



"Passilla ja
hammasharjallakin
pärsjää, mutta miksi
ihmeessä pitäisi?"

Jenna, matkailun alan opiskelija, Lahti

OPINTO-OPAS 2011 – 2012

**Lahden ammattikorkeakoulu
Matkailun ala**

Vapaasti valittavat opinnot

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	4
1.3.2 11VVTILA02 Tilajohtaminen 3 OP	4
1.3.3 11VVJUU05 Olutkurssi 3 OP	4
1.3.4 11VVJUU08 Luova baarityö 3 OP	5
1.3.5 11VVJUU10 Johdatus viinien maailmaan 3 OP	5
1.3.6 11VVJUU15 Syventävä viinittietous 3 OP	5
1.3.7 11VVJUU16 Introduction to Wine 3 ECTS	6
1.3.8 11VVJUU17 Juoman ja ruuan yhdistäminen 3 OP	6
1.3.9 11VVLÄHI09 Lähihuokaa ja vähän luomuakin 3 OP	7
1.3.10 11VVMJA02 Majoituspalveluiden trendit 3 OP	7
1.3.11 11VVMATK313 Intensive Course in International Hotel Business 3 ECTS	7
1.3.12 11VVMATK316 Banketit ja catering 3 OP	8
1.3.13 11VVRAV08 Ravitsemus- ja hygieniaosaaminen 3 OP	8
1.3.14 11VVRAV09 Finnish Cuisine 3 ECTS	8
1.3.15 11VVJUU18 Kahvi, pensaasta kuppiin 3 OP	9
1.4 Matkailu	9
1.4.1 11VVMATK318 Hyvinvointimatkailu 3 OP	9
1.4.2 11VVMATK 319 Sustainable Tourism 3 ECTS	9
1.4.3 11VVMATK01 Fairs and Exhibitions 3 ECTS	10
1.4.4 11VVMATK02 Destination Management 3 ECTS	10
1.4.5 11VVMATK06 Event Management 3 ECTS	10
1.4.6 11VVMATK317 Winter Wonderland 1, 3 ECTS	11
1.4.7 11VVMATK320 Wonderland 2, 3 ECTS	11
1.4.8 11VVMATK03 Valmismatkaliike - matkatoimistot ja matkanjärjestäjät 3 OP	11
1.4.9 11VVMATK321 Business Related Travel 3 ECTS	12
1.4.10 11VVMATK322 Virtual Event 3 ECTS	12
1.4.11 11VVMATK323 Messut ja näyttelyt 3 OP	12
1.5 Viestintä ja vuorovaikutus	13
1.5.1 11VVAMKA2 Portfolio virtuaalisesti 3 OP	13
1.5.2 11VVENG03 Countries and Cultures 3 ECTS	13
1.5.3 11VVESP02 Trabajando en el turismo 3 OP	14
1.5.4 11VVSAB03 Deutsch im Hotel und Restaurant 3 OP	14
1.5.5 11VVVEN04 Venäjää asiakaspalvelijoille 2, 3 OP	14
1.5.6 11VVVEN01 Venäjän kieli ja kulttuuri, opintomatka Pietariin 3 OP	15

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 hyväksyttää 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 koulutusalan uusintatenttipäivänä tentittäväksi.

Suoritustapa ja arviointi

Tentti. Opiskelija ilmoitautuu uusintatenttipäivään ja kertoo ilmoittautumisen yhteydessä sähköpostilla (matkailu@lamk.fi) mitkä kaksi kirjaa opiskelija tenttii.

Arviointi asteikolla 1-5.

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.
Forssell, J. & Laurila, E. 2007. Hyvät mediasuhteet: myytit, todellisuus ja parhaat käytännöt. Helsinki: WSOYpro.
Salmenkivi, S. & Nyman, N. 2007. Yhteisöllinen media ja muuttuva markkinointi 2.0 Helsinki: Talentum.
Ojasalo J. & Ojasalo, K. 2010. B-toB -palvelujen markkinointi. WSOYpro.
Korteso, K. 2011. Tee itsestäsi brändi asiantuntija viestintää livenä ja verkossa. Docendo.

