

8.4. BILDNINGSPROGRAMMET FÖR HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN

Studiehelheter Kod Studieperiod		Studiernas omfattning i studieveckor									
		Gymnasiet					Yrkesutbildning				
		Studieår				Sam.	Studieår				Sam.
		1	2	3	4	lagt	1	2	3	4	lagt
OMFATTNING TOTALT		40	40	40	20	140	40	40	40	20	140
RHA10000	GRUNDTUDIER	39	19	12	0	70	39	19	12	0	70
RHA11000	Allmänna grundstudier										
RHA11100	Orienterande studier	2	0	0	0	2	2	0	0	0	2
GGG11101	Studier och informationssökning	1					1				
GGG11102	Etik	1					1				
RHA11200	Företagsamhet och samhälle	3	2	4	0	9	3	2	4	0	9
GGG11201	Nationalekonomi	1					1				
GGG11202	Företagsamhet	2					2				
GGG11203	Kvalitetsstyrningens grunder			2					2		
GGG11217	Styrning av personalresurser		2					2			
RGG11207	Ledning av serviceföretag			2					2		
RHA11300	Språk och kommunikation	7	3	2	0	12	12	3	2	0	17
GGG11303	Informativ kommunikation	1					1				
GGG11309	Språk och påverkan			2					2		
GGG11311	Työelämän viestintä							2			
RGG11313	Liikeviestintä	3					3				
GGG11321	Working English						3				
RGG11322	Professional English	3					3				
GGG11330	Valbart främmande språk		3					3			
RHA11400	Databehandling	1	2	0	0	3	1	2	0	0	3
GGG11401	Databehandlingens grunder	1					1				
GGG11402	Datanät		2					2			
RHA11500	Matematik och naturvetenskap	2	3	1	0	6	4	3	1	0	8
RGG11520	Kompletteringskurs i matematik						2				
RGG11501	Handelsmatematikens grunder	1					1				
RGG11502	Grunderna i statistik och forskningsmetodik		1					1			
RGG11507	Mikrobiologi	1					1				
RGG11508	Miljövärd och arbetsomgivningens fysik		2					2			
RGG11509	Grunderna i forskning			1					1		
RHA12000	Yrkesinriktade studier										
RHA12100	Servicebranschens företagslagstiftning	2	2	0	0	4	2	2	0	0	4
RGG12106	Alkohollagstiftning	1					1				
RGG12107	Företagsrätt	1					1				
RGG12108	Arbetsavtal inom servicebranschen		2					2			
RHA12200	Restaurangservice	5	0	0	0	5	3	0	0	0	3
RGG12203	Salsbetjäning	3					1				
RGG12204	Starka alkoholdrycker	1					1				
RGG12205	Vinlära	1					1				
RHA12300	Matservice	5	0	0	0	5	2	0	0	0	2
RGG12307	Matproduktion och näringslära	5					2				

Fortsätter på följande sida

Studiehelheter Kod Studieperiod		Studiernas omfattning i studieveckor									
		Gymnasiet					Yrkesutbildning				
		Studieår				Sam.	Studieår				Sam.
		1	2	3	4	lagt	1	2	3	4	lagt
RHA12400	Turismtjänster	5	0	0	0	5	5	0	0	0	5
RGG12403	Turismens verksamhetsmiljö	3					3				
RGG12404	Turismbranschens nätsidor och bokningssyst.	2					2				
RHA12600	Hotellservice	5	0	0	0	5	3	0	0	0	3
RGG12606	Inkvartering och affärsverksamhet	2					1				
RGG12607	Boknings- och receptionsfunktioner	2					1				
RGG12608	Rengöring inom hotell	1					1				
RHA12700	Marknadsföring av tjänster	2	3	2	0	7	2	5	0	0	7
RGG12701	Grunderna i marknadsföring	2					2				
RGG12705	Planering och utveckling av affärsidéer		1					1			
RGG12703	Marknadskommunikation		2					2			
RGG12704	Marknadsundersökning			2				2			
RHA12800	Serviceföretags ekonomiförvaltning	0	4	3	0	7	0	4	3	0	7
RGG12801	Täckningsbidrags- och lönsamhetsberäkning		2					2			
RGG12802	Budgetering och ekonomiplanering		2					2			
RGG12803	Grunderna i bokslut och beskattning			3					3		
RHA20000	INRIKTADE STUDIER	0	20	7	3	30	0	20	7	3	30
RHA24000	Inriktningalternativet turism										
RHA24100	Turismnäring	0	10	0	0	10	0	10	0	0	10
RHA24101	Turismens värld		2					2			
RHA24102	Turismprodukt		2					2			
RHA24103	Utveckling av turismprodukt		2					2			
RHA24104	Upplevelseindustrin		2					2			
RHA24105	Övningsarbete inom turism		2					2			
RHA24200	Turismprojekt	0	0	7	3	10	0	0	7	3	10
RHA24201	Turismföretagande			2					2		
RHA24202	Ledning av utv.proj. inom turismbranschen			3					3		
RHA24203	Turismens sociologi och trender			2					2		
RHA24204	Projektövning				3					3	
RHA25000	Inriktningalternativet i restaurangservice										
RHA25100	Fördjupade studier i mat och dryck	0	10	0	0	10	0	10	0	0	10
RHA25101	Fördj. stud. i matprod. o serv. av specialrätter		3					3			
RHA25102	Mat som restaurangprodukt		2					2			
RHA25103	Orderverksamhet		2					2			
RHA25104	Logistik		1					1			
RHA25105	Näringslära och sensorisk analys		2					2			
RHA25200	Food and Beverage Management			7	3	10			7	3	10
RHA25201	Matkulturer, trender, komb. av mat o dryck			3					3		
RHA25202	Utrymmes- och apparaturplanering			2					2		
RHA25203	Ledn. och plan. av restaurang- och matserv.			1	2				1	2	
RHA25204	Operativt ledarskap i ett inkvarteringsföretag			1	1				1	1	
RHA20002	INRIKTAD VALFRI MODUL	0	0	3	7	10	0	0	3	7	10
RHA30000	FRITT VALBARA STUDIER	3	4	3	0	10	3	4	3	0	10
RHA40000	PRAKTIK	0	0	20	0	20	0	0	20	0	20
RHA50000	LÄRDOMSPROV	0	0	0	10	10	0	0	0	10	10

8.4.1 UTBILDNINGSPROGRAM- METS MÅLSÄTTNING

Den allmänna målsättningen för examina inom hotell- och restaurangbranschen är, att studeranden efter utbildningen har sådana färdigheter som krävs för att arbeta med lednings-, administrations-, planerings- och marknadsföringsuppgifter inom turismbranschens organisationer, i inkvarterings- och förplägnadsföretag samt inom livsmedels- och restaurangbranschen som självständiga företagare och som anställda hos andra både på den inhemska och utländska arbetsmarknaden.

8.4.2 GRUNDSTUDIER

ALLMÄNNA GRUNDSTUDIER

Orienterande studier

Modulens mål är att göra studeranden förtrogen med yrkeshögskolan och etiskt tänkande.

GGG11101

Studier och informationssökning, 1 sv

Inlärningsmål

Att studeranden blir förtrogen med yrkeshögskolans verksamhet, studiemiljö, studiesamfundet samt med utbildningsprogram och studiemetoder. Målet är att studeranden lär sig utforma sitt studieprogram/sin studieplan samt att använda sig av informationssökningstjänster.

Läroinnehåll

Yrkeshögskolans studiemiljö, det egna utbildningsprogrammet och olika studiemetoder, bibliotekstjänster och informationssökningssystem, hälsovården, studiestöd och andra stödfunktioner, den egna branschens yrkesbild och arbetsuppgifter.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar samt självstudier.

Läromedel

Studiehandböcker, biblioteksmaterial samt annat material som meddelas senare.

Utvärdering av inläring

Utvärdering av projektarbete och övningar.

GGG11102

Etik, 1 sv

Inlärningsmål

Att sätta sig in i etiska frågor och lära sig att beakta omgivningens och samhällets etiska krav.

Läroinnehåll

Olika värderingar och etiska synsätt. Individuellt ansvar, moralutveckling samt samhällets krav på utveckling.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, diskussionsgrupper, övningar.

Läromedel

Enlund, L. 1995. Etik i arbetslivet. Uppsala. Konsultförlaget. eller
Koskinen, L. 1999. Etik, ekonomi och företagets själ. Stockholm. Prisma.

Utvärdering av inläring

Skriftliga övningar och tentamen, deltagande i gästföreläsningar. Bedöms som godkänd eller underkänd.

Företagsamhet och samhälle

Målet är att hos studeranden skapa en positiv inställning till inre och yttre företagsamhet. Studeranden känner dessutom till företagsamhetens och företagsmiljöns verksamhetsprinciper och utgångspunkterna för styrning av kvalitetskontroll och personalresurser och har en inblick i nationalekonomi och världsekonomi samt kan verka i dessa sammanhang på det sätt som krävs i det kommande yrket.

GGG11201

Nationalekonomi, 1 sv

Inlärningsmål

Målsättningen är att studeranden behärskar och känner till olika begrepp inom nationalekonomi och får en helhetsbild av nationalekonomins struktur, karaktär, särdrag och utveckling.

Läroinnehåll

Begrepp som hör till nationalekonomi. Finlands nationalekonomi och dess olika sektorer. Nationalekonomins struktur, verksamheter och utveckling.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, projektarbete, övningar samt självstudier.

Läromedel

Pekkarinen J. - Sutela, P. 1999. Nationalekonomi. 2 förnyade upplagan. Borgå. WSOY.
Övrigt material meddelat av läraren.

Utvärdering av inläring

Utvärdering av projektarbete, övningar samt tentamen.

GGG11202

Företagsamhet, 2 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeranden får en allmän bild av företagsamhet, förstår och tillägnar sig kunskap inom området och får förutsättningar att sysselsätta sig själv. Studeranden fördjupar sig i planeringen av företagsverksamhet och grunderna för val av företagsform.

Läroinnehåll

Företagare och företagsmiljö, företagsegenskaper, företagsamhetens hinder och sporrar, företagsamhet som karriär och yrke, inre företagsamhet, nätverk och internationell jämförelse, befrämjande av innovationen och åstadkommande av ny företagsamhet och utvecklandet av företag i företagskuvös omgivning, familjeföretag, grundande av företag, uppgörande av verksamhetsplan, företagsamhetens mål och valet av företagsformer.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, diskussionsgrupper, övningar.

Läromedel

McKinsey & Company. 2000. En handbok för nya tillväxtföretag. Porvoo. Werner Söderström osakeyhtiö.
Centralhandelskammaren. Senaste upplaga. Att bli egen företagare. Helsingfors. Kustannuskamari.

Utvärdering av inläring

Projektarbete och tentamen.

GGG11203

Kvalitetsstyrningens grunder, 2 sv

Inlärningsmål

Målsättningen är att studeranden sätter sig in i produkters och verksameters kvalitetsstyrning samt i kvalitetsens inverkan på samfundets resultat och kontinuitet.

Läroinnehåll

Kvalitet som begrepp och kvalitetsens delfaktorer, kvalitetsstyrningens inverkan på arbetsamfundets resultat, historisk bakgrund, olika principer för kvalitetsutveckling, kvalitetsystem och deras användning som grund för fortsatt utveckling, total kvalitet under produktionens livstid.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar, projektarbeten och presentationer samt självstudier.

Läromedel

Sandholm, L. 2001. Kvalitetsstyrning med total kvalitet; verksamhetsutveckling med fokus på total kvalitet. Studentlitteratur. Lund.
Eklund, S. - Fernlund, H. 1998. Programkonstruktion med kvalitet projekthantering och ISO 9000. Studentlitteratur. Lund.

Utvärdering av inläring

Utvärdering av övningar, projektarbeten och presentationer samt tentamen.

GGG11217

Styrning av personalresurser, 2 sv

Inlärningsmål

Målsättningen är att studeranden förstår och tillägnar sig den aktuella situationen, den flexibla arbetsmarknadens kännetecken och verksamhetsprinciper, samt förmår leda och utveckla det egna arbetsamfundet enligt dessa.

Läroinnehåll

Arbets- och organisationsbeteendets grunder, personalens ställning samt löne- och arbetskyddsfrågor.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbeten, övningar.

Läromedel

Bergengren, M. 2001. Organisation och ledarskap. Stockholm. Bonniers.

Utvärdering av inläring
Föreläsningar, workshops och grupptentamen.

RGG11207

Ledning av serviceföretag, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden ges färdigheter att leda och utveckla ett serviceföretag.

Läroinnehåll

Olika delområden av ledarskap och förmannens ansvar, organisationsstrukturer, ledarskapsstilar, delegering, motivering, ledning av ändringar, feedback, teamwork och kontroll av konflikter.

Inlärningsmetoder

Föreläsningar, övningar.

Läromedel

Järvinen, P. 2001. Onnistu esimiehenä. Helsinki. WSOY.

Kauhanen, J. 2000 eller nyare. Henkilöstövoimavarojen johtaminen. Porvoo. WSOY.

Utvärdering av inläring

Uppgifter och tentamen.

Språk och kommunikation

Studeranden kan kommunicera både muntligt och skriftligt på ett ändamålsenligt sätt i affärsmässiga och officiella sammanhang på sitt eget modersmål och på främmande språk. Studeranden behärskar affärsterminologin på de båda inhemska språken.

GGG11303

Informativ kommunikation, 1 sv

Inlärningsmål

Studeranden har förstått kommunikationsbegreppet och känner till de krav som ställs på olika dokument inom affärskorrespondens och informativ kommunikation. Studeranden kan för olika arbetssamfund och organisationer skapa ändamålsenliga texter och dokument vad gäller språkets form och struktur. Studeranden inser betydelsen av ändamålsenlig kommunikation i arbetslivet.

Läroinnehåll

Grunderna i kommunikation, elementära dokument och standarduppställning, ändamålsenligt språk inom affärskommunikation. Rapportering.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, pararbete, grupparbete, självständiga studier, individuella övningsuppgifter.

Läromedel

Lehrer, S. 1997. Affärsbrev. Helsingfors. Utbildningsstyrelsen.

Annat material ges i samband med föreläsningarna.

Utvärdering av inläring

Aktivt deltagande i undervisningen, utförda övningsuppgifter, rapport, tentamen.

GGG11309

Språk och påverkan, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden har tillräckligt med kunskaper för målinriktad kommunikation inom företag och olika arbetssamfund. Studeranden kan uttrycka sig både muntligt och skriftligt i olika situationer inom arbetslivet. Han/hon kan skapa argumenterande texter och olika dokument, leda och delta i möten och förhandlingar av olika slag och lära sig uppträda vid olika tillfällen i arbetslivet. Studeranden förstår betydelsen av ändamålsenlig affärskommunikation och vill sträva till att bli en god informatör och kommunikatör. Studeranden förbereder sig också ur språklig synvinkel inför sitt lärodomsprov.

Läroinnehåll

Grunderna i att påverka via språket, att förbereda och hålla tal, kroppsspråk. Olika dokument och argumenterande texter, mötes- och förhandlingsteknik, förhandlingsdokument. Analys av lärodomsprov.

Förkunskaper

Informativ kommunikation.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, pararbete, grupparbete, självständiga studier, individuella övningsuppgifter.

Läromedel

Østern, A-L. 1989. Tal- och uttryckspedagogik. Finnlectura. Annat material ges i samband med föreläsningarna.

Utvärdering av inläring

Aktivt deltagande i undervisningen, utförda muntliga och skriftliga övningsuppgifter, muntligt anförande, tentamen.

GGG11311

Työelämän viestintä, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden förvärvar de grundkunskaper i det finska språket som arbetslivet förutsätter.

Läroinnehåll

Det finska språkets grundstruktur, centrala ordförråd och yrkesinriktat ordförråd, muntlig och skriftlig kommunikation, användning av uppslagsverk.

Förkunskaper

Grundskolans studieperioder och yrkesinriktad grundexamen.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbeten samt skriftliga och muntliga övningar.

Läromedel

Kortetjärvi-Nurmi, S. - Rosenström, A. 2003. Yritysviestinnän ABC. Edita.

Utvärdering av inläring

Muntliga och skriftliga övningar.

RGG11313

Liikeviestintä, 3 sv

Inlärningsmål

Studeranden behärskar affärskorrespondensen på finska både muntligt och skriftligt. Studeranden fördjupar sina kunskaper i muntlig och skriftlig kommunikation.

Läroinnehåll

Affärsbrev, mötes- och förhandlingsteknik med tillhörande dokument, rapportering.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, muntliga och skriftliga övningar och studiebesök.

Läromedel

Kortetjärvi-Nurmi, S. - Korhonen, T. 1996. Viestillä tulokseen. Espoo. Weilin + Göös.
Kortetjärvi-Nurmi, S - Kuronen, M-L.- Ollikainen, M. 2003. Yrityksen viestintä. Edita Ab.

Utvärdering av inläring

Deltagande i undervisningen, individuella övningar och tentamen både muntligt och skriftligt.

