



## **OPINTO-OPAS 2010 – 2011**

**Lahden ammattikorkeakoulu  
Matkailun ala**

**Vapaasti valittavat opinnot**

Vapaasti valittavat opinnot		Jaksotus 2010-2011				
Opinnot		P1	P2	P3	P4	OP
<b>Asiakaspalvelu ja markkinointi</b>						
11VVMAR02	Markkinoinnin kirjapaketti	x	x	x	x	3
11VVMAR06	Marketing, book exam	x	x	x	x	3
11VVMAR07	Service Survey	x	x	x	x	3
11VVMAR08	International Week (Laurea)		x			3
<b>Liiketoiminta ja johtaminen</b>						
11VVJOHT01	Johtamisen kirjapaketti	x	x	x	x	3
<b>Majoitus- ja ravintolatoiminta</b>						
11VVFACI09	Facility Management	x	x	x	x	3
11VVTILA09	Tilajohtaminen	x	x			3
11VVJUO05	Olutkurssi (& Avoin amk)	x				3
11VVJUO08	Luova baarityö			x		3
11VVJUO10	Johdatus viinien maailmaan (& Avoin amk)			x		3
11VVJUO15	Syventävä viinitietous (& Avoin amk)				x	3
11VVJUO16	Introduction to Wine (& Avoin amk)				x	3
11VVJUO17	Viinin ja ruuan yhdistäminen	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVLÄHI09	Lähiiruokaa ja vähän luomuakin	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVMAJ02	Majoituspalveluiden trendit	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVMATK313	Intensive Course in International Hotel Business	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVMATK316	Banketit ja catering	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVRAV08	Ravitsemus- ja hygieniaosaaminen (ei MAL opisk)	x	x	x	x	3
11VVRAV09	Finnish Cuisine (for exchange students only)		x	x	x	3
<b>Matkailu</b>						
11VVMATK318	Hyvinvointimatkailu	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVMATK319	Sustainable Tourism	x	x	x	x	3
11VVMATK01	Fairs and Exhibitions			x	x	3
11VVMATK02	Destination Management	x	x	x	x	3
11VVMATK06	Event Management (& Avoin amk)			x		3
11VVMATK317	Winter Wonderland 1	x	x	x	x	3
11VVMATK320	Winter Wonderland 2 (for exchange students only)			x	x	3
11VVMATK03	Valmismatkaliike - matkatoimistot ja matkanjärjestäjät	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVMATK321	Business Related Travel	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVMATK322	Virtual Event			x	x	3
<b>Viestintä ja vuorovaikutus</b>						
11VVATK1	Johdanto Second Life -maailmaan	Ei toteutusta 2010-2011				2
11VVENG03	Countries and Cultures			x		3
11VVESPO2	Trabajando en el turismo	x	x			3
11VVSAB03	Deutsch im Hotel und Restaurant	Ei toteutusta 2010-2011				3
11VVVEN04	Venäjää asiakaspalvelijoille 2	x	x			3
11VVVEN01	Venäjän kieli ja kulttuuri: opintomatka Pietariin	x			x	3

1. VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT 15 OP	2
1.1 Asiakaspalvelu ja markkinointi	2
1.1.1 11VVMAR02 Markkinoinnin kirjapaketti 3 OP	2
1.1.2 11VVMAR06 Marketing, book exam 3 ECTS	2
1.1.3 11VVMAR07 Service Survey 3 ects	2
1.1.4 11VVMAR08 International Week 3 ECTS	3
1.2 Liiketoiminta ja johtaminen	3
1.2.1 11VVJOHT01 Johtamisen kirjapaketti 3 OP	3
1.3 Majoitus- ja ravintolatoiminta	3
1.3.1 11VVFACI09 Facility Management 3 ECTS	3
1.3.2 11VVTILA02 Tilajohtaminen 3 OP	4
1.3.3 11VVJUU05 Olutkurssi 3 OP	4
1.3.4 11VVJUU08 Luova baarityö 3 OP	4
1.3.5 11VVJUU10 Johdatus viinien maailmaan 3 OP	5
1.3.6 11VVJUU15 Syventävä viinitietous 3 OP	5
1.3.7 11VVJUU16 Introduction to Wine 3 ECTS	5
1.3.8 11VVJUU17 Viinin ja ruuan yhdistäminen 3 OP	6
1.3.9 11VVLÄHI09 Lähihuokaa ja vähän luomuakin 3 OP	6
1.3.10 11VVMJAJ02 Majoituspalveluiden trendit 3 OP	6
1.3.11 11VVMATK313 Intensive Course in International Hotel Business 3 ECTS	7
1.3.12 11VVMATK316 Banketit ja catering 3 OP	7
1.3.13 11VVRV08 Ravitsemus- ja hygieniaoosaaminen 3 OP	7
1.3.14 11VVRV09 Finnish Cuisine 3 ECTS	8
1.4 Matkailu	8
1.4.1 11VVMATK318 Hyvinvointimatkailu 3 OP	8
1.4.2 11VVMATK 319 Sustainable Tourism 3 ECTS	8
1.4.3 11VVMATK01 Fairs and Exhibitions 3 ECTS	9
1.4.4 11VVMATK02 Destination Management 3 ECTS	9
1.4.5 11VVMATK06 Event Management 3 ECTS	9
1.4.6 11VVMATK317 Winter Wonderland 1, 3 ECTS	10
1.4.7 11VVMATK320 Wonderland 2, 3 ECTS	10
1.4.8 11VVMATK03 Valmismatkaliike - matkatoimistot ja matkanjärjestäjät 3 OP	10
1.4.9 11VVMATK321 Business Related Travel 3 ECTS	11
1.4.10 11VVMATK322 Virtual Event 3 ECTS	11
1.5 Viestintä ja vuorovaikutus	11
1.5.1 11VVATK1 Johdanto Second Life -maailmaan 2 OP	11
1.5.2 11VVENG03 Countries and Cultures 3 ECTS	12
1.5.3 11VVESP02 Trabajando en el turismo 3 OP	12
1.5.4 11VVSATK03 Deutsch im Hotel und Restaurant 3 OP	12
1.5.5 11VVVEN04 Venäjää asiakaspalvelijoille 2, 3 OP	13
1.5.6 11VVVEN01 Venäjän kieli ja kulttuuri, opintomatka Pietariin 3 OP	13

# VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT 15 OP

Opiskelija valitsee Restonomi (AMK) -tutkintoonsa kuuluvat vapaasti valittavat opinnot Matkailun alan koulutusohjelmien suuntautuvien opintojen tarjonnasta ja vapaasti valittavista opinnoista. Lisäksi tarjotaan ajankohtaisia tai muutoin ammatillisuutta syventäviä opintoja vuotuisen valikoiman mukaisesti. Myös muiden alojen korkeakouluopintoja voidaan sisällyttää vapaasti valittaviin opintoihin.