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 two (2) 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's student office. They should let the study affairs secretary know by email to matkailu@lamk.fi which 2 books they have chosen.

Assessment and evaluation

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

Evaluation scale 1-5.

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. [eAineisto](#)
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
- knowledge of study methodology grows

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 and evaluation

Independent study, no contact lessons. Individual assignment.

1. Make a plan about your survey send to office (matkailu@lamk.fi) It has to be accepted before further steps.
2. 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 (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. Evaluation scale 1-5.

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 partner universities abroad. During international week students participate in numerous activities to get acquainted with the city, the local culture, the local business life, the university and the other students. Many universities from many countries organise International Weeks (IW).

Assessment and Materials

Varies according to the organisation and IW.

Liiketoiminta ja johtaminen

11VVJOHT01 Johtamisen kirjakpaketti 3 OP

Osaamistavoitteet

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

Sisältö

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

Suoritustapa ja arviointi

Tentti.

Arviointi asteikolla 1-5.

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.

Tienari, J. & Meriläinen, S. 2009. Johtaminen ja organisointi globaalissa taloudessa. WSOYpro.

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 and evaluation

- active participation in the virtual discussion environment
 - projects and/or virtual workshops
 - examination
- Evaluation scale 1-5.

Materials

Barrett, P. & Baldry, D. 2003. Facilities management: towards best practice. Oxford: Blackwell Science. [eAineisto](#)
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. [eAineisto](#)
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. Arviointi asteikolla 1-5.

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. [eAineisto](#)
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. [eAineisto](#)
Ajankohtaiset verkkolinkit ja --artikkelit ilmoitetaan opintojakson aikana.

11VVJU005 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 lähiopetuksessa, wikin kirjoittaminen, esitelmä ja vierailut.

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

Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali sekä muu materiaali, joka ilmoitetaan opintojen alkaessa.

11VVJUO08 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 miksologian 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 perusperiaatteisiin, tärkeimpiin kansainvälisiin juomasekoituksiin ja niiden resepteihin, juomien koristeluun, tarjoiluun ja lasien valintaan. Opiskelija opettelee suunnittelemaan juomalistoja liikeidea- ja asiakaslähtöisesti sekä trenditietoisesti. Hän harjoittelee juomasekoitusten valmistamista käytännössä sekä suunnittelee luovuutta hyödyntäen juomasekoituksia.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus lähiopetuksessa, baarityöskentelyä käytännössä, tuotetietoraportti, case työ. Opintojaksosta peritään materiaalimaksu, jolla katetaan tunneilla tehtävien juomasekoitusten kustannukset.

Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali sekä muu materiaali, joka ilmoitetaan opintojen alkaessa.

11VVJUO10 Johdatus viinien maailmaan 3 OP

Osaamistavoitteet

Opiskelija perehtyy viinin ominaisuuksiin ja laatuun vaikuttaviin tekijöihin sekä merkittävimpiin viinintuottajamaihin. Hän tutustuu viinilainsäädännön ja viinien luokituksen merkitykseen viinejä valitessa.

Sisältö

- yleisimmät viininvalmistuksessa käytetyt rypäleet
- viininvalmistus pääpiirteissään
- eurooppalainen viinien laatuluokittelu
- viinien tuoksu- ja makukuvauksiin aistienvaraisessa arvioinnissa.

Suoritustapa ja arviointi

Suoritusvaatimukset: Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, oppimistehtävät ja tentti.

Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Opetuksen yhteydessä ilmoitettu verkkomateriaali.

Opintojaksosta peritään materiaalimaksu.

Kirjasuosituksia:

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

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

11VVJUO15 Syventävä viinitietous 3 OP

Osaamistavoitteet

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

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.
Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Materiaali tarkennetaan opintojakson alkaessa.
Suositeltava 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 students learn the most famous wineragions, their goegraphy and climate features.
- The student understands viticulture and vinification.
- The studet learn major grape varieties.
- 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, group work and tasting, possibly a visit.

