, J. & Ingram, H. (toim.) 2004. Developing hospitality properties and facilities. Butterworth-Heinemann, Oxford.

RT-ohjetiedostot.

RT 94-10442 ja RT 94-10443.

11VVVILA02 TILAJOHTAMINEN 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy tilajohtamisen toimintaprosesseihin osana ydintoimintaa organisaatiokulttuuria. Opiskelija tutustuu tilapalveluihin ja tilajohtamiseen osana menestyvää palvelukonseptia. Hän ymmärtää tukipalvelujen toimintaprosessit ja osaa kehittää niitä ydintoimintojen suuntaisesti. Hän selvittää puhdistuspalveluiden organisointiin liittyvät tekijät.

Suoritustapa ja arviointi

1. Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, harjoitusten sekä niihin perustuvan tentin hyväksytysti suorittaminen.

2. Opiskelija voi suorittaa opintojakson vaihtoehtoisesti harjoitustehtävien ja kirjallisuustentin avulla. Tästä suoritustavasta on neuvoteltava vastuuopettajan kanssa.

Opiskelumateriaali

Partanen, E. 2003. Käyttäjälähtöisyyttä tilasuunnitteluun: toimivat tilat tilapalveluille. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Jyväskylä.

Alexander, K. (edit.) 2001. Facilities management: theory and practice. Spon, Lontoo.

Barrett, P. & Baldry, D. 2003. Facilities management: towards best practice. Blackwell Science, Oxford.

Jutila, T. (toim.). 2001. Menestyvä aamiaismajoituspalvelu. Maa- ja kotitalousnaisten keskus, Pieksämäki.

11VVRAV08 RAVITSEMUS- JA HYGIENIAOSAAMINEN 3 OP

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. Hän tuntee yleisimpien erityisruokavalioiden koostamisen periaatteet. Hän ymmärtää ruokapäiväkirjan merkityksen terveellisen ruokavalion noudattamisessa.

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

Suoritustapa ja arviointi

Opiskelija tekee harjoitustehtävät itsenäisesti opettajan ohjauksessa verkkoympäristössä. Opintojakson lopussa opiskelija suorittaa elintarvikeviraston hygieniosaamistestin, joka arvioidaan hyväksytyksi/hylätyksi.

Opiskelija, joka on suorittanut hygieniosaamistestin, syventää osaamistaan ravitsemuksesta vastaavassa laajuudessa.

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.

Erityisruokavaliokeskukset.

Finfoodin ja kansanterveyslaitoksen internetsivut.

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

Välikylä, T. (toim.) 2002. Hygieniosaamislainsäädäntö. elintarvike- ja Terveys-lehti. Vammalan Kirjapaino Oy, Pori. Elintarvikeviraston internetsivut <http://www.elintarvikevirasto.fi/hygos/>

11VVRAV09 FINNISH CUISINE 3 OP

(vain vaihto-opiskelijoille / Only for exchange students)

Objectives and contents

The students get a good picture about the basic Finnish cooking 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 cooking 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.

11VVJUO10 JOHDATUS VIINIEN MAAILMAAN 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy viinin ominaisuuksiin ja laatuun vaikuttaviin tekijöihin sekä merkittävimpiin viinintuottajamaihin. Hän tutustuu viinilainsäädännön ja viinien luokituksen merkitykseen viinejä valitessa. Opintojaksolla perehdytään viinien tuoksu- ja makukuvauxsiin aistienvaraisessa arvioinnissa.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, oppimistehtävät ja tentti.

Opintojaksosta peritään materiaalimaksu.

Opiskelumateriaali

Mykkänen, J. 2005. Viinikoulu: opas viinien maailmaan. Helsingin sanomat, Helsinki.

Robinson, J. 2000. Viininmaistajan kirja. Otava, Helsinki.

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

Opetuksen yhteydessä ilmoitettavat verkkolähteet ja/tai artikkelit.

11VVJUO15 SYVENTÄVÄ VIINITIETOUS 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy eri alueiden viinien ominaisuuksiin ja syvennetään rypäletuntemusta. Hän syventää tietämystään viineistä ja saa käsityksen viinien tunnettuudesta. Opintojaksolla harjoitellaan viinien aistienvaraista arviointia.

Suoritustapa ja arviointi

Opinnot koostuvat yhteisestä luento-osuudesta sekä teemaesityksistä, joista valmistetaan esitys maisteluineen. Teemat valitaan opiskelijoiden mielenkiinnon mukaan. Teema-alueita ovat mm.

”Samppanja Juomien kuningatar”

”Portviinin iätön taika”

”Riesling, jalon rypäleen aromit”

”Uusi aika-Uuden maailman raikkaat Sauvignon blanc-viinit”

Opintojaksosta peritään materiaalimaksu.

Opiskelumateriaali

Mykkänen, J. 2005. Viinikoulu-opas viinien maailmaan. Helsingin sanomat, Helsinki.

Suosittelava oheismateriaali:

Karjalainen, Y. & Sinivirta J. 2003. Portviini. Otava, Helsinki.

Paananen, U. 2003. Italian viinit. Yliopistopaino ja Unto Paananen, Helsinki.

11VVJUO08 LUOVA BAARITYÖ 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy erilaisiin baarikonsepteihin. Hän tutustuu baarin työvälineisiin ja saa kuvan baarin työtilan suunnittelusta. Opiskelija tutustuu juomasekoitusten valmistamisen peruseriaatteisiin, 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. Opiskelija opettelee rakentamaan drinkkilistan liikeidea- ja asiakaslähtöisesti sekä trenditietoisesti. Hän harjoittelee kansainvälisten juomasekoitusten valmistamista käytännössä sekä suunnittelee luovuutta hyödyntäen juomasekoituksia ja tekee juomasekoitusten tuotekehittelyä.

Suoritustapa ja arviointi

Baarityöskentelyä käytännössä, aktiivisuus kontaktiopetuksessa, casetyö ja/tai tentti.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

11VVJU05 OLUTKURSSI 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

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

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, esitelmät, tentti ja vierailut.

Opintojaksosta peritään mahdollisten vierailuiden matka- ja pääsymaksukustannukset sekä tunneilla maisteltavien oluiden kustannukset.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

Matkailu

11VVMATK01 MESSUT JA NÄYTTELYT 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija oppii asiakaslähtöisesti suunnittelemaan ja myymään messu- ja näyttelytapauksia. Opiskelija oppii näyttely- ja messuosastosuunnittelun perustoiminnot sekä perehtyy alan toimijoihin.

Suoritustapa ja arviointi

1. Aktiivisuus kontaktiopetuksessa ja opetuksen puitteissa suoritettavat tehtävät, osallistuminen messu- tai näyttelytapauksien suunnitteluun ja toteutukseen, kirjallinen ja suullinen raportointi (oppimispäiväkirja).
2. Itsenäinen kirjoituspöytätyönä tehty projektisuunnitelma messuosallistumisesta.

Opiskelumateriaali

Opetuksen yhteydessä ilmoitettavat verkkolähteet ja/tai artikkelit sekä jaettava materiaali.

Muu materiaali valitaan raportoitavien toteutusten mukaan.

Suosittelava oheismateriaali

Keinonen, S. & Koponen, P. 2001. Menesty messuilla. Fintra, Helsinki.

11VVMATK02 DESTINATION MANAGEMENT 3 OP

Objectives and contents

Student gets theoretical background about destination management. Course focus is on complete management on destination. Systems, marketing, networking and development in hospitality industry.

Assessment

Exam.

Materials

Jones, E. & Haven-Tang, C. (ed) 2005. Tourism SMEs, service quality, and destination competitiveness. Cabi, Wallingford.

Cooper, C. & al. 2005. Tourism: principles and practice. Pearson Education, Harlow, chapters; 1-9.

Buhalis, D. 2003. eToursim. Prentice Hall, Harlow, part; A & eDestination.

Theobald, W. (ed.) 2005. Global Tourism. Elsevier cop, Amsterdam.

Faulkener, B., Moscardo, G. & Laws, E. (ed) 2001. Tourism in the 21st Century. Continuum, London.

11VVMATK03 VALMISMATKALIIKE – MATKATOIMISTOT JA MATKANJÄRJESTÄJÄT 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy valmismatkaliikelain alaiseen toimintaan. Hän ymmärtää valmismatkalain.

Opiskelija osaa kertoa matkatoimistotoiminnan peruseriaatteet ja erikoispiirteet. Matkatoimiston rutiinit ja omistajatahot tulevat tutuiksi. Opiskelija saa käsityksen Suomessa toimivista valmismatkajärjestäjistä ja globaaleista toimijoista. Opinnoissa käsitellään myös jakelutiet, niiden hinnat ja virtuaaliset järjestelmät.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, esitykset ja raportti.

Opiskelumateriaali

Cooper, C. & al. 2005. Tourism: principles and practice. Pearson Education, Harlow, chapter; 13.

Moutinho, L. (edit.) 2000. Strategic Management in Tourism. Cabi, Wallingford, chapters; 1, 6, 7, 8, 9, 10.

Lindgren, M. (toim.) 2003. Matkailualan vuosikirja 2004. Edita, Helsinki, 126-161.

Buhalis, D. 2003. eToursim. Prentice Hall, Harlow, partly.

11VVMATK04 LIIKENNEYHTIÖT JA NIIDEN MERKITYS 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija tuntee Suomen ja Euroopan keskeiset liikennepalveluiden tarjoajat (raide, tie, vesi, ilma), Opiskelija osaa käyttää verkkosivuja aikataulujen hankintaan, hyödyntää Internetiä matkailutietojen hankinnassa. Opiskelija tietää liikenteen merkityksen matkailulle ja tuntee volyymit. Opinnoissa käsitellään myös lento- ja laivayhtiöiden toiminnallinen jaottelu, allianssiyhteistyö, halpalentoyhtiöt, Eurocontrol, yhdistelmäliikenne ja verkkokauppa. Operatiivinen johtaminen liikenneyhtiöissä.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, esitykset ja raportti.

Opiskelumateriaali

Cooper, C. & al. 2005. Tourism: principles and practice. Pearson Education, Harlow, chapter; 13.

Page, S. 2005. Transport and tourism. Pearson Prentice Hall, Harlow.

Buhalis, D. 2003. eTourism. Prentice Hall, Harlow, part A & airlines.

Other material informed during lessons.

11VVMATK05 LUONTO- JA ELÄMYSMATKAILUN TURVALLISUUS 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija perehtyy luonto- ja elämysmatkailun turvallisuuden nykytilaan Suomessa, alan yrityksille asetettuihin turvallisuusvaatimuksiin sekä turvallisuuteen liittyviin ohjeistuksiin ja lainsäädäntöön.

Suoritustapa ja arviointi

Osallistuminen Luonto-, seikkailu- ja elämysmatkailun turvallisuusseminaariin sekä kirjallisen materiaalin ja seminaarin pohjalta laadittava oppimistehtävä.

Opiskelumateriaali

Kuluttajavirasto. 2003. Kuluttajaviraston ohjeet ohjelmopalveluiden turvallisuuden edistämiseksi

<http://www.kuluttajavirasto.fi/user/loadFile.asp?id=5274>

Matkailun ohjelmopalvelujen normisto. 2004. <http://keyeast.imatra.fi/>

Muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

Viestintä ja vuorovaikutus

01VVIDEA IDEASTA JUTUKSI 3 OP

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 muutama yhteinen palautekerta, yksilöllistä ohjausta, osallistuminen yhteistoiminnallisen pienryhmän toimintaan ja lehtijuttujen kirjoittamista esim. Lamppuun tai omavalintaiseen julkaisuun.

Opintojakso suoritetaan oppimistehtävinä eli lehtijuttuina.

Arviointi hyväksytty/täydennettävä.

Opiskelumateriaali

Esim. Suhola, A., Turunen, S. & Varis, M. 2005. Journalistisen kirjoittamisen perusteet, Finn Lectura, Helsinki; verkkoaineisto linkeineen

11VVENG03 COUNTRIES AND CULTURES 3 OP

Objectives and contents

This course will deal with the topic of culture in general, what it is, how we acquire it, how it affects habits and communication norms in different parts of the world. There will be special emphasis on service expectations and food norms, taboos and preferences in different cultures.