Vapaasti valittaviksi opinnoiksi luetaan kieliopintoihin valmentavat ruotsin- ja englanninkielen opinnot. Kielten valmentavia opintoja edellytetään opiskelijalta, jolla ei ole tasokokeessa osoitettua kielitaitoa.

Opiskelija voi valita opintoja myös muista kotimaisista ja ulkomaisista korkeakouluista. Vapaasti valittavat opinnot tulee hyväksyttävä etukäteen osaksi henkilökohtaista opiskelusuunnitelmaa (HOPS) tutor-opettajalla.

Restonomian työtehtävissä korostuu kyky palvelujen tuottamiseen sekä toimijoiden tuntemukseen. Kukin restonomi kokoaa oman erikoisosaamisensa joilla hän osoittaa taitojaan ja suuntautumistaan alalla. Vapaasti valittavat opinnot antavat tähän mahdollisuuden.

## Asiakaspalvelu ja markkinointi

### 11VVMAR02 Markkinoinnin kirjapaketti 3 OP

#### Osaamistavoitteet

Opiskelijan käsitys markkinoinnin kentästä laajenee ja hän saa itselleen tarpeellisia lisätietoja ja -taitoja.

#### Sisältö

Opiskelija perehtyy markkinoinnin virtauksiin kirjatentin muodossa. Opiskelija poimii alla luetellusta opiskelumateriaalista kaksi kirjaa laitoksen uusintatenttipäivänä tentittäväksi.

#### Suoritustapa ja arviointi

Tentti. Opiskelija ilmoittautuu uusintatenttipäivään ja kertoo ilmoittautumisen yhteydessä sähköpostilla (matkailu@lamk.fi) mitkä 2 kirjaa opiskelija tenttii. Arviointi 0-5.

#### Opiskelumateriaali

Lehtinen, J. 2004. Asiakkuuksien aktiivinen johtaminen. Helsinki: Edita.  
Mattinen, H. 2006. Asiakkuusosaaminen kuuntele asiakastasi. Helsinki: Talentum.  
Salmenkivi, S. & Nyman, N. 2007. Yhteisöllinen media ja muuttuva markkinointi 2.0. Helsinki: Talentum.  
Vuokko, P. 2004. Nonprofit-organisaatioiden markkinointi. Helsinki: WSOY.  
Forsell, J. & Laurila, E. 2007. Hyvät mediasuhteet: myytit, todellisuus ja parhaat käytännöt. Helsinki: WSOYpro.  
Takala, T. 2007. Markkinoinnin musta kirja: totuus seuraavan sukupolven markkinoinnista. Helsinki: WSOYpro

### 11VVMAR06 Marketing, book exam 3 ECTS

#### Objectives

Students will get wider knowledge of the marketing sector.

#### Contents

The objective of this course is to familiarize students with some new aspects of marketing. The student is supposed to choose one (1) of the books listed below and study it for the Faculty of Tourism and Hospitality re-take exam date. In the exam the student will write an essay on a given topic based on the book. The student should register for the exam at WinhaWille student pages or at the faculty student office. They should let the study affairs secretary know by email to matkailu@lamk.fi which book they have chosen.

#### Assessment

Book exam on re-exam days at the Faculty of Tourism and Hospitality.

#### Materials

Storbacka, K. 2006. Customer Asset Management. Helsinki: WSOY.  
de Mooij, M. 2005. Global Marketing and Advertising. Understanding Cultural Paradoxes. Thousand Oaks: Sage Publications.  
Usunier, J-C. & Lee J. 2005. Marketing Across Cultures. London: Prentice-Hall.  
Blythe, J. 2005. Business-to-business Marketing Management: Global Perspective. London: Thomson.

### 11VVMAR07 Service Survey 3 ects

#### Objectives

Student

- gets to know different kinds of services that are available
- develops her/his knowledge of how service structures are made

### Contents

The idea of this course is to make benchmarking visits to interesting service producer companies. Before this course you have to plan what kind of services you are interested in checking out and why. You should first check out things about survey and benchmarking (links). Services that you benchmark could be nightclubs, fishing places, camping sites, national parks, design hotels, events, fairs and so on. Read what journals, blogs, magazines, twitter messages, trip advisers and other web pages say about these services. Do the benchmarking! Make notes!

### Assessment

Independent study, no contact lessons. Individual assignment.

Make a report of this benchmarking tour. You have to visit at least 4-6 places for this report. Make a report where you add your plan for a survey, actual report and analysis of these places. Report also all remarkable things like signals, new ideas and so on. Report should have timetables, addresses, sources. Report could also have pictures. Report (text part) should be 8-12 pages long. Report could also be recorded and edited.

Video report should be 10-16 minutes long. Students pay the possible costs during this course.

Report has the following parts: background, plan, survey, evaluation/analysis, remarks, conclusions, sources, additional parts

### Materials

Will be announced in the Reppu environment.

## 11VVMAR08 International Week 3 ECTS

### Objectives and Contents

International Week could be participated in home university or elsewhere. International Week is a yearly event. The organisation is done by different faculties in cooperation with the Schools. The goal of the International week is to offer international aspects home or abroad for the students. Therefore all sorts of international activities are planned among which guest lectures of guest lecturers of partner universities abroad. During international week students participate in numerous activities to get acquainted with the city, the local culture, the local business live, the university and the other students. Many universities from many countries organise International Weeks (IW).

### Assessment and evaluation and Materials

Varies according to the organisation and IW.