Assesment and evaluation

Active class participation, assignments given by the lecturer, course final exam.
Evaluation scale 1-5.

Material

Given by the lecturers at the beginning of the course, internet material.
Material fee of 10 € is collected.
Recommended reading:
WSET. 2005. Exploring wine and spirits. London: Wine Spirit Education Trust.

11VVJUO17 Juoman 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: Juomien ominaisuudet ja makuun vaikuttavat tekijät, ruoan ominaisuudet, ruoan ja juoman yhdistämisessä huomioitavat tekijät, valintojen peruseriaatteet. Kurssilla kerrataan perustiedot erilaisten juomien ominaisuuksista ja perehdytään makuihin ja niiden yhdistelmiin sekä teoreettisesti että maistamalla.

- Viini: rypäleet, viinin valmistus, maku, viinin makuun vaikuttavat tekijät
- Olut: raaka-aineet, valmistus, maku ja makuun vaikuttavat tekijät
- Maun kuvaileminen, maistaminen, perusmaut.
- Tilaisuuden luonne juomavalintoja määrittävänä tekijänä, ruoan ja juoman yhteensopivuus.
- Juoman valinta ateriakokonaisuudelle, juomien ryhmittely makuominaisuuksien mukaisesti.
- Kausiruokien viinit, viinitrendit valinnoissa.
- Esimerkkejä "ruoan ja juoman liitosta "
- jälkiruokajuomat ja jälkiruoat
- Kala- ja äyriäisruokien viinit
- Liha- ja riistaruoalien viinit
- Juustot ja viinit

Suoritustapa ja arviointi

Lähiopetus, oppimistehtävät, (läsnäolovaatimus 80 %), oppimistehtävä
Opiskelukustannukset: viini- ja ruokamaistiaiset 10-20 €
Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. WSOYpro.
Karmavuo R. & Lihtonen, J. 2009. Viini & Ruoka: opas makujen harmoniaan, Helsinki, Teos.
Lahdenkauppi, M. 2004. Juomavalintoja ravintolassa. WSOYpro.
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 kestävä 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
- Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Opintojakson verkkomateriaali [<http://www.lahiruokaa.net/> <http://oppiminen.yle.fi/lahiruokaa>
http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/ http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruokaviikot/fi_FI/mista_lahiruokaa/
<http://www.ruokatieto.fi/luomu> [<http://www.ruokatieto.fi/luomu>]
Kirjallinen opiskelumateriaali sovitaa opintojakson alussa

11VVMAJ02 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 lähiopetukseen, oppimistehtävät
Arviointi asteikolla 1-5.

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 and evaluation

Assignments and book exam. The course is carried out without contact lessons.
Evaluation scale 1-5.

Materials

Choose one of the books for the exam:

Medlik, S. & Ingram, H. 1999 or 2001. The Business of Hotels. Oxford: Butterworth-Heinemann. [eAineisto](#)
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. **eAineisto**
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

Lähiopetus sekä osallistuminen juhlatilaisuuden suunnitteluun ja toteutukseen.

Opintopäiväkirja.

Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Opettajan ilmoittama verkko- ja muu opiskelumateriaali.

11VVRAV08 Ravitseminen- 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 elintarvikelainsäädännön 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.

Arviointi asteikolla 1-5.

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 <http://www.ruokatieto.fi/> ja <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 and evaluation

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.

11VVJUO18 Kahvi, pensaasta kuppiin 3 OP

Osaamistavoitteet

Opiskelija perehtyy kahvin historiaan, raaka-aineisiin sekä viljely- että valmistusprosessiin.

- Hän saa käsityksen eri maiden kahvilaaduista sekä niiden erityisominaisuuksista.
- Opiskelija ymmärtää kahvin valmistusprosessien eri osavaiheiden vaikutuksen lopputulokseen sekä makuun.
- Opiskelijalle muodostuu kuva erikoiskahveista sekä niiden valmistamisesta.

Sisältö

Opintojen aikana tehdään erikoiskahveja, maistellaan niitä sekä tutustutaan myös alkuperämaakahvien eri makuuvahteisiin unohtamatta kuitenkaan vanhaa klassikkoa - suodatinkahvia.