GGG11321

Working English, 3 sv

Inlärningsmål

Studeranden repeterar och kompletterar sina tidigare kunskaper i engelska samt uppnår den nivå som krävs för fortsatta fackinriktade studier. Studeranden känner till språkets grundstruktur och den grundläggande grammatiken samt får en större säkerhet att använda språket i både tal och skrift. Studeranden har en positiv inställning till språkinläring samt är införstådd med att språkinläring är en ständigt pågående process som individen själv i första hand är ansvarig för.

Läroinnehåll

Språkets centrala struktur, allmänt och i viss mån yrkesinriktat ordförråd, muntlig och skriftlig kommunikation, presentationer, diskussioner, användning av lexikon både i bokform och på Internet.

Förkunskaper

Kurs i engelska inom yrkesinriktad grundexamen.

Arbetsmetoder

Övningar och uppgifter.

Läromedel

Engelsk grammatikbok. Aktuella texter och artiklar.

Utvärdering av inläring

Aktivt deltagande i undervisningen, muntliga och skriftliga övningar, deltentamina.

RGG11322

Professional English, 3 sv

Inlärningsmål

Målet är att utveckla de yrkesinriktade språkkunskaperna. Studeranden förstår även mera krävande muntlig och skriftlig information

inom branschen samt klarar sig obehindrat i olika situationer i arbetslivet som kräver goda kunskaper i engelska språket. Studeranden känner till de centrala begreppen inom branschen samt det språkregister som är typiskt för hotell-, restaurang- och turismbranschen. Han/hon är införstådd med vad olika kommunikationssituationer inom arbetslivet kräver. Studeranden har en positiv inställning till språkinlärning samt är medveten om att språkinlärning är en ständigt pågående process som individen själv i första hand är ansvarig för. Studeranden är motiverad att utveckla sina kunskaper i den fackterminologi som hör till den egna branschen. Studeranden klarar utan större svårigheter att i tal och skrift uttrycka sig på engelska i olika situationer i arbetslivet, samt kan tillgodogöra sig facktexter och annan, både skriftlig och muntlig information om den egna branschen. Han/hon behärskar branschens fackterminologi.

Läroinnehåll

Facktexter, branschriktad terminologi, service-situationer, affärsbrev.

Förkunskaper

Working English eller gymnasiets lärokurs i engelska.

Arbetsmetoder

Övningar och uppgifter.

Läromedel

Gullstén, K. - Huff, K. 1999. Bubble and Squeak, English for Hospitality. WSOY. Aktuella texter och artiklar, lexikon.

Utvärdering av inlärning

Aktivt deltagande i undervisningen, muntliga och skriftliga övningar, tentamen.

GGG11330

Valbart främmande språk, 3 sv

Studeranden väljer studier i fackterminologi antingen på tyska eller på franska. Den gastronomiska terminologin måste behärskas på båda språken oberoende av valet och den studeras i samband med inriktade studier.

RHA11334

Berufssprache Deutsch, 3 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeranden skall utveckla sitt yrkesspråk. Studeranden fördjupar sina kunskaper i språket och förbättra sin förmåga att kunna kommunicera i olika yrkesinriktade situationer. Studeranden fördjupar sina allmänna kunskaper i tyska och lär sig yrkesinriktat ordförråd för att kunna uttrycka sig i situationer som berör arbetslivet. Studeranden intar en positiv attityd till det tyska språket, dess inlärning och de tyskspråkiga kulturerna. Studeranden har förmåga att kunna förstå och framställa tal i normalt tempo samt kunna läsa och skriva enkla yrkesinriktade texter.

Läroinnehåll

Kundbetjäningssituationer inom restaurang- och inkvarteringsbranschen, presentation av Finland som ett turistland.

Förkunskaper

Gymnasiekunskaper (C- eller D-nivå) eller motsvarande.

Arbetsmetoder

Muntliga och skriftliga övningar, par- och grupparbeten, hemuppgifter och distansuppgifter.

Läromedel

Av läraren sammanställt material.

Utvärdering av inlärning

Deltagande i undervisningen, muntliga och skriftliga tentamina.

RHL11335

Franska, restaurang- och inkvarteringsbranschens fackterminologi, 3 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeranden skall utveckla sitt yrkesspråk. Studeranden fördjupar sina kunskaper i språket och förbättrar sin förmåga att kunna kommunicera i olika yrkesinriktade situationer. Studeranden fördjupar sina allmänna kunskaper i franska och lär sig yrkesinriktat ordförråd för att kunna uttrycka sig i situationer som berör arbetslivet. Studeranden intar en positiv attityd till det franska språket, dess inlärning och de franskspråkiga kulturerna. Studeranden har förmåga att kunna förstå och

framställa tal i normalt tempo samt kunna läsa och skriva enkla yrkesinriktade texter.

Läroinnehåll

Kundbetjäningssituationer inom restaurang- och inkvarteringsbranschen, presentation av Finland som ett turismland.

Förkunskaper

Gymnasiekunskaper (C- eller D-nivå) eller motsvarande.

Arbetsmetoder

Muntliga och skriftliga övningar, par- och grupparbeten, hemuppgifter och distansuppgifter.

Läromedel

Av läraren sammanställt material.

Utvärdering av inläring

Deltagande i undervisningen, muntliga och skriftliga tentamina.

Databehandling

Studeringen känner till PC-dators uppbyggnad, skolans redskapsprogram och skolans datanät samt deras användningsmöjligheter som stöd för studierna. Studeringen kan självständigt använda datorn som hjälpmedel i studierna samt behärskar skolans redskapsprogram och datanät och kan tillämpa dem i praktiska situationer. Studeringen agerar ansvarsfullt som nätanvändare och framställer alster av god kvalitet med hjälp av redskapsprogrammen, strävar till självständigt studerande och problemlösande samt utvecklande av de egna färdigheterna.

GGG11401

Databehandlingens grunder, 1 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeringen självständigt kan använda en PC-dator som ett hjälpmedel i studierna.

Läroinnehåll

Datamaskinens användning, uppbyggnad och funktionsprinciper. Yrkehögskolans operativsystem samt grundprinciperna för nätverksmiljön. Grunderna i MS Word, MS Excel och elektronisk post.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, inlämningsuppgifter.

Läromedel

Av läraren sammanställt material.

Utvärdering av inläring

Tentamen, utförda inlämningsuppgifter.

GGG11402

Datanät, 2 sv

Inlärningsmål

Studeringen gör sig förtrogen med datanätens uppbyggnad, behärskar användningen av Internet, samt kan producera dokument i Internet.

Läroinnehåll

Datanätet och dess uppbyggnad, grunderna i Internet, elektronisk post, digitalisk bildbearbetning, www-arbetsredskapens användning. Att göra egna hemsidor och principerna för deras underhåll.

Förkunskaper

Databehandlingens grunder.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, inlämningsuppgifter.

Läromedel

Av läraren sammanställt material.

Utvärdering av inläring

Tentamen, utförda inlämningsuppgifter.

Matematik och naturvetenskap

Studeringen skall vara förtrogen med de viktigaste beräkningsmetoderna inom ekonomi- och finansmatematik och kunna tillämpa dessa metoder. Studeringen skall känna till grunderna inom statistik. Studeringen skall vara medveten om betydelsen av miljöfrågor och kunna handla enligt principen om en bestående utveckling.

RGG11520

Kompletteringskurs i matematik, 2 sv

Inlärningsmål

Studeringen uppnår den kunskapsnivå som utbildningsprogrammet förutsätter. Inom studieperioden repeterar man och går igenom gymnasie matematikens innehåll till de delar som behövs för fortsatta studier.

Läroinnehåll

Polynom, ekvationer, proportionaliteter, potenser, logaritmer.

Förkunskaper

Kursen är för studeranden som inte har gått gymnasiet och de som vill repetera sina kunskaper i matematik.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, räkneövningar, självständiga studier.

Läromedel

Aalto, A. m.fl. 2001. Kort matematik. Repetition. Söderströms.

Utvärdering av inläring

Tentamen och godkända övningsuppgifter.

RG11501

Handelsmatematikens grunder, 1 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeranden kan tillämpa de matematiska metoder som behövs inom turism- och restaurangbranschen både för den praktiska verksamhetens del och förvaltningens del.

Läroinnehåll

Procenttillämpningar, löner, lån, skatter, prisättning, näringsinnehåll, tillsatsämnen, portionsberäkning och portionskort, valutaräkning.

Förkunskaper

Gymnasiematematik eller Kompletteringskurs i matematik.

Läromedel

Av läraren sammanställt material.

Utvärdering av inläring

Deltagande i undervisningen, tentamen.

RG11502

Grunderna i statistik och forskningsmetodik, 1 sv

Inlärningsmål

Studeranden skall känna till och förstå grunderna för statistisk dataanalys samt kunna sammanställa resultat i rapporter med utvärdering, tabeller och diagram.

Läroinnehåll

Definitioner och grundbegrepp, insamling av material, centralvärden, spridningsvärden, tabeller och diagram, korrelation, linjär regression.

Förkunskaper

Databehandlingens grunder.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, räkneövningar, självständiga studier. Kursen genomförs med dator med Excel.

Läromedel

Holopainen, M. - Pulkkinen, P. 2002. Tilastolliset menetelmät. Porvoo. WSOY.

tai

Karjalainen, L. 2002. Tilastomatemiikka. Mikkeli. Pii-kirjat.

Utvärdering av inläring

Tentamen med dator.

RG11507

Mikrobiologi, 1 sv

Inlärningsmål

Studeranden förstår och kan sätta värde på bra livsmedelshygien inom inkvarterings- och förplägnadsföretag. Studeranden identifierar de faktorer som påverkar livsmedlens säkerhet och kan beskriva livsmedelstillsynen i Finland. Studeranden förstår betydelsen av en egen kontrollplan och kan verkställa den. Studeranden känner till sjukdomar som kan drabba turister.

Läroinnehåll

Olika mikrobgrupper, de allmänna livsförutsättningarna för mikrober, de vanligaste livsmedelsburna infektionerna och matförgiftningarna, livsmedelsburna parasiter och skadedjur, de förändringar som sker i livsmedlen under lagring, förhindrande av förskämning. Grunderna i egenkontroll. De vanligaste smittosjukdomarna hos resenärer samt hur dessa kan förebyggas.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, enskilda övningar, gruppövningar.

Läromedel

Thougaard – Varlund - Madsen. Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer.

Ijäs, T. - Välimäki, M-L. 2003 Elintarvikehygieniä ja -lainsäädäntö. OTAVA. Helsinki. (lagstiftningen).

Utvärdering av inläring
Tentamen, övningar.

RGG11508
Miljövård och arbetsomgivningens fysik,
2 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeranden känner miljövårdens grundbegrepp och förstår miljövårdens betydelse för företagets verksamhet, kan utarbeta ett miljöprogram och utvärdera dess ekonomiska inverknings. Studeranden kan mäta variabler som beskriver arbetsomständigheter, känner till arbetarskyddets synpunkt funktionsprinciper av apparater som används i arbetet och känner strålfysikens grunder utgående från befolkningsskyddets synpunkt.

Läroinnehåll

Miljövården och den kulturella stabiliteten. Evaluering av miljöns tillstånd, miljöprogrammets struktur. Energiproduktion. Elsäkerhet. Strålfysikens enheter och grunderna i strålskydd. Andra teman som hör till innehållet väljs årligen bland aktuella ämnen.

Arbetsmetoder
Föreläsningar, projektarbete och grupparbeten.

Läromedel

Av läraren sammanställt material. Litteratur enligt årets tema.

Utvärdering av inläring

Projektarbete i miljövård och laborationer i fysik. Numerisk bedömning av portfolio.

RGG11509
Grunderna i forskning, 1 sv

Inlärningsmål

Studeranden känner till olika vetenskapligt filosofiska utgångspunkter och metoder för informationssökning. Studeranden kan planera lärdomsprovarbetet och tillämpa metoderna vid skrivande och rapportering av forskningsresultat.

Läroinnehåll

Forskningsmetoder, analysering och rapportering av forskningsresultat. Lärdomsprovet som

process samt utvecklandet av ett tema för arbetet och processplan.

Förkunskaper

Grunderna i statistik och forskningsmetodik.

Arbetsmetoder

Föreläsningar och grupparbeten.

Läromedel

Ghauri – Grønhaug - Kristianslund. 1995. Research Methods in Business Studies – a practical guide. Prentice Hall.
VYH:s senaste instruktioner för lärdomsprov.

Utvärdering av inläring

Uppgift i informationssökning och utvärdering av en forskningsrapport. Deltagande i inledande seminarium.

YRKESINRIKTADE GRUNDSTUDIER

Servicebranschens företagslagstiftning

Studeranden behärskar alkohol- och arbetslagstiftningen inom hotell- och restaurangbranschen och tillägnar sig grunderna i näringslivskonkurrens- och konsumentlagstiftning. Han/hon kan följa lagar i sitt arbete och förstår betydelsen av att lagarna följs i företaget.

RGG12106
Alkohollagstiftning, 1 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeranden är insatt i alkoholens kemiska sammansättning. Studeranden behärskar alkohollagen och -förordningen och kan tillämpa dem i sitt arbete.

Läroinnehåll

Föreskrifter som berör utskänkning.

Läromedel

Alkohollagen 1149/94 och -förordningen 1344/94.

Utvärdering av inläring

Aktivt deltagande i undervisning, tentamen.

RGG12107 **Företagsrätt, 1 sv**

Inlärningsmål

Målet är att studeranden tillägnar sig grunderna i den näringslivskonkurrens- och konsumentlagstiftning som påverkar företagets verksamhet, rådande marknadsförhållanden och konsumentens ställning.

Läroinnehåll

De vanligaste standardavtalen inom branschen, de huvudsakliga grunddragen i handelsrätt och konsumenträtt, skadeståndsrätt, krediträtt och marknadsrätt.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar samt presentationer.

Läromedel

Bärlund, J. - Nybergh, F. - Petrell, K. 2000. Finlands civil- och handelsrätt. Helsingfors. Juristförbundets förlag.

Hyvärinen, H. - Hulkko, P. - Ohvo, S. - Varjola-Vahvelainen, K. 1998. Yritysoikeus. Porvoo. WSOY.

Suojanen, K. 2002. Opi oikeutta. Vihti. KS-Kustannus Oy.

Ojajärvi, J.- Vainio, S. - Lindström, J. - Vainio, P. 2002. Ammattikorkeakoulun juridiikka 1, Helsinki. Otava.

Gällande lagstiftning.

Utvärdering av inläring

Tentamen, övningar samt presentationer.

RGG12108 **Arbetsavtal inom servicebranschen, 2 sv**

Inlärningsmål

Målet är att studeranden behärskar både arbetslagstiftningens grunder och den egna branschens kollektivavtal samt kan tillämpa kollektivavtalet i arbetslivet både från arbetstagarens och arbetsgivarens synpunkt. Studeranden känner till lagen om samarbete inom företag och arbetarskyddsbestämmelser i huvuddrag.

Läroinnehåll

Arbetsmarknadsorganisationer, grundprinciperna i frågor som gäller arbetsförhållanden, branschens kollektivavtal. Ingående av arbetsavtal, permittering samt överlåtelse av företag. Arbetstidsbestämmelser, avlöning och löneutbetalning, årssemestrar, lön för sjukledighet och för moderskaps- och vårdledighet, familje-

ledighet, samarbete på arbetsplatsen samt arbetarskyddets grunder.

Läromedel

Branschens kollektivavtal.

Saarinén, M. 2002. Majoitus- ja ravitsemisalan työsuhteasiat. Mauri Saarinén.

Utvärdering av inläring

Deltagande i undervisningen, övningar och tentamen.

Restaurangservice

Målet är att göra studeranden förtrogen med restaurangens grundfunktioner och varusortiment samt ge beredskap för arbete i en restaurangsal. Studeranden kan skapa en helhetsbild av servicesituationen och uppkomsten av en serviceprodukt.

RGG12203 **Salsbetjäning, 3 sv**

Inlärningsmål

Studeranden lär känna den tekniska och funktionella betydelsen av servicebranschens verksamhet. Studeranden känner till olika servicesystem, förfaringssätt samt till serveringen tillhörande arbeten. Studeranden känner även till databaserade kassaflöden inom servicebranschen.

Läroinnehåll

Restaurangtyper, organisationer inom hotell och restauranger, betjäningssystem, dukningar av bord, olika bordsformer, servering av mat och drycker, ADB-registrering av försäljning. Begrepp inom kundservicen, kundrelationens livscykel och växelverkan i kundrelationer. Hur skapa kvalitet i servicen.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar, grupparbeten.

Läromedel

Fuller, J. 1992. Modern restaurant service. Food and beverage service. Cheltenham. Stanley Thomes.

Grönroos, C. 1996. Marknadsföring i tjänsteföretag. Malmö. Liber-Hermods.

Utvärdering av inläring

Studieperioden utförs delvis tillsammans med studieperioden Matproduktion och näringslära. Närvaro i praktiska övningar 100%. I modulen

ingår ytterligare 40 timmar serveringsarbete. Tentamen i kundservice.

RGG12204

Starka alkoholdrycker, 1 sv

Inlärningsmål

Studeranden blir förtrogen med framställningen av alkoholdrycker, olika typer av alkohol och deras användning samt känner till produkt-sortimentet.

Läroinnehåll

Tillverkning av starka alkoholdrycker och starka viner, användning och servering.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbete, övningar.

Läromedel

Brown, G. 1996. Jalojen juomien klassikot. Porvoo. WSOY.

Kaukinen, M. – Nylund, M. – Siikala, P. 1998. Alkoholijuomien käsikirja 2. Helsinki. Restamark.

Utvärdering av inläring

Tentamen.

RGG12205

Vinlära, 1 sv

Inlärningsmål

Studeranden känner till olika vinkulturer och vinframställande länders produktion. Han/hon känner till olika länders vinområden, vinsorter samt kan rekommendera och sälja viner.

Läroinnehåll

Tillverkning av lättviner. De viktigaste länder och regioner som tillverkar vin samt klassificering av viner i olika länder. Etikettspråk.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar, grupparbeten.

Läromedel

Durkan, A. - Cousins, J. 1999. The beverage book. London. Hodder and Stoughton.

Kaukinen, M. - Nylund, M. - Siikala, P. 1998. Alkoholijuomien käsikirja 1. Helsinki. Restamark.

Utvärdering av inläring

Godkända övningar, tentamen.

Matservice

Målet är att studeranden känner till baslivs-medlen, den lagstiftning som berör dem samt kan ekonomiskt och ändamålsenligt tillreda typiska morgonmåls-, lunch-, middags- och supéerätter av dessa. Studeranden kan planera och tillreda måltidshelheter och specialdieter i enlighet med näringsrekommendationerna. Studeranden behärskar säkerhetsåtgärderna i köket samt känner till och kan ändamålsenligt använda sig av köksutrustning. Studeranden kan beskriva de viktigaste klassiska rätterna. Studeranden känner till hur informationsteknologin kan användas inom matproduktionen.

RGG12307

Matproduktion och näringslära, 5 sv

Inlärningsmål

Studeranden behärskar livsmedelslagstiftningen. Han/hon kan beskriva de vanligaste maträtterna och kan av de vanligaste livsmedlena planera och tillreda standardrätter och måltider även för dem som följer någon diet. Studeranden behärskar hantering och användning av livsmedel samt kan ändamålsenligt använda maskiner och apparater i köket. Studeranden värdesätter arbets säkerhet och ren arbetsmiljö.

Läroinnehåll

Matlagningsmetoderna, ändamålsenlig och ekonomisk behandling av livsmedel, standard-måltider, planering och tillredning. Näringsrekommendationerna och de vanligaste dieterna, vegetarisk kost, mat och religion. Arbets säkerhet samt rengöring av kök. I undervisningshelheten ingår 40 h arbete i kök inom inkvarterings- och förplägnadsföretag.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, enskilda övningar, grupparbeten, praktiska övningar.

Läromedel

Kylliäinen, S. – Lintunen, M. 2003. Ravitsemus ja terveystiete (delvis).

Lehtinen, M. - Peltonen, M. - Talvinen, P. 1999. Handbok i matlagning. Porvoo. WSOY.

Utvärdering av inläring

Tentamen, planeringsuppgift/-uppgifter, praktiska övningar, arbetsprov, kontinuerlig uppföljning (numerisk).

Turismtjänster

Målet är att studeranden får en heltäckande bild av turism som en global och växande företeelse. Turismnäringens olika sektorer presenteras så att studeranden förstår turismens mångsidighet och dess inverkan på verksamhetsmiljön. Studeranden kan använda turismens nätsidor och bekantar sig med bokningssystem inom resebyråerna.

RGG12403

Turismens verksamhetsmiljö, 3 sv

Inlärningsmål

Målet är att studeranden får en heltäckande bild av turism som en global och växande företeelse. Turismnäringens olika sektorer presenteras så att studeranden förstår turismens olika dimensioner och dess inverkan på verksamhetsmiljön.

Läroinnehåll

Turismens kluster och dess verksamhet. Turismens centrala begrepp och teorier. Turismens skjut- och dragkrafter. Finlands turismregioner och aktörerna inom turismen. Turismens inverknings.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbeten och självständiga studier.

Läromedel

Vuoristo, K-V. 1998. Matkailun muodot. Porvoo. WSOY.
Vuoristo, K-V. - Vesterinen, N. 2001. Lumen ja suven maa, Suomen matkailumaantiede. Porvoo. WSOY.

Utvärdering av inläring

Grupparbeten och tentamen.

RGG12404

Turismbranschens nätsidor och bokningssystem, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden kan använda turismens nätsidor och bekanta sig med de mest centrala bokningssystemen inom resebyråerna.

Läroinnehåll

Resebyrånäringens struktur. Informations- och bokningskanaler inom turismnäringen på Internet. Grunderna inom Amadeus Pro

Temposystemet. Sökandet av tidtabeller från olika källor.

Arbetsmetoder

Föreläsningar och övningar som genomförs på timmarna.

Läromedel

Theobald, W. - Dunsmore, H.E. 2000. Internet Resources for Leisure and Tourism. Oxford. Butterworth-Heinemann.
Tidtabeller och manualer.

Utvärdering av inläring

Övningar.

Hotellservice

Studeranden får en uppfattning om hotellnäringens och inkvarteringsföretagens struktur och verksamhet. Studerande behärskar arbetsuppgifterna i receptionen, kan använda olika bokningsprogram och förstår servicesystemet som består av olika funktioner. Studeranden förstår säkerhetens betydelse från kundens och personalens samt verksamhetens och lönsamhetens synpunkt. Studeranden känner till verksamheten inom hotellets rengöringsavdelning, kan välja olika rengöringsmedel och kan behandla olika slag av ytmaterial och grönväxter samt förstår betydelsen av en ren miljö och omgivning för kundernas trivsel och säkerhet.

RGG12606

Inkvartering och affärsverksamhet, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden får en uppfattning om hotellnäringens och inkvarteringsföretagens struktur och verksamhet.

Läroinnehåll

Hotelltyper, hotellkedjor, marknadsföringskedjor, verksamheten och organisationen inom ett inkvarteringsföretag, tjänster inom ett inkvarteringsföretag, säkerheten i inkvarterings- och näringsbranschens företag.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar.

Läromedel

Av läraren sammanställt material.

Utvärdering av inläring
Övningar och tentamen.

RGG12607
Boknings- och receptionsfunktioner, 2 sv

Inlärningsmål
Studeranden behärskar olika delar av hotellens servicesystem.

Läroinnehåll
Delarna av hotellets servicehelhet. Terminologi och begrepp. Olika kundgrupper. Boknings-system och receptionsfunktioner, boknings-program (ADB), upprätthållande av boknings-register. Kundenservice i receptionen. Organisationers och avdelningars samarbete. Introduktion till informationssystem inom hotellindustrin, reservationssystem och operativa egenskaper.

Arbetsmetoder
Föreläsningar, övningar, projektarbete.

Läromedel
Kasavana, M. - Cachill, J. 1992. Managing computers in the hospitality industry. East Lansing.

Utvärdering av inläring
Projektarbete och tentamen.

RGG12608
Rengöring inom hotell, 1 sv

Inlärningsmål
Studeranden kan beskriva verksamheten inom housekeeping. Studeranden är medveten om betydelsen av en ren miljö för kundernas trivsel och säkerhet.

Läroinnehåll
Städredskap och -maskiner, rengöringsmedel: innehåll, användning, effektämnen, dosering och säkerhet. Städning av hotellrum, rengöring av metaller, golv och ytmaterial samt skötsel av grön-växter.

Arbetsmetoder
Föreläsningar, praktiska övningar, enskilda övningar, gruppövningar.

Läromedel
Siivoustyön käsikirja 1:7 1999. Suomen Siivousteknisen liiton julkaisuja.

Utvärdering av inläring
Skriftlig övning och närvaro vid övningarna eller tentamen samt 15 timmar hotellstädning (inkluderas i perioden av annat yrkesarbete).

Marknadsföring av tjänster

Målsättning är att studeranden har kunskapen att analysera, planera, genomföra och leda marknadsförings- och relationsåtgärder i organisationer som riktar sin verksamhet till konsumenter.

RGG12701
Grunderna i marknadsföring, 2 sv

Inlärningsmål
Målet är att studeranden får beredskaper för att utgående från affärsidén förverkliga en kreativ och resultatrik marknadsföring gällande kundrelationer i ett serviceföretag, förstår behovet av att ständigt utveckla egna marknadsföringskunskaper enligt tidens krav. Studeranden förstår betydelsen av servicens kvalitet för företagets lönsamhet och kan använda olika metoder som mäter servicens ledning och kundbelåtenhet.

Läroinnehåll
Marknadsföring som utgår från miljön och affärsidén, konsument- och köpbeteende, segmentering. Produktbeslut, prisbeslut, distribution, marknadskommunikation.

Arbetsmetoder
Föreläsningar, projektarbete, övningar samt självstudier.

Läromedel
Bergström, S. - Leppänen, A. 1997. Yrityksen asiakasmarkkinointi. Kap. 1-4. Helsinki. Edita.
Echeverri, P. & Edvardsson, B. 2002. Marknadsföring i tjänsteekonomin, kap 2.5. Lund Studentlitteratur.
Annat av läraren anvisat material.

Utvärdering av inläring
Utvärdering av projektarbete, övningar samt tentamen.

RGG12705 **Planering och utveckling av affärsidéer, 1 sv**

Inlärningsmål

Studeringen gör sig förtrogen med planering och utveckling av serviceföretagets affärsidé och kan utarbeta en affärsverksamhetsplan för ett företag som grundas.

Läroinnehåll

Faktorer som inverkar på affärsidén och valet av den, utvecklandet och förverkligandet av en affärsidé, företagsbildens och -kulturens betydelse för att lyckas med affärsverksamhet. Grundarna i projektarbete.

Förkunskaper

Företagsamhet.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbete.

Läromedel

Jahnukainen, I. - Junnelius, C. - Sonkin, L. 1993. Liiketoiminnan kehittäminen liikeidean pohjalta. Vesper New venture mechanics, Prentice-Hall. Eaglewood Cliffs.
Pelin, R. 1999. Projektinhallinnan käsikirja. 2. uud. p. Espoo. Projektijohtaminen.

Utvärdering av inläring

Grupparbete kring ett projekt, rapportering av projektet.

RGG12703 **Marknadskommunikation, 2 sv**

Inlärningsmål

Målet är att ge insikt i de mest centrala begreppen vad beträffar reklam och övrig marknadskommunikation, bekanta sig med marknadsföringens särdrag inom hotell- och restaurangbranschen. Den studerande förstår marknadskommunikationens roll för företagets framgång. Den studerande kan använda sig av marknadskommunikationens olika delområden i sitt arbete.

Läroinnehåll

Personligt säljarbete, reklam, sales promotion, public relations, konsumentbeteende.

Förkunskaper

Grundarna i marknadsföring.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningsarbeten och projektarbete.

Läromedel

Idman, R-M. et al. 1995 tai uudempi. Nykyaikainen markkinointiviestintä. Helsinki. Weilin & Göös.

Utvärdering av inläring

Tentamen samt övningsarbeten.

RGG12704 **Marknadsundersökning, 2 sv**

Inlärningsmål

Den studerande känner till olika marknadsundersökningsmetoder. Studeranden förstår vikten av marknadsundersökningar som underlag för beslutsfattande samt kan förhålla sig kritiskt till undersökningsresultat.

Läroinnehåll

Särdrag inom marknadsundersökning, olika forskningsmetoder, marketing management.

Förkunskaper

Marknadsföringens grunder.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningsarbeten och projektarbete.

Läromedel

Hytönen, K. – Isoviita, A. – Lahtinen, J. 1991. Nyaste upplagan. Markkinoinnin erityistoiminnot. Avaintulos Oy.
Lotti, L. 1994. Markkinointitutkimuksen käsikirja. Espoo. Weilin & Göös.
Seymour, D.T. 1992 eller nyare. Marknadsundersökningar med kvalitativa metoder. Göteborg. IHM förlag.

Utvärdering av inläring

Tentamen samt övningsarbeten.

Serviceföretags ekonomiförvaltning

Målet är att studeranden har de färdigheter i ekonomiförvaltning som behövs för att handha olika arbetsuppgifter inom branschen. Han/hon kan uppgöra olika kalkyler, göra de analyser och situationsbedömningar som behövs samt välja medel för att planera och utveckla verksamheten.

RGG12801
Täckningsbidrags- och lönsamhetsberäkning, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden kan uppgöra bidragskalkyler för olika ändamål, analysera lönsamheten och effektiviteten samt prissätta produkter och tjänster. Han/hon har tillägnat sig ett ekonomiskt tänkesätt.

Läroinnehåll

Täckningsbidragsberäkningar och analys av verksamheten med hjälp av olika relationstal, utredning av kostnader för produkter och tjänster, priskalkyler, psykologi inom prissättningen, beaktande av mervärdesskatt inom lönsamhetsberäkningar.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar.

Läromedel

Alhola, K. - Lauslahti, S. 2000. Laskentatoimi ja kannattavuuden hallinta. Porvoo. WSOY. (delvis).

Tomperi, S. 2002. Kannattavuus ja kustannusten hallinta. Helsinki. Edita.

Utvärdering av inläring

Tentamen.

RGG12802
Budgetering och ekonomiplanering, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden inser betydelsen av ekonomisk planering och uppföljning, kan använda olika planeringsverktyg för att leda och fatta beslut inom ett branschföretag och kan ansvara för budgetuppföljningen.

Läroinnehåll

Budgeteringens skeden, olika slag av budgeter, finansieringsplan och investeringskalkyl.

Förkunskaper

Täckningsbidrags- och lönsamhetsberäkning.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar, självstudier.

Läromedel

Alhola, K. - Lauslahti, S. 2000. Laskentatoimi ja kannattavuuden hallinta (delvis). Porvoo. WSOY.

Leppiniemi, J. 2000. Rahoitus (delvis). Porvoo. WSOY.

Utvärdering av inläring

Tentamen, självständigt inlämningsarbete.

RGG12803
Grunderna i bokslut och beskattning, 3 sv

Inlärningsmål

Studeranden förstår och inser betydelsen av dubbel bokföring, direkt beskattning samt intern och extern kontroll. Han/hon behärskar grundläggande bokningar och huvuddragen i den direkta beskattningen samt kan analysera och rapportera den ekonomiska situationen och ställningen i ett företag inom branschen.

Läroinnehåll

Registrering av affärshändelser, bokslut och bokslutsrapporter. Resultaträkning, balansräkning och kassaflödesanalys. Direkt beskattning. Intern och extern kontroll.

Förkunskaper

Täckningsbidrags- och lönsamhetsberäkning. Budgetering och ekonomiplanering.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar, självstudier.

Läromedel

Pollari, H. 2002. Hotelli- ja ravintola-alan kirjanpito ja tilinpäätös. Vantaa. Tummavuoren Kirjapaino Oy.

Tomperi, S. Uusin painos. Käytännön kirjanpito. Helsinki. Edita. (delvis)

Alhola, K. y.m. Uusin painos. Tilinpäätös ja yritysverotus. Porvoo. WSOY. (delvis)

Utvärdering av inläring

Tentamen, självständigt inlämningsarbete.

8.4.3 INRIKTADE STUDIER

De inriktade studierna består av tre 10 sv:s moduler av vilka studeranden utför minst 20 sv av den valda inriktningen.

Det finns två inriktningalternativ att välja: RHA24000 Inriktningalternativet turism RHA25000 Inriktningalternativet i restaurangservice.

Den tredje modulen på 10 sv kan utgöras av enskilda kurser som är av samma nivå som de inriktade studierna eller också av moduler från de andra utbildningsprogrammen förutsatt att de bildar en helhet som kompletterar studerandens examen.

INRIKTNINGSALTERNATIVET TURISM

Målet för inriktningalternativet turism är att studeranden efter utbildningen har färdigheter att arbeta med lednings-, administrations-, planerings- och marknadsföringsuppgifter inom branschen.

Turismnäring

Målet är att studeranden känner till kundernas konsumentbeteende och dess grunder. Studeranden behärskar planeringen av en turismprodukt som har kunden som utgångspunkt samt har ett helhetsbetonat kvalitetstänkande. Studeranden förstår betydelsen av turismproduktens differentiering.

RHA24101 Turismens värld, 2 sv

Inlärningsmål

Målet är, att studerande förstår grunderna för den geografiska indelningen i regioner inom turismen och kan tillämpa denna referensram inom planering av turismprodukter.

Läroinnehåll

Turismens betydelse som en global företeelse. Turismregionernas olika dragkrafter. Läges-

geografi. Olika geografiska regioner och deras dragningskrafter. Finlands konkurrentländer.

Förkunskaper

Turismtjänster - modulen.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbeten och självständiga studier.

Läromedel

Burton, R. 1999. Travel Geography. 2nd ed. London. Pitman Publishing. (Valda delar)
World travel atlas 1999. London. Columbus Press.

Utvärdering av inläring

Föredrag om en turismdestination utgående från kurslitteraturen och karttentamen.

RHA24102 Turismprodukt, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden förstår och kan analysera olika turismprodukters egenskaper.

Läroinnehåll

Studerande bekantar sig med olika produktgrupper. Nätverk inom turismen. Betydelse av kvalitet i turismprodukter. Gårdsturismprodukter. Konferensprodukter. Evenemangsprodukter. Företagsprodukter såsom incentiveprodukter.

Förkunskaper

Modulen Turismtjänster

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbeten och självständiga studier.

Läromedel

Kestävä Matkailu 1997. Matkailun osaamiskeskus ja Matkailun verkostoyliopisto. Savonlinna. Joensuun yliopisto.
Suomen luonto kansainvälisenä matkailutuotteena 1996. Helsinki. SMAK A:70.
Turunen, M. – Valakari, P. 1998. Maaseutumatkailu: yrittäjän opas. Helsinki. Maaseutumatkailun teemaryhmä.

Utvärdering av inläring

Rapport angående en turismprodukt.

RHA24103 **Utveckling av turismprodukt, 2 sv**

Inlärningsmål

Målet är att studeranden kan analysera kundernas konsumentbeteende och känner till dess grunder. Studeranden behärskar planeringen av en turismprodukt som har kunden som utgångspunkt samt har ett helhetsbetonat kvalitetstänkande. Studeranden förstår betydelsen av turismproduktens differentiering.

Läroinnehåll

Kunden som utgångspunkt för produktutvecklingen. Skapande och paketering av en turismprodukt. Produktens prissättning, lönsamhet samt miljö- och kvalitetskrav. Turismproduktens marknadsföring och distributionsled.

Förkunskaper

Modulen Turismtjänster. Studieperioden Turismprodukter.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbeten och självständiga studier.

Läromedel

Kompula, R. - Boxberg, M. 2002.
Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki.
Edita.

Utvärdering av inläring

Projektarbete och övningar.

RHA24104 **Upplevelseindustrin, 2 sv**

Inlärningsmål

Studeranden kan i praktiken tillämpa sina teoretiska kunskaper för att producera programtjänster.

Läroinnehåll

Kunskaper om programserviceverksamhet. Upplevelser, underhållning och evenemang som dragningskraft och användning av dessa. Studiebesök där man bekantar man sig med olika aktörer inom upplevelseindustrin.

Förkunskaper

Modulen Turismtjänster

Arbetsmetoder

Föreläsningar, studiebesök och övningsarbete.

Läromedel

Getz, D. 1997. Event management and event tourism. New York. Cognizant Communication Corporation. (Valda delar)

Utvärdering av inläring

Övningsarbete.

RHA24105 **Övningsarbete inom turism, 2 sv**

Inlärningsmål

Studerande kan med hjälp av sekundärt och primärt undersökningsmaterial analysera praktiska företags "case" i turismens verksamhetsomgivning.

Läroinnehåll

Planering och utveckling av en turismprodukt som baserar sig på forskningsresultat. Miljö- och kvalitetskrav bör beaktas i utvecklingsarbetet.

Förkunskaper

Modulen Turismtjänster

Arbetsmetoder

Föreläsningar, projektstudier och självständiga studier.

Läromedel

Swarbrooke, J. - Horner, S. 1999. Consumer behaviour in tourism. Oxford. Butterworth-Heinemann.

Utvärdering av inläring

Projektrapport.

Turismprojekt

Målet är att studeranden kan tillämpa sina praktiska kunskaper i ett planerings- och utvecklingsprojekt. Förståelse av planerings- och utvecklingsverksamheten inom näringsens olika nivåer. Studeranden känner till hot och möjligheter som hör till turistföretagarens vardag.

RHA24201 **Turismföretagande, 2 sv**

Inlärningsmål

Studeranden bekantar sig med de hot och möjligheter som hör till turistföretagarens vardag. Studeranden kan känna igen och

analysera samt utvärdera de nyckelfaktorer som bidrar till företagets framgång.

Läroinnehåll

Företagsamhetens utgångspunkter och verksamhetsförutsättningar. Nyckelfaktorer för turismföretagets framgång. Underleverantörer. Bakgrunds- och statistikinformationens källor och deras användning. Företagets finansiering.

Förkunskaper

Modulen Turismnäring.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbeten, företagsbesök och självständiga studier.

Läromedel

Huovinen, U. 1998. Matkailun lainsäädäntö. Helsinki. Edita.
Pesonen, I. - Mönkkönen, T. - Hokkanen, T. 2000. Menestyvä matkailuyritys. Helsinki. Edita.

Utvärdering av inläring

Företagsanalys.

RHA24202

Ledning av utvecklingsprojekt inom turismbranschen, 3 sv

Inlärningsmål

Målet är att studerande kan tillämpa sina planeringskunskaper för att forma en projektplan för ett utvecklingsprojekt. Förståelse av planerings- och utvecklingsverksamheten inom näringsens olika nivåer.

Läroinnehåll

Inkomst- och sysselsättningseffekter och undersökning av dessa. Förverkligande av en turismstrategi. Projektarbeten och olika utvecklingsarbeten inom turismen. Utarbetning av en projektplan, planerings- och ledningsmetoder. Ledning av ett projekt, kontroll och kvalitetssystem. Turismens utveckling regionvis.

Förkunskaper

Modulen Turismnäring

Arbetsmetoder

Föreläsningar, projektstudier och självständiga studier.

Läromedel

Matkailun valtakunnallinen suhdannebarometri (2001-2002). Helsinki. SMAK.
Silverberg, P. 1997. Ideasta projektiksi. Helsinki. Edita.

Utvärdering av inläring

Projektrapport.

RHA24203

Turismens sociologi och trender, 2 sv

Inlärningsmål

Studerande kan analysera och evaluera turismens inverknings på samhället och miljön. Studeranden kan även analysera turismnäringens trender och deras inverkan på verksamhetsomgivningen.

Läroinnehåll

Förståelse av resenärernas resvanor och orsakerna till dessa. Turismsociologins grunder. Lokala invånare och gäster. Det kulturella ansvaret. Turismens trender och framtida ändringar.

Förkunskaper

Modulen Turismnäring

Arbetsmetoder

Föreläsningar, övningar och självständiga studier.

Läromedel

Selänniemi, T. 1996. Matka ikuiseen kesään. Helsinki. SKS.
WTO:s nyaste utredningar.

Utvärdering av inläring

Tentamen.

RHA24204

Projektövning, 3 sv

Inlärningsmål

Målet är att studerande kan tillämpa sina tidigare inlärd kunskaper i ett planerings- och utvecklingsprojekt samt analysera och utvärdera projektets förverkligande.

Läroinnehåll

Studerande bekantar sig med ett turismprojekt genom att arbeta inom ett turismprojekt.

Förkunskaper
Modulen Turismnäring

Arbetsmetoder
Föreläsningar, projektstudier och självständiga studier.

Läromedel
Linnainen, L. 1994. Ympäristöjohtaminen: elinkaariajattelu yrityksen toiminnassa. Espoo. Weilin & Göös.
Mannermaa, M. 1999. Tulevaisuuden hallinta: skenaario strategiatyöskentelyssä. Porvoo. WSOY.
WTO 1998. Agenda 21 for the travel and tourism industry: Towards environmentally sustainable development.
YSMEK2-raportti: majoitus- ja ravitsemusalan ympäristöjärjestelmä 1997. Helsinki. MEK.

Utvärdering av inläring
Projektrapport.

INRIKTNINGSALTERNATIVET I RESTAURANGSERVICE

Studera kan tillreda de vanligaste maträtterna näringsriktigt och ekonomiskt.

Fördjupade studier i mat och dryck

Studera kan planera, leda och förverkliga olika tillställningar på ett lönsamt sätt. Studera kan tillägna sig, kan planera och förstå olika produktionsprocessers betydelse utgående från kvalitetskontroll och lönsamheten i ett företag.

RHA25101
Fördjupade studier i matproduktion, 2 sv och Servering av specialrätter och salmatlagning, 1 sv

Inlärningsmål
Studera kan hantera och använda speciallivsmedel samt kan kombinera dem med drycker. Studera kan behärska färdigställande av matlagning i salen.

Läroinnehåll
Tillredning av maträtter av fileer, vilt, inälvor, djuphavsfisk, skal och blötdjur, rom, grönsaker, frukter. Servering av fondue och blinier.

Tranchering, portionering och flambering i restaurangsalen, dukning av bord och servering samt planering och prissättning av större helheter.

Förkunskaper
Modulen Matservice, Modulen Restaurangservice

Arbetsmetoder
Föreläsningar, övningar i grupp och enskilt, demonstrationer, praktiska övningar.

Läromedel
Lehtinen, M. - Peltinen, H. - Talvinen, P. 1999. Handbok i matlagning. Borgå. WSOY.
Sarataho-Leppänen, R. 1995. Erikoisruoat ja niiden tarjoilu. Helsinki. Restamark.

Utvärdering av inläring
Tentamen, praktiska övningar.

RHA25102
Mat som restaurangprodukt, 2 sv

Inlärningsmål
Studera kan behärska menyplanering för olika affärsidéer. Studera kan förstå betydelsen av standardisering av recept som en del av företagets kvalitetskontroll.

Läroinnehåll
Faktorer som påverkar planeringen av matsedlar. Måltidsplanering. Specialgrupperna som kunder. Aktuella teman. Produktplanering; produktutveckling, standardisering av portioner och prissättning. Catering-service och bankettverksamhet.

Förkunskaper
Modulen Matservice. Fördjupade studier i mat och dryck.

Arbetsmetoder
Föreläsningar, praktiska övningar, planeringsuppgifter i enskilt och i grupp.

Läromedel
Kivelä, J. 1994. Menu Planning for the Hospitality Industry. Australia. Hospitality Press.
Lampi, R. 1996. Ravitsemispalvelut työnä. Porvoo. WSOY.
Liikala, J. 1996. Ruokapalvelujen markkinti. Keuruu. Otava.

Utvärdering av inläring
Tentamen, praktiska övningar, projekt/planeringsuppgift.

RHA25103
Orderverksamhet, 2 sv

Inlärningsmål

Studeringen kan planera och verkställa order samt kan göra upp lösningsmodeller för olika situationer med hänsyn till försäljningens utveckling och lönsamhet.

Läroinnehåll

Order som process, försäljningsservice, skriftligt material som behövs i en order, planering av order, personalen, olika order, chefs roll. Lönsamhetskalkylering i order.

Förkunskaper

Modulen Matservice. Fördjupade studier i mat och dryck.

Läromedel

Strianese, A. J. 1997. Dining Room and Banquet Management. Delmar Publishers. Material som utdelas av föreläsare.

Utvärdering av inläring

Planering och förverkligande av en order samt tentamen.

RHA25104
Logistik, 1 sv

Inlärningsmål

Den studerande kan planera och förverkliga inköps- och lagerverksamhet och förstår dess betydelse för företagets lönsamhet. Studerande kan använda sig av nyckeltal i planeringen av inköp- av lagerhållning.

Läroinnehåll

Materialfunktioner, anskaffningar, lagring, kontroll, datortillämpningar i planering av anskaffningar.

Förkunskaper

Modulen Matservice

Arbetsmetoder

Föreläsningar, enskilda och grupparbeten, praktiska övningar.

Läromedel

Rosendahl, M. 1993. Hankintatoimi Majoitus- ja ravitsemisyriityksessä. Haaga-instituutti.

Utvärdering av inläring

Tentamen, praktiska uppgifter.

RHA25105
Näringslära och sensorisk analys, 2 sv

Inlärningsmål

Studerande är medveten om de kemiska reaktioner som sker i matlagningen och studerande förstår de faktorerna som påverkar näringsvärdet i maten. Studerande kan använda sig av sensoriska analysmetoder i sitt arbete.

Läroinnehåll

En introduktion till livsmedelskemi. Organiska och organiska föreningar i kosten. Surhetens betydelse i kosten. Kemiska reaktioner i maten under behandling och tillredning. Den sensoriska analysens metoder, grundsmaker, praktisk arrangemang av testet och värdering av resultat.

Förkunskaper

Modulen Matservice

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbete.

Läromedel

Dahlgren, Ö. 1997. Livsmedelskemi – hur och varför? Borgå. WSOY.

Tuorila, H. – Hellemann, U. 1997. Elintarvikkeet aistien puntarissa. Helsinki. Yliopistopaino.

Utvärdering av inläring

Tentamen, ordnande av ett test i sensoriskanalys samt en uppgift i kemi.

Food and Beverage Management

Studeranden kan planera, leda och förverkliga restaurang- och matservice på ett effektivt, säkert och lönsamt sätt. Studerande värdesätter ovannämnda faktorer i framgångsrik affärsverksamhet.

RHA25201

Matkulturer, trender, kombination av mat och dryck, 3 sv

Inlärningsmål

Den studerande förstår skillnaderna mellan de olika matkulturerna samt är medveten om vilka faktorer som påverkar trenderna.

Läroinnehåll

Faktorer som påverkar matkulturen och dess utveckling. Finska traditionella rätter. Matkultur i de olika världsdelarna. Restaurangmatens utveckling under 1900-talet. Rådande och framtida trender. Grundregler gällande kombination av mat och dryck.

Förkunskaper

Vinlära, Matservice - modulen, Fördjupade studier i mat och dryck.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, praktiskt arbete, grupparbete.

Läromedel

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan – Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Vantaa. Hyvää Suomesta.

Uusivirta, H. 1982. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. Porvoo. WSOY.

Utvärdering av inläring

100% deltagande, kursarbete.

RHA25202

Utrymmes- och apparaturplanering, 2 sv

Inlärningsmål

Den studerande har en uppfattning om byggnadsplanering och tillägnar sig bestämmelserna som styr planering av hotell- och restaurang utrymmen.

Läroinnehåll

Grunderna i byggnadsplanering, färglära, layoutritande av olika utrymmen. Planering av köksrestaurang-, bar- och lagerutrymmen samt deras apparatur genom att beakta produktionssätten samt råvarornas förädlingsgrad.

Förkunskaper

Matproduktion och näringslära, Fördjupade studier i matproduktion. Servering av specialrätter och salmatlagning. Mat som restaurangprodukt. Restaurangservice. Salsbetjäning. Vinlära. Orderverksamhet.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, grupparbete, projektarbete.

Läromedel

Rosendahl, M. 1994. Oikean jalostusasteen merkitys ravintolan kannattavuudelle. Haaga-instituutti.

Utvärdering av inläring

Föreläsningar, grupparbete, projektarbete.

RHA25203

Ledning och planering av restaurang- och matservice, 3 sv

Inlärningsmål

Studerande behärskar planering och utveckling av mat- och drinklistor. Studeranden kan använda sig av nyckeltal i planering av produktioner.

Läroinnehåll

Matsedlarnas och cocktail-listornas planeringsteknik, menyanalys, tillstånd, prissättning, tolkning av olika rapporter, försäljnings- och resultatuppföljning. Nyckeltal. Egen kontrollplan.

Förkunskaper

Fördjupade studier i matproduktion.

Arbetsmetoder

Föreläsningar, enskilda och gruppövningar.

Läromedel

Davis, B. et al. 1998. Food and Beverage Management. 3rd ed. Oxford. Butterworth & Heinemann.

Drysdale, A. J. 1998. Profitable menu planning. 2nd ed. New Jersey. Prentice Hall.

Lampi, R. 1996. Ravitsemuspalvelut työnä. Porvoo. WSOY. (delvis)

Liikala, J. 1996. Ruokapalvelujen markkinointi. Keuruu. Otava. (delvis)

Utvärdering av inläring

Kursarbete, tentamen.

RHA25204

Operativt ledarskap i ett inkvarteringsföretag, 2 sv

Inlärningsmål

Studeranden kan analysera ekonomiska förutsättningar för hotell- och restaurangföretag som

helhet. Han/hon kan beakta konkurrensläget och förutse företagets framgång i framtiden.

Läroinnehåll

Evaluering av verksamhetsomgivning samt definition av påverkande funktioner. Affärsverksamhetens ekonomiska analysering, analysering av rapporter och ekonomiska kalkyleringar, kritisk granskning av affärsidén och dess förverkligande samt definition av ändringsbehov. Praktiska budgeteringstillämpningar, ekonomiska planeringsräkningar, planering av funktionella aktiviteter och ändringar samt uppföljning av målsättningarnas förverkligande. Personalplanering och ledarmetodernas praktiska tillämpning.

Förkunskaper

Fördjupade studier i matproduktion.

Arbetsmetoder

Föreläsning, grupparbete.

Läromedel

Material som utdelas av föreläsare.

Utvärdering av inläring

En omfattande övningshelhet och rapportering.