## Liiketoiminta ja johtaminen

### 11VVJOHT01 Johtamisen kirjapaketti 3 OP

#### Osaamistavoitteet

Opiskelijan näkemys johtamisen ilmiöistä monipuolistuu. Opiskelija lukee kirjatenttiin itselleen uusia kirjoja johamisesta.

#### 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](mailto:matkailu@lamk.fi) tiedon tentittävistä kirjoista.

#### Suoritustapa ja arviointi

Tentti.

#### Opiskelumateriaali

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

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

Kaski, S. & Kiander, T. 2007. Minä johtajana: itsetuntemuksesta toimivaan johtajuuteen. Helsinki: Edita.

Silvennoinen, M. & Kauppinen, R. 2006. Onnistu alaisena: näin johdan esimiestäni ja itseäni. Helsinki: Tammi.

Juuti, P. (toim.) 2007. Strategia, tunteet ja toiminta. Tampere: Tammerpaino, JTO-palvelut.

Humala, I. 2007. Johda verkossa: virtuaalijohtamisen monet ulottuvuudet. Helsinki: Infor.

## Majoitus- ja ravintolatoiminta

### 11VVFACI09 Facility Management 3 ECTS

#### Objectives

Students understand what facilities management and services mean and how they relate to the core business of organizations. Students acquaint themselves with the diverse fields of facility management from the standpoint of cleaning services. They learn to determine the type of surface materials and how to clean them. They learn to choose appropriate cleaning methods, equipment and detergents. They learn to plan cleaning programmes for diverse restaurant and hotel facilities. They learn the basics of making cleaning contracts.

## Contents

- Restaurant and hotel facilities
- Surface materials
- Cleaning methods, equipment and detergents
- Cleaning contracts

## Assessment

- active participation in the virtual discussion environment
- projects and/or virtual workshops
- examination

## Materials

Alexander, K. 2000. Facilities management. Theory and practice. Nieuwegein.  
Barrett, P. & Baldry, D. 2003. Facilities management: towards best practice. Oxford: Blackwell Science.  
Lawson, F. 2000. Congress, convention and exhibition facilities : planning, design and management  
Mill, R. C. 2007. Restaurant management: customers, operations and employees.  
Payne-Palacio, J. & Theis, M. 2009. Introduction to foodservice. Upper Saddle River, NJ : Pearson  
Ransley, J. & Ingram, H. (toim.) 2004. Developing hospitality properties and facilities. Oxford: Butterworth-Heinemann.  
Spears, M. 2007. Foodservice organizations : a managerial and systems approach.  
Materials in the web-based learning environment

# 11VVTILA02 Tilajohtaminen 3 OP

## Osaamistavoitteet

Opiskelija perehtyy tilajohtamisen toimintaprosesseihin osana ydintoimintaa ja organisaatiokulttuuria siivouspalvelujen näkökulmasta. Hän tutustuu tilapalveluihin ja niiden hankintaan osana menestyvää palvelukonseptia. Hän ymmärtää tukipalvelujen toimintaprosessit ja osaa kehittää niitä ydintoimintojen suuntaisesti. Hän sisäistää kiinteistöhuollon ja puhtaanapidon taloudellisen merkityksen sekä niiden vaikutuksen viihtyisyyteen ja turvallisuuteen. Hän tietää tilojen suunnitteluun ja materiaalivalintoihin vaikuttavat tekijät ja sisustuksen merkityksen tilojen viihtyisyydelle ottaen huomioon niin asiakas- kuin työturvallisuuskäsitteet.

## Sisältö

Toimitilapalvelut ja niiden johtaminen, puhdas toimitila, pintamateriaalien valintaperusteet ja puhtaanapito.  
Tilapalvelut yrityksen ydintoiminnan tukena.

## Suoritustapa ja arviointi

Opiskelija suorittaa opintojakson itsenäisesti verkkoympäristössä harjoitustehtävien avulla ja osallistumalla keskusteluihin verkossa..

## Opiskelumateriaali

Partanen, E. 2003.Käyttäjälähtöisyyttä tilasuunnitteluun: toimivat tilat tilapalveluille. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.  
Barrett, P. & Baldry, D. 2003. Facilities management: towards best practice. Oxford: Blackwell Science.  
Mill, R. C. 2007. Restaurant Management: customers, operations and employees. (soveltuvin osin)  
Ransley, J. & Ingram, H. (toim.) 2004. Developing hospitality properties and facilities. Oxford: Butterworth-Heinemann.  
Ajankohtaiset verkkolinkit ja --artikkelit ilmoitetaan opintojakson aikana.

# 11VVJU05 Olutkurssi 3 OP

## Osaamistavoitteet

- Opiskelija tuntee oluen valmistusprosessin ja raaka-aineet.
- Opiskelija pystyy maistamalla olutta analysoimaan oluen ominaisuuksia, valmistusprosessin ja raaka-aineiden vaikutusta oluen lopulliseen makuun.
- Opiskelija tietää erilaisten oluttyyleihin piirteet sekä merkittävimmät olutkulttuurit.
- Hän osaa tarjoilla olutta sekä tietää varastoinnin ja omavalvonnan merkityksen oluen käsittelyssä ja myynnissä

## Sisältö

Opintojaksolla tutustutaan oluen kehitykseen historiasta nykypäivään, oluen raaka-aineisiin ja valmistusprosessiin. Opintojaksolla maistetaan oluita analyttisesti. Opiskelijat perehtyvät omakohtaisesti ja itsenäisesti johonkin oluttyyliin. Opintojaksolla jatketaan olutwikin kehittämistä.

## Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, wikin kirjoittaminen, esitelmä ja vierailut.  
Opintojaksosta peritään mahdollisten vierailuiden matka- ja pääsymaksukustannukset sekä tunneilla maisteltavien oluiden kustannukset.

## Opiskelumateriaali

Luentomateriaali sekä muu materiaali, joka ilmoitetaan opintojen alkaessa.

# 11VVJU08 Luova baarityö 3 OP

## Osaamistavoitteet

- Opiskelija tuntee erilaiset baarikonseptit.
- Hän osaa suunnitella luovasti baarin tuotevalikoiman liikeidea- ja asiakaslähtöisesti.

- Opiskelija osaa työskennellä baarissa ja ymmärtää baarityön ergonomiaa sekä tilasuunnittelua.
- Opiskelija hallitsee miksiologian perusteet ja tuntee tärkeimmät kansainväliset juomasekoitukset.

#### **Sisältö**

Opintojaksolla tutustutaan luovuuden käsitteeseen ja siihen, miten luovuutta voi hyödyntää baarityöskentelyssä ja tuotesuunnittelussa. Opiskelija tutustuu erilaisiin baarikonsepteihin ja niiden tuotevalikoimiin sekä tuotevalikoimien suunnitteluun. Hän tutustuu baarin työvälineisiin ja saa kuvan baarin työtilan suunnittelusta. Opiskelija tutustuu juomasekoitusten valmistamisen peruseriaateisiin, tärkeimpiin kansainvälisiin juomasekoituksiin ja niiden resepteihin, juomien koristeluun, tarjoiluun ja lasien valintaan. Opiskelija opettelee rakentamaan drinkkilistan liikeidea- ja asiakaslähtöisesti sekä trenditietoisesti. Hän harjoittelee kansainvälisten juomasekoitusten valmistamista käytännössä sekä suunnittelee luovuutta hyödyntäen juomasekoituksia.

#### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, baarityöskentelyä käytännössä, tuotetietoportti, case-työ. Opintojaksosta peritään materiaalimaksu, jolla katetaan tunneilla tehtävien juomasekoitusten kustannukset.

#### **Opiskelumateriaali**

Luentomateriaali sekä muu materiaali, joka ilmoitetaan opintojen alkaessa.

## **11VVJUO10 Johdatus viinien maailmaan 3 OP**

#### **Osaamistavoitteet**

Opiskelija tutustuu tunnetuinpiin viinialueisiin sekä niissä vallitseviin maatiieteellisiin ja ilmastollisiin olosuhteisiin ja ymmärtää niiden vaikutuksen viiniin. Opiskelija oppii käytetyimpien rypälelajikkeiden ominaisuudet ja niiden merkityksen viininvalmistuksessa. Opiskelija ymmärtää miten valmistusprosessi vaikuttaa viinin laatuun. Hän tutustuu viinilainsäädännön ja viinien luokituksen merkitykseen viinejä valitessa.

#### **Sisältö**

Opintojaksolla perehdytään viinien tuoksu- ja makukuvauksiin aistienvaraisessa arvioinnissa.

#### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, oppimistehtävät ja tentti.

#### **Opiskelumateriaali**

Opintojaksosta peritään materiaalimaksu 10 €.

## **11VVJUO15 Syventävä viinitietous 3 OP**

#### **Osaamistavoitteet**

Opiskelija syventää tietämystään viineistä. Opiskelija ymmärtää viinien imagon merkityksen viinien hinnoittelussa ja saa käsityksen viinien tunnetuudesta.

#### **Sisältö**

Opiskelija perehtyy eri alueiden viinien ominaisuuksiin ja syvennetään rypäletuntemusta.

Opintojaksolla harjoitellaan viinien aistienvaraista arviointia.

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"

#### **Suoritustapa ja arviointi**

Osallistuminen luennoille ja maisteluihin. Teemaesitys. Viinipäiväkirja.

#### **Opiskelumateriaali**

Juomanlaskijan viinikirja,

Suosittelava oheismateriaali:

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

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

WSET. 1995. Exploring wine and spirits. London: Wine Spirit Education Trust.

Opintojaksosta peritään materiaalimaksu.

## **11VVJUO16 Introduction to Wine 3 ECTS**

#### **Objectives**

- The student learn the characteristics and features which contribute to the quality of wine.
- The participants learn the Wine regime and purpose of the classification when selecting the wines.
- The students learn to taste wines analytically

#### **Contents**

The most important wine producing countries will be introduced. Course includes presentation of Finnish berry- and fruit wines. Teaching includes

lectures, tasting, possibly a visit.

### Assesment

Active class participation, assignments given by the lecturer, course final exam

### Material

Given by the lecturers at the beginning of the course, internet material.

Recommended reading:

WSET. 2005. Exploring wine and spirits. London: Wine Spirit Education Trust.

## 11VVJUO17 Viinin ja ruuan yhdistäminen 3 OP

### Osaamistavoitteet

Kurssin tavoitteena on oppia sekä juomavalintoihin että ruoan ja viinin yhdistämiseen vaikuttavista periaatteista. Opiskelija ymmärtää, mitä tarkoitetaan perusmauilla ja miten viinivalinnalla tuetaan ateriakokonaisuutta.

### Sisältö

Maut ja maistaminen: viinin makuun vaikuttavat tekijät, ruoan ja juoman yhdistämisessä huomioitavat tekijät, valintojen peruseriaatteet. Kurssilla kerrataan perustiedot rypäleiden ja viinien ominaisuuksista ja perehdytään makuihin ja niiden yhdistelmiin sekä teoreettisesti että maistamalla.

- Rypälekertaus, Viinin valmistus, maku, viinin makuun vaikuttavat tekijät
- Maun kuvaileminen, maistaminen, perusmaut.
- Erilaisia viinejä / viiniarvioinnit makukuvaukset
- Tilaisuuden luonne juomavalintoja määrittävänä tekijänä, ruoan ja juoman yhteensopivuus.
- Juoman valinta ateriakokonaisuudelle, viinien ryhmittely makuominaisuuksien mukaisesti. Kausiruokien viinit, viinitrendit valinnoissa.
- Esimerkkejä ”ruoan ja juoman liitosta ”
- Viini ja jälkiruoka, erityisesti suklaan ja viinin yhdistäminen
- Kala- ja äyriäisruokien viinit
- Liha- ja riistarukien viinit
- Juustot ja viinit

### Suoritustapa ja arviointi

Kontaktiopetus, oppimistehtävät, (läsnäolovaatimus 80 %), oppimistehtävä

Opiskelukustannukset: viini- ja ruokamaistiaiset 10-20 €

### Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, Karmavuo Risto & Lihtonen Juha, 2009, Viini & Ruoka:opas makujen harmoniaan, Helsinki, Teos,

Muut viinikirjat

Opettajan osoittama www-materiaali.

## 11VVLÄHI09 Lähiruokaa ja vähän luomuakin 3 OP

### Osaamistavoitteet

Opiskelija ymmärtää lähi- ja luomuruoan käsitteiden merkityksen. Hän tuntee luonnonmukaisen kasvin-, kotieläin- ja elintarviketuotannon perusteet. Hän osaa tarkastella lähiruokaa ja luomutuotantoa kestävän kehityksen näkökulmasta. Opiskelija tuntee luomuelintarvikkeita koskevat säädökset ja tunnistaa lähi- ja luomuruoan laatutekijöitä. Hänellä on yleiskuva maailman luomumarkkinoista ja tulevaisuuden kehityshaasteista.

### Sisältö

- lähiruoka ja luomuelintarviketuotanto
- lähi- ja luomuruoka ammattikeittiöissä
- luomukasvin- ja -kotieläintuotanto
- luomumarkkinat lähellä ja kaukana
- luomu kuluttajan ja median silmin

### Suoritustapa ja arviointi

- asiantuntijaluennot
- tutustumiskäynnit
- opetuskeskustelut
- aistinvarainen arviointi
- käytännön harjoitustehtävät

### Opiskelumateriaali

Opintojakson verkkomateriaali[<http://www.lahiruokaa.net/> <http://oppiminen.yle.fi/lahiruokaa>

[http://www.martat.fi/neuvot\\_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/](http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/) [http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruokaviikot/fi\\_FI/mista\\_lahiruokaa/](http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruokaviikot/fi_FI/mista_lahiruokaa/)

<http://www.ruokatieto.fi/luomu/> <http://www.ruokatieto.fi/luomu/>]

Kirjallinen opiskelumateriaali sovitaan opintojakson alussa

## 11VMAJ02 Majoituspalveluiden trendit 3 OP

### Osaamistavoitteet

Opiskelija tutustuu tarkemmin majoituspalveluiden liikeideamahdollisuuksiin.

### **Sisältö**

Kurssilla tutustutaan majoitusalan trendeihin majoituspalveluissa, asiakasryhmien muuttuviin tarpeisiin ja niihin vastaamiseksi tehtyihin ratkaisuihin case -tehtävien avulla.

### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivinen osallistuminen kontaktiopetukseen, oppimistehtävät

### **Opiskelumateriaali**

Opetuksen yhteydessä jaettava materiaali.

## **11VVMATK313 Intensive Course in International Hotel Business 3 ECTS**

### **Objectives**

The aim is to give students a strong package for understanding the international aspects of hotel business and organisation needed in managing an international hospitality establishment.

### **Contents**

How international business affects for example services, customer base and marketing. The focus is in different kinds of international hotel chains.

### **Assessment**

Assignments and book exam. The course is carried out without contact lessons.

### **Materials**

Choose one of the books for the exam:

Medlik, S. & Ingram, H. 1999 or 2001. The Business of Hotels. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Verginis C. & Wood, R. (edited) 1999. Accommodation Management: Perspectives for the International Hotel Industry. London: International Thomson Business Press.

Clarke, A. & Chen W. 2007. International hospitality management : concepts and cases. Oxford: Butterworth-Heinemann, excluding chapters 5,7 and 8.

Yu, L. 1999. The international hospitality business: management and operations. Binghamton, NY: Haworth Hospitality Press, excluding chapters 4, 5, 8-12 and 14.

## **11VVMATK316 Banketit ja catering 3 OP**

### **Osaamistavoitteet**

- Opiskelija perehtyy erilaisten yleisö- ja yritystapahtumien yhteydessä järjestettävien tarjoilu- ja edustustilaisuuksien järjestämiseen.
- Opintojaksolla tutustutaan monipuolisesti erilaisten ja eriluonteisten tilaisuuksien onnistuneeseen toteuttamiseen.
- Opintojaksolla perehdytään tapahtuman kokonaisuuden hallintaan tavoitekartoituksen, suunnittelun, toteutuksen ja jälkihoidon kautta.

### **Sisältö**

Kurssin aikana opiskelija suunnittelee toteutettavan tilaisuuden. Opiskelija osallistuu käytännön toteutukseen banquet - palveluiden työnjohdossa.

### **Suoritustapa ja arviointi**

Kontaktiopetus sekä osallistuminen juhlatilaisuuden suunnitteluun ja toteutukseen.  
Opintopäiväkirja

### **Opiskelumateriaali**

Opettajan ilmoittama verkko- ja muu opiskelumateriaali.

## **11VVRAV08 Ravitsemus- ja hygieniosaaminen 3 OP**

Tämä opintojakso on suunnattu muiden alojen kuin majoitus-, ravitsemis- ja talousalan opiskelijoille.

### **Osaamistavoitteet**

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.

### **Sisältö**

Opiskelija perehtyy itsenäisesti ravitsemuksellisesti täysipainoisen ruokavalion suunnitteluun ja ruokaturvallisuustekijöihin. Hän tietää tuoteturvallisuuteen liittyvät riskit ruokapalveluissa. Hän ymmärtää hygienian merkityksen elintarvikkeiden käsittelyssä ja tuntee ruokapalveluyrittäjää koskevat elintarvikkelainsäädännön velvoitteet.

### **Suoritustapa ja arviointi**

Opiskelija tekee harjoitustehtävät ja ravitsemusosion kirjallisuustentin itsenäisesti opettajan ohjauksessa verkkoympäristössä. Opintojakson lopussa opiskelija suorittaa elintarvikeviraston hygieniosaamistestin, joka arvioidaan hyväksyty/hylätty. Opiskelija, joka on aikaisemmin suorittanut hygieniosaamistestin, syventää osaamistaan ravitsemuksesta vastaavassa laajuudessa.

## Opiskelumateriaali

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

Garrow, J. S. & James, W. P. T. & Ralph, A. 2000. Human nutrition and dietetics: Edinburgh : Churchill Livingstone, cop. 10th ed. (tai uusin)

Laukkanen, M. 2009. Elintarvikehygienian perusteet. Helsinki. Sefo-kustannus.

Ruokatiedon ja kansanterveyslaitoksen internetsivut. Saatavissa [www.ruokatieto.fi](http://www.ruokatieto.fi) ja [www.ktl.fi](http://www.ktl.fi)

Elintarvikeviraston internetsivut. Saatavissa: <http://www.evira.fi>

Ajankohtaiset verkkosivut ja artikkelit/kirjallisuus ilmoitetaan opintojakson aikana.

## 11VVRAV09 Finnish Cuisine 3 ECTS

Only for exchange students

### Objectives

The students get a good picture of the basics of Finnish cooking 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 talk about Finnish cuisine?

### Contents

- Baking
- Fish as the heart of Finnish gastronomy
- Traditional and regional food
- Seasonal food
- Cooking in nature

### Assessment

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

Grading accepted/failed

The students will be charged € 20 for the raw materials (foodstuff).

### Materials

Given by the lecturer at the beginning of and during the course.

## Matkailu

### 11VVMATK318 Hyvinvointimatkailu 3 OP

#### Osaamistavoitteet:

Opiskelija:

- Ymmärtää hyvinvoinnin peruskäsitteet
- Oppii kokemisen erityisesti kehollisen kokemisen periaatteet
- tuntee nykyisten hyvinvointimatkailupalveluiden liikeideat
- osaa hahmotella hyvinvointimatkailun tulevaisuuden suuntaviivoja ja menestystekijöitä

#### Sisältö

Opintojaksolla perehdytään hyvinvoinnin käsitteisiin laajasti. Ihmisen aistit ja aistiminen luo perustan opintojakson etenemiselle. Inhimillinen kokeminen, kehollinen kokeminen ja kokonaisvaltainen hyvinvointikokemus ovat opintojakson keskeisiä sisältöjä. Opintojaksolla perehdytään tämän hetken hyvinvointimatkailunliiketoimintaan. Erilaisten liikeideoiden perusta ja tulevaisuus ovat opintojen kohteena.

#### Suoritustapa ja arviointi

Virtuaalinen aloitusluento, tehtävät, ryhmätyöt ja yritys case.

#### Opiskelumateriaali

Elektroninen materiaali sekä muu materiaali, joka ilmoitetaan opintojen alkaessa.

### 11VVMATK 319 Sustainable Tourism 3 ECTS

#### Objectives

Student:

- learns to understand the basics of the concept of sustainable development and the three interconnected aspects: environmental, socio-cultural and economic sustainability and their role in tourism.
- familiarizes her/himself with the basic principles and examples of sustainable development of tourism industry.

#### Contents

Main topics of the course are corporate social responsibility, eco efficiency, environmental management systems and practical guidelines for

sustainable  
tourism development.

#### **Assessment**

Independent studies: web conversations, exercises and portfolio.

#### **Materials**

Global Reporting Initiative. Sustainability reporting guidelines. (<http://www.globalreporting.org>)  
Quebec Declaration on Ecotourism (<http://www.world-tourism.org/sustainable/1YE/quebec/anglais/declaration.html>)  
Harris, R., Griffin, T. & Williams, P. (edit.) 2002. Sustainable tourism. A Global Perspective. Oxford: Butterworth-Heinemann, pages; 3-34.  
Material provided by the lecturer.

## **11VVMATK01 Fairs and Exhibitions 3 ECTS**

#### **Objectives**

The student

- understands the role of exhibitions and fairs in marketing and sales promotion
- understands the impact and benefits of face-to-face communication with the existing and potential clients
- learns to plan and execute an effective participation of a (tourism) company in (tourism) exhibitions and fairs
- learns to combine exhibitions, congresses, seminars, workshops etc.

#### **Contents**

The student will understand the role of trade fairs and exhibitions as an integrated part of marketing and sales promotion activities of a tourism company. He/she learns the principles of organising fairs and exhibitions in combination with congresses and conferences and other activities.

#### **Assessment**

1. Lectures and tasks given by the teacher. Active participation in planning and operating sales promotion activities on a (trade) fair or exhibition, written and oral reporting (learning diary) **or**
2. Lectures and tasks given by the teacher and visiting a (trade) fair or exhibition, interviewing on exhibitor and reporting (in writing and oral) about the interview **or**
3. Individual project plan about fairs and exhibitions as a desk work and visiting a (trade) fair and reporting about it.

#### **Materials**

The Role of Exhibitions in Marketing Mix [www.ufi.org/education/](http://www.ufi.org/education/)  
Effective Exhibiting Made Easy produced by The International Tourism Trade Fairs Association ITTFA (a complete guide for participation in Travel and Tourism Exhibitions)  
Jansson M. 2008. The Exhibition Guru – the art of exhibition at trade shows and how to make money from it.

## **11VVMATK02 Destination Management 3 ECTS**

#### **Objectives**

Student gets theoretical background about destination management.  
Student understands the importance of tourism strategies for cities and regions

#### **Contents**

Course focus is on complete management of a destination. Systems, marketing, networking and development in hospitality industry.  
The course could give an idea of the events as attractions for the tourists and as an element of destination image

#### **Assessment**

Independent study, no contact lessons. Individual assignment.

#### **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. Harlow: Pearson Education, chapters; 1-9.  
Buhalis, D. 2003. eTourism. Harlow: Prentice Hall, part; A & eDestination.  
Theobald, W. (ed.) 2005. Global Tourism. Amsterdam: Elsevier cop.  
Faulkner, B., Moscardo, G. & Laws, E. (ed) 2001. Tourism in the 21st Century. London: Continuum.

## **11VVMATK06 Event Management 3 ECTS**

#### **Objectives**

The student

- understands the role and impact of culture, art, sport, religion etc. in event management
- learns the basics of the public event planning process from the first idea to the implementation and evaluation

- learns the basics of financing and budgeting of an event
- learns the importance of marketing communication and sales for the success of the event
- understands the importance of creating experiences in event

### Contents

The course focuses on planning, operating, managing, evaluating and developing the public event. During the course the student learns how to organize and manage an event of her/his own.

### Assessment

Active participation in lectures and group work, portfolio and individual learning diary.

The students will work in a group and produce a project plan for one special event. The group produces a portfolio consisting of plans for operations, marketing, media communication, recruiting volunteers, job descriptions, risk analysis, texts, contracts, budgets etc. One elementary part of the portfolio is the student's individual learning diary.

### Materials

Matthews D. 2008. Special Event Production – resources. Oxford, Butterworth---Heinemann.

Matthews D. 2008. Special Event Production – processes. Oxford, Butterworth---Heinemann.

Allen J & al.2008. Festival and Special Event Management. Milton., Wiley.

## 11VVMATK317 Winter Wonderland 1, 3 ECTS

### Tavoitteet

Winter Wonderland opintojaksolla perehdytään kesäkauden ulkopuolella järjestettävien tapahtumien tuottamiseen käytännössä erilaisten tapahtumaorganisaatioiden osana. Opintojakson suorittuaan opiskelija on perehtynyt tapahtumatuottamiseen käytännössä ja omaa riittävän osaamisen vastaavanlaisissa tapahtumatuottamisen tehtävissä toimimiseen.

### Sisältö

Työtehtävänimikkeet vaihtelevat tapahtumittain. Esimerkkejä erilaisista työtehtävistä ovat: ennakkomarkkinointi ja viestintä, kisa- ja mediatoimistotyö, akkreditointi, VIP -palvelujen suunnittelu ja toteutus sekä muut tapahtuman tuottamiseen liittyvät tehtävät. Opintojaksolla tehdään myös havainnointia tapahtumaan liittyen ja laaditaan erillinen oppimistehtävä.

### Suoritustapa ja arviointi

Oppimis- ja havainnointitehtävä sekä tapahtumassa työskentely. Arviointi hyväksytyt/täydennettävä.

### Opiskelumateriaali

Kaikki soveltuva tapahtumakirjallisuus niin perinteisessä kuin sähköisessä muodossa. Esimerkiksi:

Getz, D. 2005. Event Management & Events Tourism. 2<sup>nd</sup> edition (tai uudempi). New York: Cognizant Communication Corporation.

Getz, D. 2007. Event studies: theory, research and policy for planned events. Events Management Series. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.

Goldblatt, J. 2002. Special events: twenty-first century global event management. 3<sup>rd</sup> edition (tai uudempi). The Wiley event management series. Wiley: New York.

Iiskola-Kesonen, H. 2004. Mitä, miksi, kuinka? Käsikirja tapahtumajärjestäjille. Helsinki: Suomen Liikunta ja Urheilu ry.

Kauhanen, J., Juurakko, A. & Kauhanen, V. 2002. Yleisötapahtuman suunnittelu ja toteutus. WSOY, Helsinki.

Shone, A. & Parry, B. 2004. Successful event management: a practical handbook. 2nd edition (tai uudempi). London: Thomson Learning.

Tum, J., Norton, P. & Wright, J. 2006. Management of Event Operations. Event Management Series. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.

Vallo, H. & Häyrynen, E. 2003. Tapahtuma on tilaisuus – opas onnistuneen tapahtuman järjestämiseen. Helsinki: Tietosanomaa Oy.

Omat havainnot ja kokemukset itse tapahtumasta ja tapahtumista

## 11VVMATK320 Wonderland 2, 3 ECTS

Only for exchange students.

### Objectives

Students

- will get wider knowledge of Finland
- develop tourism in Finland from an international point of view

### Contents

The objective of this course is to familiarize students with Finnish companies and tourism destinations. The student is supposed to travel with a group of students to tourism destination in Finland. These courses could be in November and March. Tour could be 4 nights long and students would have to pay most of the costs. Tours will be operated as project works for 3<sup>rd</sup> year students. Tourism development for tourism destination.

### Assessment

Pre-tour task, tour (3-4 nights), group task during the tour, individual study report about certain topics concerning tourism

### Materials

## 11VVMATK03 Valmismatkaliike - matkatoimistot ja matkanjärjestäjät 3 OP

### Osaamistavoitteet

Opiskelija perehtyy valmismatkaliikelain alaiseen toimintaan. Hän ymmärtää valmismatkalain merkityksen matkojen järjestämisessä sekä osana matkailuelinkeinon säätelyä. Opiskelija osaa kertoa matkatoimistotoiminnan peruseräaatteet ja erikoispiirteet. Matkatoimistojen omistajatahot sekä ansaintalogiikka tulevat tutuiksi.

### Sisältö

Opiskelija saa käsityksen Suomessa toimivista valmismatkajärjestäjistä ja globaaleista toimijoista. Opinnoissa käsitellään myös valmismatkojen sekä räätälöityjen pakettien erot sekä vaikutukset kuluttajalle ja palvelun tarjoajalle.

### Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, esitykset ja oppimistehtävä.

### Opiskelumateriaali

Cooper, C. & al. 2005. Tourism: principles and practice. Harlow: Pearson Education, chapter; 13.  
Buhalis, D. 2003. eTourism. Harlow: Prentice Hall, soveltuvin osin muu materiaali

## 11VVMATK321 Business Related Travel 3 ECTS

### Objectives

Student

- understands the principal definitions of business related travel
- identifies the typology and importance of international companies' and associations' meetings
- gets acquainted with international organisations and associations of the meetings industry
- recognizes the role of business travel planners, intermediaries and suppliers
- is encouraged to apply interpersonal skills

### Contents

Special features of meetings, exhibitions, incentive trips and corporate hospitality, sustainability and corporate social responsibility in business related travel, meeting and event industry associations, concepts of industry standards, practices and ethics.

### Assessment and evaluation

1. Active participation in lectures, group work, case studies, exam.
2. Individual essay, case studies, exam.

### Materials

Davidson R, Cope B. 2003. Business Travel, Conferences, Incentive Travel, Exhibitions, Corporate Hospitality and Corporate Travel. Prentice Hall, Harlow.  
Davidson R. & Rogers T. 2006. Marketing Destinations and Venues for Conferences, Conventions and Business Events. Butterworth-Heinemann, Oxford.

## 11VVMATK322 Virtual Event 3 ECTS

### Objectives and Contents

An innovative initiative by two meetings and events industry associations has highlighted the ability of virtual events to enhance interaction with delegates and speakers. Social media is changing the way that we communicate, collaborate and share. As attendees become more comfortable with these new two-way communication experiences, they are going to start demanding similar experiences from their face-to-face events. Attendees will expect to connect with other delegates before, during and after the event. It will be important that events help them stay connected and translate their face-to-face contacts back into the digital world. Virtual attendees will start using social media to engage with your content and the onsite face-to-face attendees. Social Media and other digital technologies will help virtual attendees join the onsite discussion. Attendees will register for your event if their contacts are attending. In the future, knowing if friends or business associates are attending an event will become part of the attendee's decision process. Social media tools that check to see if my LinkedIn connections, Twitter followers or Facebook friends are attending an event already exist. Over time, I think that we will see more of these tools implemented in events. Events will become communities that last for weeks and months rather than a few short days.

### Assessment and evaluation and Materials

Virtual and sharable report of virtual event that you have joined. Materials vary according to the event. Sharable content will be the way that your event is discovered by new attendees. Your webcasts, webinars, blog posts and whitepapers will need to be interesting, relevant and easy to share.

## Viestintä ja vuorovaikutus

## 11VVATK1 Johdanto Second Life -maailmaan 2 OP

### Osaamistavoitteet

Opintojaksolla opiskelija tutustuu uudenlaiseen virtuaaliseen oppimis- ja liiketoimintaympäristöön, jota jatkossa käytetään myös Lahden ammattikorkeakoulun Matkailun alan opetuksessa entistä enemmän.

Opintojaksolla opiskelija oppii Second Lifen perusasiat. Opiskelija saa käytännön valmiudet Second Lifessä tapahtuvaa tulevaa opiskelua ja liiketoimintaa varten.

#### **Sisältö**

Opiskelija luo itselleen avatarin opintojaksolla. Hän oppii sujuvasti liikkumaan Second Life -maailmassa. Opiskelija tutustuu virtuaaliseen tiedonhankintaan, erityisesti hän kokee käytännössä virtuaalisia matkailupalveluja. Edelleen hän tutustuu Second Lifen matkailuliiketoimintaan ja ansaintalogiikkaan. Hän kehittää sähköistä liiketoimintaa. Opiskelija näkee Second Lifen markkinoinnilliset puolet ja suunnittelee tulevaisuuden liiketoimintaa.

#### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivinen osallistuminen kontakteihin ja oppimistehtävä

#### **Opiskelumateriaali**

Virtuaalimateriaali ilmoitetaan kontakti tunneilla

## **11VVENG03 Countries and Cultures 3 ECTS**

#### **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.

#### **Contents**

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.

#### **Materials**

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

## **11VVESP02 Trabajando en el turismo 3 OP**

#### **Osaamistavoitteet**

Opiskelija

- hallitsee matkailusanastoa ja matkailussa tarvittavat ilmaisut espanjaksi
- osaa palvella espanjankielisiä turisteja matkailutoimistoissa, ravintoloissa ja hotelleissa
- osaa etsiä tietoa Internetistä espanjan kielellä
- tuntee Espanjan kulttuuria ja tietää mitä Espanja tarjoaa matkailumaana
- osaa selvittää Suomen matkailuvaltit espanjankielisille turisteille.

#### **Sisältö**

- matkailutekstien käsittelyä, suullisia ja kirjallisia harjoituksia, Espanja ja Suomi matkailumaana, Espanjan eri alueet ja niiden ominaispiirteet.

#### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivisuus lähiopetuksessa, suullinen ja kirjallinen tentti

Arviointi asteikolla 1 - 5.

#### **Opiskelumateriaali**

Opetuksen yhteydessä jaettava aineisto ja opetuksen yhteydessä ilmoitettu verkkomateriaali.

## **11VVSAK03 Deutsch im Hotel und Restaurant 3 OP**

#### **Osaamistavoitteet**

Opiskelija

- osaa palvella saksankielisistä maista tulevia asiakkaita erilaisissa majoitus- ja ravitsemusalan palvelutilanteissa

- pystyy suunnittelemaan ohjelman sekä laatimaan ilmoituksen tarjottavista palveluista

#### **Sisältö**

Huone- ja pöytävaraukset, tilojen esittely, gastronominen sanasto, ruokalistat, tutustuminen lehti- ja internetmainontaan, ohjelmapalveluista kertominen, matkaohjelman laadinta

#### **Edeltävät opinnot**

Saksan alkeet 2, 3 op, Saksan alkeet 3, 3 op tai vastaavat tiedot

#### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivisuus kontaktiopetuksessa, oppimistehtävät, kirjallinen tentti

#### **Opiskelumateriaali**

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

## **11VVVEN04 Venäjää asiakaspalvelijoille 2, 3 OP**

#### **Osaamistavoitteet**

Opiskelija

- osaa hoitaa majoitusvaraukset ja kertoa hotellin varustetasosta ja palveluista sekä antaa hintatietoja
- osaa kertoa nähtävyyksistä ja kuvailla niiden sijaintia
- osaa kommunikoida venäläisen asiakkaan kanssa erilaisissa ravintolan asiakaspalvelutilanteissa

#### **Sisältö**

Asiakaspalvelusanasto, gastronomian sanasto, ruokalistat, hotelliesitteet, dialogiharjoituksia, peruskielioppia

#### **Edeltävät opinnot**

Venäjän kielen perusteet 3 op ja 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**

#### **Osaamistavoitteet**

Opiskelija

- osaa suunnitella ohjelmaa eri kohderyhmille
- ymmärtää venäläisten asiakkaiden prioriteetit lomakohteen ja palveluiden valinnassa
- tuntee venäläistä ruokakulttuuria
- pystyy tulkitsemaan venäläistä ruokalistaa

#### **Sisältö**

Kurssilla kartoitetaan venäläisten matkailijoiden erityispiirteitä haastatteleamalla suomalaisia matkailun parissa toimivia henkilöitä. Suunnitellaan ja toteutetaan 4 päivän opintomatka Pietariin. Pietarissa tutustutaan majoituspalveluihin, erilaisiin teemaravintoloihin, Pietarin valtion yliopistolla luentoja venäläisistä matkailupalvelujen käyttäjinä. Lisäksi yritysvierailuja sekä kulttuuriohjelmaa.

#### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivinen osallistuminen suunnitteluun ja toteutukseen, haastattelu tehtävä, oppimispäiväkirja.  
Arviointi asteikolla 1-5

#### **Opiskelumateriaali**

Luentomateriaali