- Opiskelija osaa hyödyntää kurssin jälkeen saamaansa tietotaitoa osana arkipäivää sekä osana ammatillista osaamistaan.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus lähiopetuksessa sekä verkkoympäristössä, esitelmä, vierailu(t).

Arviointi hyväksyttävä/hylätty.

Opintojaksosta peritään mahdollisten vierailuiden matka- ja pääsymaksukustannukset, sekä tunneilla maisteltavien/tehtävien tuotteiden kustannukset.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

Matkailu

11VVMATK318 Hyvinvointimatkailu 3 OP

Osaamistavoitteet

Opiskelija

- Ymmärtää hyvinvoinnin peruskäsitteet
- Oppii kokemuksen erityisesti kehollisen kokemuksen 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.

Arviointi asteikolla 1-5.

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 and evaluation

Independent studies: web conversations, exercises and portfolio.
Evaluation scale 1-5.

Materials

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

11VVMATK01 Fairs and Exhibitions 3 ECTS

This course will be produced in co-operation with Lahti Fair

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 company in exhibitions and fairs
- learns to combine exhibitions, 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. He/she learns the principles of organising fairs and exhibitions.

Assessment and evaluation

Lectures given by visiting lecturers from fair organisation. Planning, building, working and closing a fair or exhibition.
Evaluation scale 1-5.

Materials

The Role of Exhibitions in Marketing Mix 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. Fairlink AB.

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 and evaluation

Independent study, no contact lessons. Individual assignment.
Evaluation scale 1-5.

Materials

Jones, E. & Haven-Tang, C. (ed) 2005. Tourism SMEs, service quality, and destination competitiveness. Cabi, Wallingford. [eAineisto](#)
Cooper, C. & al. 2005. Tourism: principles and practice. Harlow: Pearson Education, chapters; 1-9. [eAineisto](#)
Buhalis, D. 2003. eTourism. Harlow: Prentice Hall, part; A & eDestination.
Theobald, W. (ed.) 2005. Global Tourism. Amsterdam: Elsevier cop. [eAineisto](#)
Faulkener, 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 and corporate 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 the event

Contents

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

Assessment and evaluation

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

The students will work in a group of 2-3 students: they analyse the project plan and the implementing process 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. Student's individual learning diary is one elementary part of the portfolio.

Evaluation scale 1-5.

Reading materials

Shone A. & Parry B. 2004. Successful Event Management - a Practical Handbook. London, Thomson Learning.

Matthews D. 2008. Special Event Production – processes. Oxford, Butterworth-Heinemann. [eAineisto](#)

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

Tum J. & al. 2006. Management of Event Operations. Oxford, Elsevier Butterworth-Heinemann. [eAineisto](#)

11VVMATK317 Winter Wonderland 1, 3 ECTS

Osaamistavoitteet

Winter Wonderland opintojaksolla perehdytään kesäkauden ulkopuolella järjestettävien tapahtumien tuottamiseen käytännössä erilaisten tapahtumaorganisaatioiden osana. Opintojakson suoritettuaan 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 hyväksyty/hylätty.

Opiskelumateriaali

Kaikki soveltuva tapahtumakirjallisuus niin perinteisessä kuin sähköisessä muodossa. Esimerkiksi:

Getz, D. 2005. Event Management & Events Tourism. 2nd 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. [eAineisto](#)

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

Iiskola-Kesonon, 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: Tietosanoma 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 3rd year students. Tourism development for tourism destination.

Assessment and evaluation

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

Grading accepted/failed.

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 peruseriaatteet ja erikoispiirteet. Matkatoimistojen omistajatahot sekä ansaintalogiikka tulevat tutuiksi.

Sisältö

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

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus lähiopetuksessa, esitykset ja oppimistehtävä.
Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Cooper, C. & al. 2005. Tourism: principles and practice. Harlow: Pearson Education, chapter; 13. [eAineisto](#)
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.
- Evaluation scale 1-5.

