



**Lahden ammattikorkeakoulu
Matkailun laitos**

Vapaasti valittavat opinnot 2005–2006

VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT

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

Valmentavat opinnot tarjotaan kielten tasokokeisiin ja tietotekniikan näyttökokeeseen valmistautumista varten. Suosittelemme niitä syksyllä 2005 opintonsa aloittaville.

Taso- ja näyttökokeisiin valmentavat opinnot

01VVENGPE ENGLANNIN PERUSTEET, 3 OP

Ajankohta

Opintojakso suoritetaan ennen varsinaisten kieliopintojen alkua ensimmäisenä lukuvuonna.

Tavoitteet ja sisältö

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

Käsiteltäviä rakenteita ovat mm.:

- aikamuodot
- sanajärjestys
- pronominit
- prepositiot
- artikkelit
- ehtolauseet
- passiivi

Suoritustapa ja arviointi

Osallistuminen lähiopetukseen, suulliset ja kirjalliset harjoitukset, kirjallinen koe.

Opiskelumateriaali

Materiaali ilmoitetaan opintojakson alussa.

01VVRUOPE RUOTSIN PERUSTEET, 3 OP

Ajankohta

Opintojakso suoritetaan ennen varsinaisten kieliopintojen alkua ensimmäisenä lukuvuonna.

Tavoitteet ja sisältö

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

Käsiteltäviä rakenteita ovat mm.:

- aikamuodot
- sanajärjestys
- pronominit
- prepositiot
- artikkelit
- ehtolauseet
- passiivi

Suoritustapa ja arviointi

Osallistuminen lähiopetukseen, suulliset ja kirjalliset harjoitukset, kirjallinen koe.

Opiskelumateriaali

Materiaali ilmoitetaan opintojakson alussa.

11VVTIE TIETOKONE TYÖVÄLINEENÄ JA TYÖVÄLINEOHJELMAT 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

Opintojakson tarkoitus on valmentaa opiskelijaa suoriutumaan pakollisesta tietotekniikan näyttökokeesta. Opiskelija hallitsee atk-välineiden ja työvälineohjelmien käytön perustaidot ja pystyy soveltamaan tietotekniikkaa omassa opiskelussaan ja päivittäisenä työvälineenä yrityselämässä.

- Windows perusteet
- Internet tiedonhaun ja viestinnän välineenä
- tekstinkäsittelyn ja taulukkolaskennan perusteet
- esitysgrafiikkaohjelman käyttö esityksen laadinnassa

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen kontaktiopetukseen ja harjoituksiin, itsenäinen opiskelu, harjoitustyö ja näyttökokeet.

Opiskelumateriaali

Luentomonisteet, harjoitustehtävät, www-sivut

Asiakaspalvelu ja markkinointi

11VVTAPAK02 LIIKE-ELÄMÄN TAPAKULTTUURI 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

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

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

Suoritustapa ja arviointi

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

Opiskelumateriaali

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

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

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

Juoma- ja ruokakulttuuri

11VVJUO10 JOHDATUS VIINIEN MAAILMAAN 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

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

Kohderyhmä

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

Suoritustapa ja arviointi

Kontaktiopetus, oppimistehtävät ja tentti.

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, www-sivut

11VVJUO11 EUROOPAN VIINIT 3 OP

Tavoitteet ja sisältö

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

Edeltävät opinnot

Ruokaravintolan juomavalikoiman suunnittelu tai Johdatus viinien maailmaan tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Kontaktiopetus, oppimistehtävät, (läsnäolovaatimus 80 %) ja tentti

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, www-sivut, viinikirjat

11VVJUO12 UUDEN MAAILMAN VIINIT 3 OP**Tavoitteet ja sisältö**

Opiskelija syventää tietämystään viineistä ja saa kokonaiskäsitksen uuden maailman viinituotannosta. Opiskelija perehtyy eri maiden ja viinialueiden erityispiirteisiin ja viinin valmistusmenetelmiin, syventää rypäletuntemustaan ja ymmärtää viinilainsäädännön perustan. Opiskelija perehtyy viinien aistienvaraiseen arviointiin.

Edeltävät opinnot

Ruokaravintolan juomavalikoiman suunnittelu tai Johdatus viinien maailmaan tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Kontaktiopetus, oppimistehtävät, (läsnäolovaatimus 80 %) ja tentti

Opiskelumateriaali

Luentomateriaali, www-sivut, viinikirjat

11VVJUO08 LUOVA BAARITYÖ 3 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

Edeltävät opinnot

Ruokatuotteet ja palvelut, Ravintolapalvelun perusteet

Suoritustapa ja arviointi

Baarityöskentelyä käytännössä, kontaktiopetus, casetyö ja/tai tentti.

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa.

11VVJUO05 OLUTKURSSI 3 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

Edeltävät opinnot

Ruokatuotteet ja palvelut, Ravintolapalvelun perusteet

Suoritustapa ja arviointi

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

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa.

11VVRAV01 RUOKATRENDIT 3 OP**Tavoite ja sisältö**

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

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

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen kontaktiopetukseen ja harjoitustehtävien hyväksytyt suorittaminen.

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa.

11VVRAV03 RUOKA JA RAVITSEMUS 1,5 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

- terveellinen ravinto
- erityisruokavaliot
- syömishäiriöt
- ruokapäiväkirja

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen kontaktiopetukseen ja tentti.

Opiskelumateriaali

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

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

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

Erityisruokavalioesitteet

11VVLAKI402 HYGIENIAOSAAMINEN 1,5 OP

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

Tavoitteet ja sisältö

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

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

Suoritustapa ja arviointi

Luennot ja tentti (hygieniosaamistesti)

Opiskelumateriaali

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

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

Elintarvikeviraston sivut www.hygos.net

11FINNCUISI FINNISH CUISINE 1.5 CR (vain vaihto-opiskelijoille / Only for exchange students)**Objectives and contents**

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

Prerequisites

No extra cooking experience is expected

Assessment

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

Study material

Given by the lecturers at the beginning of the course.

Matkailu**11VVELPED ELÄMYSPELAGOGIIKKA 3 OP****Tavoitteet ja sisältö**

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

- omakohtainen kokeminen

- elämyspedagogiikan teoria
- kurssin suunnittelu
- turvallisuus

Suoritustapa ja arviointi

Opintojakson hyväksyttävästi suorittaminen edellyttää maastojaksoon ja luennoille osallistumista sekä etätehtävän laadinnan.

Maasto-osuus kolme päivää, teoriaosuus yksi päivä.

Edeltävät opinnot

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

Opiskelumateriaali

Ilmoitetaan opintojakson alussa

Viestintä ja vuorovaikutus

11ENG10 COUNTRIES AND CULTURES I, 1.5 CR

Objectives and contents

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

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

Prerequisites

English Basics, Focus on Finland

Assessment

Course work and exam

Materials

Package provided by the lecturer

11ENG11 COUNTRIES AND CULTURES II, 1,5 CR

Objectives and contents

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

Prerequisites

Countries and cultures I

Assessment

Course work and exam

Materials

Package provided by the lecturer

11ENG07 BUSINESS PRESENTATION 1,5 CR

Objectives and contents

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

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

Prerequisites

English Basics, Focus on Finland

Assessment

Course work (compulsory attendance)

Materials

Provided by the lecturer

11VVENG02 WRITTEN BUSINESS COMMUNICATION 3 CR**Objectives and contents**

The aim is to develop students' ability to deal with a wide range of modern business correspondence as well as to give them practice in writing different types of texts for business and for academic work. The course could be partly completed via the Internet. It will handle:

- successful academic writing – appropriate style, word choice and order, structuring the information, organising and ordering ideas, describing findings, concluding and summarizing
- written corporate communication – making and responding to inquires, requests for quotations and making quotations
- travel arrangements in writing – inviting, accepting and refusing, arranging a visit and confirming arrangements, writing invitations to social events and conferences
- exchanging messages in the electronic environment – composing successful emails and memos
- creative writing, e.g. writing hotel advertisements, brochure texts, homepages, etc.

Prerequisites

English Basics, Tourism and Hospitality English

Assessment

Written assignments and active participation

Materials

Package provided by the lecturer

11SAK03 DEUTSCH IM HOTEL UND RESTAURANT 3 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

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

Edeltävät opinnot

Saksan alkeet 2 ja Saksan alkeet 3 tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, oppimistehtävät, kirjallinen tentti

Opiskelumateriaali

Opiskelukpaketti

11VEN04 VENÄJÄÄ ASIAKASPALVELIJOILLE 2, 3 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

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

Edeltävät opinnot

Venäjän kielen perusteet ja Venäjää asiakaspalvelijoille tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, kirjallinen tentti

Opiskelumateriaali

Opiskelukpaketti

11VVESP02 TRABAJANDO EN EL TURISMO 3OP

Tavoitteet ja sisältö

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

Edeltävät opinnot

Espanjan alkeet 1 ja Espanjan alkeet 2 tai vastaavat tiedot

Suoritustapa ja arviointi

Osallistuminen lähiopetukseen

Suullinen tentti

Opiskelumateriaali

El español en el hotel, Concha Moreno, Martina Tuts
SGEL

Liiketoiminta ja johtaminen**11VVPROJ01 LUENTOKURSSI 1 1,5 OP****Tavoitteet ja sisältö**

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

Suoritustapa ja arviointi

Vähintään neljän vierailuluennon seuranta opintoviikkoa kohti. Opintojakso suoritetaan lukuvuoden aikana.

Opiskelija hyväksyttää luontosuunnitelmansa etukäteen valvovalla opettajalla. Luentoihin voidaan lukea mm. vierailevien asiantuntijoiden luennot, Lahden ammattikorkeakoulun luentosarjat, erilaiset seminaarit ja tapahtumat. Luennoista toimitetaan oppimispäiväkirja kahden viikon kuluessa. Suoritus arvioidaan hyväksyty / hylätty – asteikolla.

Opiskelumateriaali

Luentojen aiheisiin liittyvä kirjallisuus tai artikkelit.

11VVTURV301 LUONTO- JA ELÄMYSMATKAILUN TURVALLISUUS 1,5 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

Edeltävät opinnot

Luonto- ja elämysmatkailun tuotekehitys

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen opintojaksototeutukseen (läsnäolo pakollinen), aiheraportin laadinta.

Opiskelumateriaali

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

Seminaarimateriaali

11VVTYÖ101 KEHITY AMMATILAISENA I, 1,5 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

Suoritustapa ja arviointi

Työssä oppiminen ja oppimispäiväkirja

Opiskelumateriaali

Kongressikeskus Fellmannin perehdyttämismateriaali

11VVTYÖ102 KEHITY AMMATILAISENA II, 3 OP**Tavoitteet ja sisältö**

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

Edeltävät opinnot

Alakohtaiset ammattiopinnot pääpiirteissään.

Suoritustapa ja arviointi

Työssä oppiminen ja oppimispäiväkirja

Opiskelumateriaali

Kongressikeskus Fellmannin perehdyttämismateriaali

11VVTYÖ103 KEHITY AMMATILAISENA III, 4,5 OP

Tavoitteet ja sisältö

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

Edeltävät opinnot

Vähintään osa suuntautumisopinnoista

Suoritustapa ja arviointi

Työssäoppiminen ja raportti

Opiskelumateriaali

Kongressikeskus Fellmannin perehdyttämismateriaali ja strategiat