The course headlines are

- 1) Defining culture and civilization
- 2) What is Homo Sapiens Sapiens
- 3) What is civilization
- 4) Language, religion, time concepts- Building blocks of cultural identity
- 4) Cultures of the Middle East and North Africa
- 5) Cultures of Europe

- 6) Cultures of Sub-Saharan Africa
- 7) Cultures of the Americas
- 8) Cultures of South Asia
- 9) Cultures of East Asia

Assessment

Attendance is compulsory, and assessment will be based on an examination at the end of the course.

Study material

Course material is O'Híobháird's Notes on Countries and Cultures, which will be handed out to participants.

11VVENG02 WRITTEN BUSINESS COMMUNICATION 3 OP

Objectives and contents

The aim is to develop students' ability to deal with a wide range of modern business correspondence as well as to give them both oral and written practice in business communication. The course could be partly completed via the Internet. It will handle:

- successful business writing – appropriate style, word choice and order, structuring the information, organising and ordering ideas, describing findings, concluding and summarizing
- modern business communication – everyday phrases and small talk, taking visitors on a company tour, making and responding to inquires, requests for quotations and making quotations
- travel arrangements – inviting, accepting and refusing, arranging a visit and confirming arrangements
- exchanging messages in the electronic environment – composing successful emails and memos
- intercultural communication and cultural considerations

Assessment

Written assignments and active participation.

Materials

Package provided by the lecturer.

11SAK03 DEUTSCH IM HOTEL UND RESTAURANT 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija saa hyvät valmiudet palvella saksankielisistä maista tulevia asiakkaita erilaisissa majoitus- ja ravitsemus-alan palvelutilanteissa. Lisäksi hän pystyy suunnittelemaan ohjelman sekä laatimaan ilmoituksen tarjottavista palveluista. Opintoihin sisältyvät; huone- ja pöytävaraukset, tilojen esittely, gastronominen sanasto, ruokalistat, tutustuminen lehti- ja internet-mainontaan sekä ohjelmapalveluista kertominen ja ohjelman laatiminen.

Edeltävät opinnot

11SAKAL02 Saksan alkeet 2, 3 op, 11SAKAL03 Saksan alkeet 3, 3 op tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, oppimistehtävät, kirjallinen tentti

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

11VEN04 VENÄJÄÄ ASIAKASPALVELIJOILLE 2, 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Tavoitteena on tarjota opiskelijalle hyvät valmiudet selviytyä venäjäksi erilaisista asiakaspalvelutilanteista. Kartutetaan matkailualan sanavarastoa ja harjoitetaan puhevalmiutta. Opintoihin sisältyvät; gastronomian sanasto, ruokalistat, yrityksen tilojen esittely, kokous- ja kongressisanasto ja nähtävyyksistä kertominen.

Edeltävät opinnot

11VEN01 Venäjän kielen perusteet 3 op, 11VEN02 Venäjää asiakaspalvelijoille 3 op tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, kirjallinen tentti

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

11VVVEN01 VENÄJÄN KIELI JA KULTTUURI: OPINTOMATKA PIETARIIN 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija osaa suunnitella ohjelmaa eri kohderyhmille. Hän ymmärtää venäläisten asiakkaiden prioriteetit lomakohteen ja palveluiden valinnassa. Opiskelija tuntee venäläistä ruokakulttuuria ja pystyy tulkitsemaan venäjänkielistä ruokalistaa.

Opintoihin liittyen suunnitellaan ja toteutetaan 4-5 päivän opintomatka Pietariin (syyskuun loppu - lokakuun alku). Opintojen aikana tutustutaan majoituspalveluihin, erilaisiin teemaravintoloihin, Pietarin Yliopiston luentoihin

venäläisestä ruokakulttuurista ja venäläisistä asiakkaina. Lisäksi opintoihin kuuluvat Vierailut matkatoimistoon ja matkailuneuvontaan ja kulttuuriohjelmaa.

Edeltävät opinnot

Etusija opiskelijoilla, jotka ovat suorittaneet kurssit 11VEN01 Venäjän kielen perusteet 3 op ja 11VEN02 Venäjää asiakaspalvelijoille 3 op.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen suunnitteluun ja toteutukseen, oppimispäiväkirja.

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojen alkaessa.

11VVESP02 TRABAJANDO EN EL TURISMO 3OP

Tavoitteet ja sisältö

Opiskelija harjoittelee erilaisia turismiin liittyviä puhetilanteita: hotellin vastaanotto, kahvila- ja ravintolatilanteet, matkailutoimisto, matkatoimisto, autonvuokraus, erilaiset hotellipalvelut ja reklamaatiot. Opintoihin sisältyy paljon myös kuullunymmärtämisen tehtäviä

Edeltävät opinnot

11ESP101 Espanjan alkeet 1, 3 op, 11ESP102 Espanjan alkeet 2, 3 op tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, suullinen tentti

Opiskelumateriaali

El español en el hotel, Concha Moreno, Martina Tuts

SGEL

Taso- ja näyttökokeisiin valmentavat opinnot

Valmentavat opinnot tarjotaan kielten tasokokeisiin valmistautumista varten. Suosittelemme näitä opintoja syksyllä 2006 opintonsa aloittaville.

01VVENGPE ENGLANNIN PERUSTEET 3 OP

Ajankohta

Opintojakso suoritetaan ennen varsinaisten kieliopintojen alkua ensimmäisenä lukuvuonna.

Tavoitteet ja sisältö

Tavoitteet ja sisältö painottuvat englanninkielen perusrakenteiden hallintaan ja kielen oppimistaitojen kehittymiseen. Opintojakson suoritettuaan opiskelija ymmärtää hyvin arkipäivän kieltä ja apuvälineitä käyttäen myös työelämään liittyviä tekstejä. Hän selviytyy arkipäivän puhetilanteista, pystyy keskustelemaan harrastuksistaan, matkustamisesta ja jonkin verran ajankohtaisista asioista. Opiskelija osaa selittää lyhyesti ammatillisia suunnitelmiaan ja työkokemustaan sekä suullisesti että kirjallisesti. Hän osaa kirjoittaa yksinkertaista yhtenäistä tekstiä tutuista aiheista. Käsiteltäviä rakenteita ovat mm; aikamuodot, sanajärjestys, pronominit, prepositiot, artikkelit, ehtolauseet ja passiivi.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, suulliset ja kirjalliset harjoitukset sekä kirjallinen koe.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

01VVROUPE RUOTSIN PERUSTEET 3 OP

Ajankohta

Opintojakso suoritetaan ennen varsinaisten kieliopintojen alkua ensimmäisenä lukuvuonna.

Tavoitteet ja sisältö

Tavoitteet ja sisältö painottuvat ruotsinkielen perusrakenteiden hallintaan ja kielen oppimistaitojen kehittymiseen. Opintojakson suoritettuaan opiskelija ymmärtää hyvin arkipäivän kieltä ja apuvälineitä käyttäen myös työelämään liittyviä tekstejä. Hän selviytyy arkipäivän puhetilanteista, pystyy keskustelemaan harrastuksistaan, matkustamisesta ja jonkin verran ajankohtaisista asioista. Opiskelija osaa selittää lyhyesti ammatillisia suunnitelmiaan ja työkokemustaan sekä suullisesti että kirjallisesti. Hän osaa kirjoittaa yksinkertaista yhtenäistä tekstiä tutuista aiheista.

Käsiteltäviä rakenteita ovat mm; aikamuodot, sanajärjestys, pronominit, prepositiot, artikkelit, ehtolauseet ja passiivi.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, suulliset ja kirjalliset harjoitukset sekä kirjallinen koe.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

YHTEYSTIEDOT

Lahden ammattikorkeakoulu Matkailun laitos

Kirkkokatu 27
15140 Lahti
Puh. (03) 828 19
Faksi (03) 828 3849
Internet www.lamk.fi/mal
Sähköpostit etunimi.sukunimi@lamk.fi

Koulutusjohtaja Jukka Oresto

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KOULUTUSOHJELMA MATKAILUN KOULUTUSOHJELMA

Yliopettaja Tiina Seikkula
Puh. (03) 828 3860, 044 708 0077
Sähköposti: tiina.seikkula@lamk.fi

Opintotoimisto

Aukioloajat: ma – to klo 10.00 – 15.00, pe klo 10.00 – 14.00
Opintosihtööri Mari Hakala
Puh. (03) 828 3805
Sähköposti: matkailu@lamk.fi