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. [eAineisto](#)

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 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.

11VVMATK323 Messut ja näyttelyt 3 OP

Opintojakso toteutetaan yhteistyössä Lahden Messujen kanssa

Osaamistavoitteet

Opiskelija ymmärtää messujen toteuttamisen kokonaisuuden.
Opiskelija osallistuu näyttely- tai messutapahtuman toteuttamiseen
Opiskelija pystyy vastaamaan messuille osallistumisesta yrityksissä ja muissa yhteisöissä

Sisältö

Opiskelija oppii asiakaslähtöisesti suunnittelemaan ja myymään messu- ja näyttelytapahtumia. Opiskelija oppii näyttelysuunnittelun perustoiminnot ja perehtyy alan eri toimijoihin. Opintojaksolla käydään läpi messujen rakentamista edeltävät vaiheet, messutapahtuma sekä jälkihoito.

Suoritustapa ja arviointi

Lähiopetus, osallistuminen messu- tai näyttelytapahtumaan ja sen raportointi.
Arviointi asteikolla hyväksytty/hylätty.

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan ennen opintojakson alkua.

Viestintä ja vuorovaikutus

11VVAMKA2 Portfolio virtuaalisesti 3 OP

Osaamistavoitteet

Näyteportfolio on nimensä mukaisesti näyte tekijän ominaislaadusta, asiantuntijuudesta sekä osaamisesta.

Jäsentämisen ja aineiston valintaan vaikuttaa ulkoinen päämäärä:

- Työpaikka, hanke, valintakokeet, meritoituminen, apuraha, näyttelypaikan haku, opintojen kokoaminen.

Näyteportfolion laatija huomioi aina ulkoisen tavoitteen rakentaessaan sisältöä ja esitystapaa sekä olomuotoa portfoliolleen. Yksi ja sama portfolio harvoin palvelee monia eri tavoitteita, joten perusportfoliosta hiotaan aina mittailauksena ulkoisen päämäärän huomioiva portfolio.

Sisältö

Perusportfolion äärellä toteutuu perusteellinen dokumentointi- ja tallennustyö siten, että myöhemmin mahdollistuu sisällöllisesti rikkaiden näyteportfolioiden laatiminen. Dokumentointi-, tallennus- tai arkistointityö reunahuomautuksineen helpottavat erilaisten näyteportfolioiden kokoamista vuosienkin kuluttua.

Kannattaa pohtia monesta käytännöllisestä näkökulmasta, miten luo itselleen toimivan taltiointijärjestelmän ja säilytysmuodon.

Perusportfolio voi käsitellä luonnoksia taiteellisen työn välivaiheista, sekä esimerkiksi:

- Artikkeleita, toimeksiantoja, tavoitteita, visuaalista aihetta sivuavaa lähdemateriaalia, valokuvia, visuaalista materiaalia työn sijoituspaikasta, artikkeleita, ideoita osaratkaisuisista, filosofista pohdintaa lähtökohdista, materiaalitutkimuksia, väriluonnoksia, omia kommentteja, artikkeleita, jotka ovat vaikuttaneet omaan taiteelliseen työhön, teoreettista aineistoa.

Opintojen yhteydessä perusportfolioon kootaan esimerkiksi kaikki kurssin tai kuluneen vuoden työt luonnoksineen ja oheismateriaaleineen.

Suoritustapa ja arviointi

Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

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 and evaluation

Attendance is compulsory, and assessment will be based on an examination at the end of the course.
Evaluation scale 1-5.

Materials

Course material is O'Híobháird'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 matkailuvallit 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, ruokalistas, tutustuminen lehti- ja internetmainontaan, ohjelmalveluista kertominen, matkaohjelman laadinta

Edeltävät opinnot

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

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivisuus lähiopetuksessa, oppimistehtävät, kirjallinen tentti.
Arviointi asteikolla 1-5.

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, ruokalistas, 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.
Arviointi asteikolla 1-5.

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 haastattelemalla 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, haastattelutehtävä, oppimispäiväkirja.
Arviointi asteikolla 1-5.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali