

## 8.9. HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KOULUTUSOHJELMA

Koodi	Opintokokonaisuudet Opintojaksot	Opintojen laajuus opintoviikkoina									
		Lukiopohja					Ammattipohja				
		Opintovuosi				Yh-	Opintovuosi				Yh-
		1	2	3	4	teensä	1	2	3	4	teensä
<b>KOKONAISLAAJUUS</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>140</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>140</b>
RHL10000	<b>PERUSOPINNOT</b>	<b>39</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>39</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>70</b>
RHL11000	<b>Yleiset perusopinnot</b>										
RHL11100	<b>Perehdyttävät opinnot</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
YYY11101	Opinnot ja tiedonhaku	1					1				
YYY11102	Etiikka	1					1				
RHL11200	<b>Yrittäjyys ja yhteiskunta</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
YYY11201	Kansantalous	1					1				
YYY11202	Yrittäjyys	2					2				
YYY11203	Laadunhallinnan perusteet			2					2		
YYY11217	Henkilöstöresurssien ohjaus		2					2			
RYY11207	Palveluyrityksen johtaminen			2					2		
RHL11300	<b>Kielet ja viestintä</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>17</b>
YYY11303	Tiedottava viestintä	1					1				
YYY11304	Suullinen ja kirjallinen vaikuttaminen			2					2		
YYY11311	Kommunikation inom arbetslivet						2				
RYY11316	Affärskommunikation	3					3				
YYY11321	Working English						3				
RYY11324	Professional English	3					3				
YYY11330	Valinnainen vieras kieli		3					3			
RHL11400	<b>Tietojenkäsittely</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
YYY11401	Tietojenkäsittelyn perusteet	1					1				
YYY11402	Tietoverkot		2					2			
RHL11500	<b>Matematiikka ja luonnontieteet</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
RYY11520	Matematiikan kertauskurssi						2				
RYY11501	Talousmatematiikan perusteet	1					1				
RYY11502	Tilastomatematiikka ja tutkimusmenetelmät		1					1			
RYY11507	Mikrobiologia	1					1				
RYY11508	Ympäristönsuojelu ja työympäristön fysiikka		2					2			
RYY11509	Tutkimustyön perusteet			1					1		
RHL12000	<b>Ammatilliset perusopinnot</b>										
RHL12100	<b>Palvelualan yrityslainsäädäntö</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
RYY12106	Alkoholilainsäädäntö	1					1				
RYY12107	Yritysoikeus	1					1				
RYY12108	Palvelualan työsuhteasiat		2					2			
RHL12200	<b>Ravintolapalvelu</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
RYY12203	Ravintolapalvelu	3					1				
RYY12204	Väkevät alkoholijuomat	1					1				
RYY12205	Viinitietous	1					1				
RHL12300	<b>Ruokapalvelu</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
RYY12307	Ruokatutanto ja ravinto-oppi	5					2				

Jatkuu seuraavalla sivulla

Opintokokonaisuudet Koodi Opintojaksot		Opintojen laajuus opintoviikkoina									
		Lukiopohja					Ammattipohja				
		Opintovuosi				Yh-	Opintovuosi				Yh-
		1	2	3	4	teensä	1	2	3	4	teensä
RHL12400	<b>Matkailupalvelu</b>	5	0	0	0	5	5	0	0	0	5
RYY12403	Matkailun toimintaympäristö	3					3				
RYY12404	Verkkosivut ja varausjärjestelmät matk.alalla	2					2				
RHL12600	<b>Hotellipalvelu</b>	5	0	0	0	5	3	0	0	0	3
RYY12616	Majoitusliike liiketoimintana	2					1				
RYY12402	Varaus- ja vastaanotto- ja vastaantotoiminnot A	2					1				
RYY12618	Hotellin puhtaanapito- ja siivousoiminnot	1					1				
RHL12700	<b>Palvelujen markkinointi</b>	2	3	2	0	7	2	5			7
RYY12701	Markkinoinnin perusteet	2					2				
RYY12705	Liikeidean suunnittelu ja kehittäminen		1					1			
RYY12703	Markkinointiviestintä		2					2			
RYY12704	Markkinointitutkimus			2				2			
RHL12800	<b>Palveluyrityksen taloushallinto</b>	0	4	3	0	7		4	3		7
RYY12801	Katetuotto- ja kannattavuuslaskenta		2					2			
RYY12802	Budjetointi ja taloussuunnittelu		2					2			
RYY12803	Tilinpäätöksen ja verotuksen perusteet			3					3		
RHL20000	<b>SUUNTAAVAT OPINNOT</b>	0	20	7	3	30	0	20	7	3	30
RHL24000	<b>Matkailun suuntautumisvaihtoehto</b>										
RHL24100	<b>Elinkeinona matkailu</b>	0	10	0	0	10	0	10	0	0	10
RHL24101	Matkailun maailma		2					2			
RHL24102	Matkailutuote		2					2			
RHL24103	Matkailutuotteen kehitys		2					2			
RHL24104	Elämysteollisuus		2					2			
RHL24105	Matkailun harjoitustyö		2					2			
RHL24200	<b>Matkailuhanke</b>	0	0	7	3	10	0	0	7	3	10
RHL24201	Matkailuyrittäjyys			2					2		
RHL24202	Matkailun kehittämishankkeen hallinta			3					3		
RHL24203	Matkailun sosiologiaa ja trendit			2					2		
RHL24204	Hankeharjoitus				3					3	
RHL25000	<b>Ravintolapalvelujen suuntautumisvaiht.</b>										
RHL25100	<b>Syventävät opinnot ruoista ja juomista</b>	0	10	0	0	10	0	10	0	0	10
RHL25101	Ruokatuotannon syventävät opinnot ja Erikoisruokien tarjoilu ja saliruoanvalmistus		3					3			
RHL25102	Ruoka ravintolan tuotteena		2					2			
RHL25103	Tilastoiminta		2					2			
RHL25104	Logistiikka		1					1			
RHL25105	Ravinto-oppi ja aistinvarainen arviointi		2					2			

Jatkuu seuraavalla sivulla

Opintokokonaisuudet Koodi Opintojaksot		Opintojen laajuus opintoviikkoina									
		Lukiopohja					Ammattipohja				
		Opintovuosi				Yh-	Opintovuosi				Yh-
		1	2	3	4	teensä	1	2	3	4	teensä
RHL25200	<b>Ruoka- ja juomapalveluiden suunnittelu ja johtaminen</b>	0	0	7	3	10	0	0	7	3	10
RHL25201	Ruokakulttuurit, trendit, ruokien ja juomien yhdistäminen			3				3			
RHL25202	Tila- ja laitesuunnittelu			1				1			
RHL25203	Ravint.- ja ruokapalvel. johtaminen ja suunn.			1	2			1	2		
RHL25204	Majoitusyrityksen operatiivinen johtaminen			1	1			1	1		
RHL20002	<b>SUUNTAAVA VALINN. MODUULI</b>	0	0	3	7	10	0	0	3	7	10
RHL30000	<b>VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT</b>	3	4	3	0	10	3	4	3	0	10
RHL40000	<b>HARJOITTELU</b>	0	0	20	0	20	0	0	20	0	20
RHL50000	<b>OPINNÄYTETYÖ</b>	0	0	0	10	10	0	0	0	10	10

## 8.9.1 KOULUTUSOHJELMAN TAVOITTEET

Hotelli- ja ravintola-alan tutkinnon yleisenä tavoitteena on, että opiskelijalla on koulutuksen jälkeen valmiudet toimia matkailualan organisaatioiden, majoitus- ja ravitsemisliikkeiden sekä elintarvike- ja ravintola-alan johdon, hallinnon, suunnittelun ja markkinoinnin tehtävissä itsenäisenä yrittäjänä tai toisen palveluksessa sekä kotimaisilla että ulkomaisilla työmarkkinoilla.

## 8.9.2 PERUSOPINNOT

### YLEISET PERUSOPINNOT

#### Perehdyttävät opinnot

Moduulin tarkoituksena on perehdyttää opiskelija ammattikorkeakouluopiskeluun ja eettiseen ajatteluun.

#### YYY11101 Opinnot ja tiedonhaku, 1 ov

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija perehtyy ammattikorkeakoulun toimintoihin, oppimisympäristöön ja -yhteisöön sekä koulutusohjelmiin ja oppimismenetelmiin. Opiskelija oppii laatimaan oman opinto-ohjelman sekä käyttämään tiedonhaku- ja informaatiopalveluja.

##### *Oppisisältö*

Ammattikorkeakoulun opiskelumiljöö, terveydenhuolto, opintotuki ja muut tukitoiminnot. Oman alan ammattikuva ja työtehtävät, oma koulutusohjelma ja erilaiset oppimismenetelmät. Kirjastopalvelut ja tiedonhakupöytäkirjat sekä tietohallinnan perusteet.

##### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, itsenäinen tiedonhaku, tukitoimintojen edustajien vierailut, tutustumiskäynnit.

##### *Oppimateriaali*

Opinto-oppaat, kirjaston tuottama materiaali sekä opintojakson ohjaajan ilmoittama muu materiaali.

##### *Oppimisen arviointi*

Henkilökohtaisen opinto-ohjelman laatiminen ja tiedonhankinnan harjoitusten suorittaminen. Arvioidaan suoritettu/hylätty -periaatteella.

#### YYY11102 Etiikka, 1 ov

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija perehtyy eettisiin kysymyksiin ja oppii ottamaan huomioon kaikessa toiminnassaan ympäristön ja yhteiskunnan eettiset vaatimukset.

##### *Oppisisältö*

Erilaiset eettiset arvoperustat; yksilön ja yrityksen vastuu ja velvollisuudet, ympäristöetiikka.

##### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, keskustelut, ryhmätyöt.

##### *Oppimateriaali*

Aaltonen, T. – Junkkari, L. 1999. Yrityksen arvot ja etiikka. Yritysjulkaisut. WSOY.

##### *Oppimisen arviointi*

Tehtäväkokonaisuuden suorittaminen arvioidaan suoritettu/hylätty -periaatteella.

### Yrittäjyys ja yhteiskunta

Tavoitteena on luoda opiskelijoille positiivinen asenne sisäistä ja ulkoista yrittäjyyttä kohtaan. Opiskelija tuntee lisäksi yrittäjyyden ja yritys ympäristön toimintatavat ja lähtökohdat laadunhallinnan ja henkilöstöresurssien ohjauksen osalta ja on perehtynyt kansantalouteen ja maailmantalouteen sekä pystyy toimimaan näissä yhteyksissä ammattialalla edellytetyllä tavalla.

**YYY11201**  
**Kansantalous, 1 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija oppii kansantalouteen liittyvät keskeisimmät käsitteet ja ymmärtää kansantalouden toiminnan peruseräatteen.

*Oppisisältö*

Kansantalouden keskeisimmät käsitteet, Suomen kansantalouden rakenne, suhdanteet ja talouspolitiikka.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot ja harjoitukset.

*Oppimateriaali*

Loikkanen – Pekkarinen – Siimes – Vartia. 1997 tai uudempi: Kansantaloutemme – rakenteet ja muutos.

Koskela, M. 1999 tai uudempi: Kansantalous tutuksi.

*Oppimisen arviointi*

Tentti sekä palautettavat harjoitukset.

**YYY11202**  
**Yrittäjyys, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija saa kuvan yrittäjyydestä yleensä ja saa perusvalmiudet itsensä työllistämiseen. Opiskelija perehtyy yritystoiminnan suunnitteluun ja yritysmuodon valinnan perusteisiin.

*Oppisisältö*

Yrittäjä ja yritys ympäristö, yrittäjäominaisuudet, yrittäjyyden esteitä ja kannusteita, yrittäjyys elämänurana ja ammattina, sisäinen yrittäjyys, yritysten verkostoituminen ja yrittäjyyden kansainvälinen vertailu, innovaatioiden edistäminen ja kaupallistaminen sekä uuden yrittäjyyden aikaansaaminen ja yritysten kehittäminen yrityshautomo-ympäristössä, perheyrittäjyys, yrityksen perustamisprosessi, liiketoimintasuunnitelman laatiminen, yritystoiminnan tavoitteet ja yritysmuodon valinta.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyöt, yritysvierailut.

*Oppimateriaali*

McKinsey & Company. 2000. Ideasta kasvu-yritykseksi: Käsikirja liiketoimintasuunnitelman laatimiseen. Porvoo. WSOY.

Luennoitsijan ilmoittama materiaali.

*Oppimisen arviointi*

Tentti, projektiraportit.

**YYY11203**  
**Laadunhallinnan perusteet, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija perehtyy tuotteiden ja toiminnan laadunhallintaan sekä laadun vaikutukseen työyhteisön tulokseen ja jatkuvuuteen.

*Oppisisältö*

Laadun käsite ja osatekijät, laadun vaikutus työyhteisön tulokseen, laadun historia, eri laadunparannusperiaatteita. Laadunhallinta laatujärjestelmillä ja niiden käyttö jatkuvan kehitystoiminnan pohjana. Kokonaislaatu tuotteen elinkaaren aikana.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyöt, projektityö.

*Oppimateriaali*

Lecklin, O. 1999. Laatu yrityksen menestystekijänä. Helsinki. Kauppakaari.

*Oppimisen arviointi*

Projektityön suorittaminen hyväksyttävästi ja tentti.

**YYY11217**  
**Henkilöstöresurssien ohjaus, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija ymmärtää nykyaikaisen, joustavan työyhteisön tunnusmerkit ja toimintaperiaatteet sekä osaa ohjata ja kehittää omaa työyhteisöään niiden mukaisesti.

*Oppisisältö*

Työ- ja organisaatiokäyttämisen perusteet, henkilöstön asemaan, palkkaukseen ja työturvallisuuteen liittyvät tekijät.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyöt, yritysvierailut.

*Oppimateriaali*

Strömmer, R. 1999. Henkilöstöjohtaminen. Helsinki. Edita.

*Oppimisen arviointi*

Tiimitentti, projektiraportit.

## **RYY11207**

### **Palveluyrityksen johtaminen, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija saa perusvalmiudet toimia palveluyrityksen esimiehenä ja kehittäjänä.

#### *Oppisisältö*

Johtamistyön osa-alueet ja esimiehen vastuu, organisaatorakenteet, johtamistyyli, delegointi, motivoiva johtaminen, muutosten johtaminen, palaute, tiimityö ja konfliktien hallinta.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot ja harjoitukset.

#### *Oppimateriaali*

Järvinen, P. 2001. Onnistu esimiehenä.

Helsinki. WSOY.

Kauhanen, J. 2000 tai uudempi.

Henkilöstövoimavarojen johtaminen. Porvoo. WSOY.

#### *Oppimisen arviointi*

Kurssityö ja tentti.

## **Kielet ja viestintä**

Opiskelija osaa viestiä suullisesti ja kirjallisesti sekä äidinkielellään että vierailta kielillä liike- ja yhteisöelämässä tarkoituksenmukaisella tavalla. Opiskelija hallitsee liike- ja yhteisöelämän kielen keskeisen termistön molemmilla kotimaisilla kielillä.

## **YYY11303**

### **Tiedottava viestintä, 1 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija tuntee viestin ulkoasuun liittyvät vaatimukset, liikekirjeenvaihdon ja tiedottavan viestinnän tavat ja välineet. Opiskelija pystyy tuottamaan sisällöltään, muodoltaan ja kieleltään tarkoituksenmukaisia työ- ja yhteisöelämän asiakirjoja. Opiskelija sisäistää viestintäajattelun ja tavoitteellisen viestinnän merkityksen työelämässä.

#### *Oppisisältö*

Viestinnän perusteet, työelämän tiedottavat asiakirjat ja niiden asemointi, tavoitteiden mukainen kielenkäyttö ja tyyli. Kaupankäynnin kirjeet, hakemus ja ansioluettelo, yhteisöviestinnän asiakirjoista tiedotteet, kutsut, pyynnöt ja aloitteet.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmä- ja parityöt, itsenäinen opiskelu ja yksilölliset harjoitustehtävät.

#### *Oppimateriaali*

Opettajan toimittama materiaali.

#### *Oppimisen arviointi*

Jastokuva näyttö, suoritettavat harjoitustehtävät, tentti.

## **YYY11304**

### **Suullinen ja kirjallinen vaikuttaminen, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelijalla on riittävät tiedot yritysten ja yhteisöjen tavoitteellisesta viestinnästä. Opiskelijalla on valmius ilmaista itseään kirjallisesti ja suullisesti työelämän vaihtuvissa tilanteissa. Hän osaa laatia vaikuttavan viestinnän asiakirjoja, toimia kokouksissa ja neuvotteluissa ja ilmaista itseään työelämän esiintymistilanteissa. Opiskelija ymmärtää viestinnän merkityksen sekä yhteisön että oman työnsä kannalta ja haluaa jatkuvasti parantaa omia taitojaan viestijänä.

#### *Oppisisältö*

Perustelevat asiakirjat, ohjetekstit, oman ammattialan viestintä, raportointi. Suulliset esitykset, kokoukset ja neuvottelut, kokous- ja neuvotteluasiakirjat.

#### *Esitiedot*

Tiedottava viestintä.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmä- ja parityöt, itsenäinen opiskelu ja yksilölliset harjoitustehtävät.

#### *Oppimateriaali*

Luennot, harjoitustehtävät ja opettajan toimittama muu materiaali.

#### *Oppimisen arviointi*

Osallistuminen luento-opetukseen, suoritettavat harjoitustehtävät ja tentti.

## **YY11311**

### **Kommunikation inom arbetslivet, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija saavuttaa työelämän edellyttämät perustaidot. Hän tuntee kielen perusrakenteet, keskeistä sanastoa ja yleiskieltä sekä oman am-

mattialansa sanastoa. Opiskelijalla on myönteinen asenne kielenoppimiseen ja hän ymmärtää kielitaidon merkityksen työelämässä.

#### *Oppisisältö*

Kielen keskeiset rakenteet ja sanasto, tekstejä, suullisia harjoituksia, kirjoittamista ja lähteiden käyttämistä opiskelun apuna.

#### *Esitiedot*

Peruskoulun ruotsin kielen (A- tai B-kieli) ja ammattioppilaitoksen ruotsinkielen oppimäärä tai vastaavat tiedot ja taidot.

#### *Opiskelumenetelmät*

Kommunikatiivinen kielenoppiminen, parityöt, ryhmätyöt, aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen ja itsenäinen opiskelu.

#### *Oppimateriaali*

Opettajan toimittama materiaali.

#### *Oppimisen arviointi*

Tentit, jatkuva näyttö ja yksilölliset tehtävät.

### **RYY11316**

#### **Affärskommunikation, 3 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija selviytyy liikeviestinnästä ruotsin kielellä. Opiskelija tiedostaa ja ymmärtää liikeviestinnän erityispiirteet. Opiskelija sisäistää oppimansa merkityksen ammattitaitonsa kehittäjänä kaksikielisessä maassa ja pohjoismaisessa yhteisössä.

#### *Oppisisältö*

Lyhyet tiedotteet, liikekirjeet ja neuvottelut, paikanhaku.

#### *Esitiedot*

Kommunikation inom arbetslivet.

#### *Opiskelumenetelmät*

Kommunikatiivinen kielenoppiminen, harjoitukset, parityöt, aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, itsenäinen opiskelu.

#### *Oppimateriaali*

Peltonen, B. – Kukkasniemi, E. – Auvinen, L. Nordiska nätverk. Helsinki. Edita. Opettajan toimittama materiaali.

#### *Oppimisen arviointi*

Kommunikatiivinen kielenoppiminen, yksilölliset harjoitukset, jatkuva näyttö, itsenäinen opiskelu, tentit.

### **YYY11321**

#### **Working English, 3 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija saavuttaa kielen perustaidot sekä teoriassa että käytännössä. Opiskelijan kiinnostus oman kielitaidon kehittämiseen lisääntyy.

#### *Oppisisältö*

Peruskielioppi ja keskeinen sanasto.

#### *Esitiedot*

Ammatillisen oppilaitoksen englannin kielen oppimäärä tai vastaava.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, pari-/ryhmätyöskentelyä, itsenäistä opiskelua.

#### *Oppimateriaali*

Mattila, M. ja I. Lyhyt englannin kielioppi. Practise Your English. (Key).

#### *Oppimisen arviointi*

Jatkuva näyttö, tentti.

### **RYY11324**

#### **Professional English, 3 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija ymmärtää oman ammattialan tekstejä ja puhetta sekä pystyy selviytymään suullisesti ja kirjallisesti työelämän eri tilanteissa englannin kielellä. Lisäksi hän hallitsee oman ammattialansa ja hotelli- ja ravintola-alan sanastoa ja omaksuu positiivisen asenteen jatkuvaa, myös omatoimista kielenopiskelua kohtaan. Opiskelijalla on riittävät tiedot pystyäksään ymmärtämään oman ammattialan tekstejä ja puhetta sekä kommunikoimaan suullisesti ja kirjallisesti erilaisissa työelämän tilanteissa. Opiskelija ymmärtää ammattikielenkäytön eroavan yleiskielestä. Opiskelija on motivoitunut ja valmis työskentelemään itsenäisesti paremman kielitaidon saavuttamiseksi. Opiskelija selviytyy erilaisista oman ammattialan tilanteissa ja pystyy omaksumaan englannin kielellä kirjoitettua tietoa.

### *Oppisisältö*

Oman ammattialan tekstejä sekä niihin liittyviä harjoituksia, hotelli- ja ravintola-alan viestintää harjoituksineen; työelämän tilanteita simuloivia tekstejä ja harjoituksia.

### *Esitiedot*

Lukion oppimäärä tai Working English.

### *Opiskelumenetelmät*

Harjoitukset ja tehtävät.

### *Oppimateriaali*

Gullstén, K. – Huff, K. 1999. Bubble and Squeak, English for Hospitality. WSOY.  
Ajankohtaiset tekstit, sanakirjat.

### *Oppimisen arviointi*

Aktiivisuus, suulliset ja kirjalliset tehtävät, tentti.

### **YYY11330**

#### **Valinnainen vieras kieli, 3 ov**

Opiskelija valitsee joko saksan tai ranskan kielin ammattikielen opinnot. Gastronominen sanasto on valinnasta riippumatta hallittava molemmilla kielillä ja se opiskellaan suuntaavien opintojen yhteydessä.

### **RHL11334**

#### **Berufsprache Deutsch, 3 ov**

### *Oppimistavoitteet*

Opiskelijan tavoitteena on ammatillisen kielitaidon kehittäminen. Hän syventää kielitaitoaan ja kehittää kykyään viestiä erilaisissa ammatillisissa tilanteissa. Opiskelija vahvistaa yleiskielen tuntemustaan ja oppii ammattialansa sanastoa selviytyäkseen työelämän viestintätilanteista. Hänellä on myönteinen asenne saksan kieleen, sen oppimiseen ja saksankielisiin kulttuureihin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa normaalitempoista puhetta. Hän pystyy lukemaan ja tuottamaan helpohkoa ammattitekstiä.

### *Oppisisältö*

Majoitus- ja ravitsemisalalan asiakaspalvelutilanteet, Suomen esittely matkailumaana.

### *Esitiedot*

Lukion oppimäärä (C- tai D-saksa) tai vastaavat tiedot ja taidot.

### *Opiskelumenetelmät*

Oppisisältöihin liittyvät suulliset ja kirjalliset harjoitukset, pari- ja ryhmätyöt, kotitehtävät, etätehtävät ja lokikirja.

### *Oppimateriaali*

Opettajan kokoama materiaali.

### *Oppimisen arviointi*

Jatkuva näyttö, tehtävät, suullinen ryhmätentti, tentti tai lokikirja.

### **RHL11335**

#### **Ranska, ravintola- ja majoitusalan ammattikieli, 3 ov**

### *Oppimistavoitteet*

Opiskelijan tavoitteena on ammatillisen kielitaidon kehittäminen. Hän syventää omaa kielitaitoaan ja kehittää kykyään viestiä erilaisissa ammatillisissa tilanteissa. Opiskelija vahvistaa yleiskielen tuntemustaan ja oppii oman ammattialansa sanastoa selviytyäkseen työelämän viestintätilanteista. Opiskelijalla on myönteinen asenne ranskan kieleen, sen oppimiseen ja ranskankielisiin kulttuureihin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa normaalitempoista puhetta, hän pystyy lukemaan ja tuottamaan helpohkoa ammattitekstiä.

### *Oppisisältö*

Majoitus- ja ravitsemisalalan asiakaspalvelutilanteet, Suomen esittely matkailumaana.

### *Esitiedot*

Lukion oppimäärä (C- tai D-ranska) tai vastaavat tiedot ja taidot.

### *Opiskelumenetelmät*

Oppisisältöihin liittyvät suulliset ja kirjalliset harjoitukset, pari- ja ryhmätyöt, kotitehtävät ja etätehtävät.

### *Oppimateriaali*

Opettajan kokoama materiaali.

### *Oppimisen arviointi*

Osallistuminen lähiopetukseen, kirjallinen ja suullinen tentti.



## Tietojenkäsittely

Opiskelija tuntee mikrotietokoneen peruslaitteiston, koulun työvälinohjelmien ja ammattikorkeakoulun tietoverkon sekä niiden mahdollisuudet opiskelun tukena. Opiskelija osaa itsenäisesti käyttää mikrotietokonetta opiskelun apuvälineenä sekä hallitsee koulun työvälinohjelmien ja tietoverkon käytön ja osaa soveltaa niitä käytännön tilanteisiin. Opiskelija toimii vastuullisesti koulun tietoverkon peruskäyttäjänä ja tuottaa laadukkaita tuotteita työvälinohjelmilla pyrkien itsenäiseen oppimiseen ja ongelmatilanteiden ratkaisemiseen sekä omien taitojen kehittämiseen.

### YYY11401

#### Tietojenkäsittelyn perusteet, 1 ov

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija osaa itsenäisesti käyttää mikrotietokonetta opiskelun apuvälineenä sekä hallitsee koulun tietoverkkojen käytön.

##### *Oppisisältö*

Tietokonelaitteiston käyttö, rakenne ja toiminta-periaatteet. Ammattikorkeakoulun käyttöjärjestelmien sekä verkkoympäristön ja sähköpostin käytön perusteet.

##### *Opiskelumenetelmät*

Lähtötunnit atk-luokassa ja etätehtävät.

##### *Oppimateriaali*

Opintojakson aikana jaettava materiaali. Muu opettajan ilmoittama materiaali.

##### *Oppimisen arviointi*

Luennot, harjoitukset ja tentit.

### YYY11402

#### Tietoverkot, 2 ov

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija osaa hahmottaa tietoverkkojen rakenteen muodostumisen, hallitsee Internetin käytön sekä osaa tuottaa dokumentteja Internetiin.

##### *Oppisisältö*

Tietoverkko ja sen rakenne, Internetin peruskäyttö, sähköinen viestintä, digitaalinen kuvankäsittely, www-työvälinohjelmien käyttö. Opintojakson aikana opiskelija tekee omat kotisivunsa ja oppii sivujen rakentamisen ja ylläpidon periaatteet.

##### *Esitiedot*

Tietojenkäsittelyn perusteet.

##### *Opiskelumenetelmät*

Lähtötunnit PC-luokkatyöskentelynä jokainen omalla työasemallaan tietoverkon ja internetin rakentamiseen, käyttöön ja avustaviin työvälinohjelmien sekä www-sivun tekniseen toteutukseen tutustuen. Opiskelijan itsenäisen opiskelun osuudessa tietoverkkoja ja sähköpostia hyödyntävien verkkojen kautta palautettavien etätehtävien laatiminen sekä oman kotisivuston toteutus ja internetiin laittaminen.

##### *Oppimateriaali*

Opintojakson www-sivut ja Internet-materiaali.

##### *Oppimisen arviointi*

Harjoitukset ja tentit sekä harjoitustyöt.

## Matematiikka ja luonnontieteet

Opiskelija hallitsee talousmatematiikan ja finanssimatematiikan tärkeimmät laskentamenetelmät ja osaa soveltaa niitä. Opiskelija tuntee tilastomatematiikan perusteet. Opiskelija tiedostaa ympäristöasioiden tärkeyden ja osaa toimia kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti.

### RYY11520

#### Matematiikan kertauskurssi, 2 ov

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija saavuttaa koulutusohjelman edellyttämän matematiikan osaamisen tason.

##### *Oppisisältö*

Lukion lyhyen matematiikan keskeisimmät sisällöt.

##### *Esitiedot*

Ammatillisen oppilaitoksen oppimäärä.

##### *Opiskelumenetelmät*

Luennot ja laskuharjoitukset.

##### *Oppimateriaali*

Mäkinen, K. – Sivonen, H. – Rahikka, M. 2001. Lukion lyhyt matematiikka Kertauskirja. Helsinki. Otava.

##### *Oppimisen arviointi*

Osallistuminen laskuharjoituksiin ja tentti.

**RYY11501**  
**Talousmatematiikan perusteet, 1 ov**

*Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija hallitsee matkailu- ja ravitsemisalalla tarvittavat matemaattiset menetelmät niin yrityksen käytännön toiminnan kuin hallinnonkin osalta.

*Oppisisältö*

Prosenttilaskun sovellukset, palkat, lainat, verot, hinnoittelu, ravintosisällöt, lisäaineet, annoslaskenta ja –kortit, valuutat.

*Esitiedot*

Lukion matematiikka tai Matematiikan kertauskurssi.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, laskuharjoitukset, itsenäinen opiskelu.

*Oppimateriaali*

Häikiö, I. – Ratilainen, A. 2001. Ruokamatematiikkaa. Porvoo. WSOY.  
Opettajan tuottamat harjoitukset.

*Oppimisen arviointi*

Laskuharjoitukset ja tentti.

**RYY11502**  
**Tilastomatematiikka ja tutkimusmenetelmät, 1 ov**

*Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija osaa kerätä tilastotietoja eri lähteistä sekä osaa havainnollistaa ja analysoida tilastoainesta. Opiskelija hallitsee tilastollisen päättelyn alkeet ja osaa kriittisesti arvioida tilastollisia tuloksia.

*Oppisisältö*

Tilastolliset muuttujat, aineiston kerääminen, graafinen esitys, tunnusluvut, hajontaluvut, korrelaatio, lineaarinen regressio.

*Esitiedot*

Tietojenkäsittelyn perusteet.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, laskuharjoitukset, ryhmätyö. Harjoituksissa käytetään Excel-ohjelmaa.

*Oppimateriaali*

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

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

*Oppimisen arviointi*

Laskuharjoitukset ja tentti.

**RYY11507**  
**Mikrobiologia, 1 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija ymmärtää hyvän elintarvikehygienian merkityksen yksilön ja majoitus- ja ravitsemisalan yrityksen kannalta. Opiskelija tunnistaa elintarvikkeiden turvallisuuteen vaikuttavat tekijät sekä osaa selostaa, miten elintarvikevalvonta on järjestetty Suomessa. Opiskelija ymmärtää omavalvontasuunnitelman merkityksen sekä osaa toimia suunnitelman mukaisesti. Opiskelija tiedostaa matkailijaa uhkaavat tartuntataudit.

*Oppisisältö*

Erilaiset mikrobiryhmät, mikrobien yleiset elin ehdot, tavallisimmat elintarvikkeista peräisin olevat infektiot ja ruokamyrkytykset, elintarvikeperäiset loiset ja elintarvikkeille haitalliset eliöt, elintarvikkeissa varastoinnin aikana tapahtuvat muutokset sekä niiden ehkäisy. Oma-valvontajärjestelmän perusteet. Tavallisimmat matkailijaa uhkaavat tartuntataudit ja niiden ehkäisy.

*Opiskelumenetelmät*

Verkko-opetus, yksilölliset harjoitukset, luennot.

*Oppimateriaali*

Ijäs, T. - Välimäki, M-L. 2003. Elintarvikehygienian ja –lainsäädäntö. OTAVA. Helsinki.

*Oppimisen arviointi*

Tentti, yksilötehtävät.

**RYY11508**  
**Ympäristönsuojelu ja työympäristön fysiikka, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija tuntee ympäristönsuojelun peruskäsitteet ja ymmärtää ympäristöarvojen merkityksen yrityksen toiminnassa, osaa laatia ympäristöohjelman ja arvioida sen taloudellisia vaikutuksia. Opiskelija osaa mitata työskentelyolosuhteita kuvaavia muuttujia, tuntee työssä käytettävien laitteiden toiminnat.

taperiaatteet työturvallisuuden kannalta ja säteilyfysiikan perusteet väestösuojelun kannalta.

#### *Oppisisältö*

Ympäristöarvot ja kulttuurinen kestävyys. Ympäristön tilan arviointi, ympäristöohjelman rakenne. Energiantuotanto. Sähköturvallisuus. Säteilysuojelun suuret ja säteilysuojelun perusteet. Vuosittain valittavat ajankohtaiset aiheet.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, projektityö ja ryhmätyöskentely.

#### *Oppimateriaali*

Luennotsijan tuottama materiaali sekä aihepiirien mukaan valitut ajankohtaiset artikkelit.

#### *Oppimisen arviointi*

Ympäristönsuojeluun liittyvä projektityö ja fysiikan harjoitustyöt. Portfolion numeerinen arvostelu.

### **RYY11509**

#### **Tutkimustyön perusteet, 1 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija tuntee erilaiset tieteenfilosofiset lähtökohdat ja tiedonhankintamenetelmät. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa tutkimuksen sekä analysoida ja raportoida saadut tulokset.

#### *Oppisisältö*

Tutkimusmenetelmät, tietolähteet, aineiston analysointi ja raportointi. Opinnäytetyöprosessi sekä oman työn aiheen löytäminen ja työsuunnitelman laatiminen.

#### *Esitiedot*

Tilastomatematiikka ja tutkimusmenetelmät.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot ja ryhmätyöt.

#### *Oppimateriaali*

Ajankohtaiset artikkelit alalta.

VAMK:n opinnäytetyöohje.

Hirsjärvi, P. Remes, P. Sajavaara, P. 2000 (5. painos tai uudempi). Tutki ja kirjoita. Tammi, Helsinki.

#### *Oppimisen arviointi*

Tiedonhakutehtävän ja tutkimusartikkelin arvioinnin hyväksytyt suorittaminen. Osallistuminen aloitusseminaariin.

## **AMMATILLISET PERUSOPINNOT**

### **Palvelualan yrityslainsäädäntö**

Opiskelija hallitsee alkoholi- ja työolainsäädännön hotelli- ja ravintola-alalla sekä tuntee perusasiat elinkeinokilpailu- ja kuluttajalainsäädännöstä. Hän osaa soveltaa lainsäädäntöä työssään ja ymmärtää lakien noudattamisen tärkeyden yrityksen kannalta.

### **RYY12106**

#### **Alkoholilainsäädäntö, 1 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija on perehtynyt alkoholin kemialliseen koostumukseen, hallitsee alkoholilain ja -asetuksen sekä osaa soveltaa niitä työssään. Opiskelija ymmärtää alkoholilain noudattamisen merkityksen yrityksen liiketoiminnassa.

#### *Oppisisältö*

Alkoholilain anniskelua koskevat säädökset.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot ja keskustelu aiheesta.

#### *Oppimateriaali*

Alkoholilaki 2003 ja -asetus 2003.

Alkoholiasiat ravintolassa.

#### *Oppimisen arviointi*

Osallistuminen opetukseen ja tentti.

### **RYY12107**

#### **Yritysoikeus, 1 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija omaksuu yritysten toimintaan, markkinaolosuhteisiin ja kuluttajan asemaan vaikuttavat elinkeinokilpailu- ja kuluttajalainsäädännön perusteet.

#### *Oppisisältö*

Palvelualan tavallisimmat sopimukset, kauppalaan ja kuluttajansuojalain pääperiaatteet, vahingonkorvausoikeuden-, luotto-oikeuden ja markkinointioikeuden perusteet.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitukset sekä esitykset.

### *Oppimateriaali*

Hyvärinen, H. – Hulkko, P. – Ohvo, S. – Varjola-Vahveläinen, K. 2002 tai uudempi painos. Yksityisoikeuden perusteet. Porvoo. WSOY.

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

Ojajärvi, J. – Vainio, S. – Lindström, J. – Vainio, P. 2002 tai uudempi painos. Ammattikorkeakoulun juridiikka 1. Helsinki. Otava.

Muu opettajan ilmoittama oheismateriaali ja voimassa oleva lainsäädäntö.

### *Oppimisen arviointi*

Tentti ja harjoitukset sekä esitykset.

## **RYY12108**

### **Palvelualan työsuhteasiat, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija hallitsee sekä yleiseen työlainsäädäntöön liittyvät perusasiat että oman alan työehtosopimukset ja soveltaa työehtosopimusta käytännön työelämässä niin työntekijän kuin työnantajan näkökulmasta. Opiskelija tuntee myös yhteistoimintalain ja työsuojelumääräykset pääkohdittain. Opiskelija arvostaa näiden asioiden merkitystä työelämässä.

#### *Oppisisältö*

Työmarkkinamekanismit, työsopimuslain ja vuosilomalain keskeiset kohdat, työehtosopimus.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot ja soveltavat harjoitukset.

#### *Oppimateriaali*

Saarinen, M. (uusin painos). Majoitus- ja ravitsemis- ja matkailualan työsuhteasiat. Helsinki.

#### *Oppimisen arviointi*

Osallistuminen opetukseen, tunnilla tehtävät harjoitukset ja tentti.

## **Ravintolapalvelu**

Tavoitteena on perehdyttää opiskelija ravintolan perustoimintoihin ja tuotevalikoimiin sekä antaa valmiudet työskentelyyn ravintolasalissa. Opiskelija osaa muodostaa kokonaiskuvan palvelutapahtumasta ja palvelutuotteen muodostumisesta.

## **RYY12203**

### **Ravintolapalvelu, 3 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija sisäistää teknisen ja toiminnallisen laadun merkityksen palveluyrityksen toiminnassa. Opiskelija hallitsee eri palvelujärjestelmät, toimintatavat sekä käytännön tarjoiluun liittyvät työt. Hän hallitsee myös tietotekniikka-perusteiset palveluyrityksen kassavirrat.

#### *Oppisisältö*

Ravintolan perustoiminnot ja organisaatio sekä asiakaspalvelun perusteet.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitukset, ryhmätyöt. Opintojakso suoritetaan osittain yhdessä opintojakson Ruokatuotanto ja ravinto-oppi kanssa. Opintojaksoon sisältyy lisäksi 40 h salityötä majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksissä.

#### *Oppimateriaali*

Fuller, J. 1992. Modern Restaurant Service. Food and Beverage Service.

Grönroos, C. Uusin painos. Miten palveluja markkinoidaan (osittain). Espoo. Weilin & Göös.

#### *Oppimisen arviointi*

Jatkuva näyttö. Tentti.

## **RYY12204**

### **Väkevät alkoholijuomat, 1 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija perehtyy alkoholijuomien valmistukseen, perustyypeihin ja käyttöön sekä hallitsee tuotevalikoiman.

#### *Oppisisältö*

Väkevien alkoholijuomien ja väkevien viinien valmistus, käyttö ja tarjoilu.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyöt, tehtävät.

#### *Oppimateriaali*

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

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

#### *Oppimisen arviointi*

Tentti.

**RYY12205**  
**Viinitietous, 1 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija perehtyy viinikulttuuriin ja viiniä valmistavien maiden tuotantoon. Hän hallitsee eri maiden viinialueet, viinilait ja osaa suositella ja myydä viinejä.

*Oppisisältö*

Mietojen viinien valmistus, tärkeimmät viiniä tuottavat maat ja alueet sekä viinien luokitukset eri maissa. Etikettien kieli.

*Oppimismenetelmät*

Luennot, harjoitukset, ryhmätyöt.

*Oppimateriaali*

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

*Oppimisen arviointi*

Tentti.

**Ruokapalvelu**

Opiskelija osaa valmistaa tavallisimmat vakio-ruoka-annokset ravitsemuksellisesti oikein.

**RYY12307**  
**Ruokatuotanto ja ravinto-oppi, 5 ov**

*Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija hallitsee elintarvikelainsäädännön. Hän osaa kuvata tavallisimmat ruokalajit sekä valmistaa ja suunnitella tavallisimmista elintarvikkeista vakioaterioita sekä ateriakokonaisuuksia, myös erikoisruokavaliota noudattaville. Opiskelija hallitsee ruoka-aineiden käsittelyn ja käytön sekä osaa käyttää tarkoituksenmukaisesti keittiön koneita ja laitteita. Hän arvostaa turvallista ja siistää keittiötyöskentelyä.

*Oppisisältö*

Ruoanvalmistusmenetelmät, elintarvikkeiden tarkoituksenmukainen ja taloudellinen käsittely, vakioaterioiden suunnitteleminen ja valmistaminen. Ravitsemussuositukset ja tavallisimmat erikoisruokavaliot, kasvisruokavaliot, ruoka ja uskonnot. Työturvallisuus ja keittiön puhtaana-pito. Opintojaksoon sisältyy lisäksi 40 h keittiötyötä majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksessä.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, itsenäinen opiskelu, ryhmätyöt, käytännön harjoituksia.

*Oppimateriaali*

Kylliäinen, S. – Lintunen, M. 2003.

Ravitsemus ja terveys (osittain). Porvoo. WSOY.

Lehtinen, M. - Peltinen, H. - Talvinen, P. 1999. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Porvoo. WSOY.

*Oppimisen arviointi*

Tentit, suunnittelutehtävä/-tehtäviä, käytännön harjoitukset, työkoe, jatkuva näyttö.

**Matkailupalvelu**

Tavoitteena on, että opiskelija sisäistää matkailun maailmanlaajuisena ja kasvavana ilmiönä. Matkailuelinkeinon eri osa-alueet esitellään niin, että opiskelija ymmärtää matkailun monimuotoisuuden ja sen vaikutukset toimintaympäristöön. Opiskelija osaa käyttää matkailun verkkosivuja ja on tutustunut merkittävimpiin matkatoimistojen varausjärjestelmiin.

**RYY12403**  
**Matkailun toimintaympäristö, 3 ov**

*Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija sisäistää kuvan matkailusta maailmanlaajuisena ja kasvavana ilmiönä. Matkailuelinkeinon eri osa-alueet esitellään niin, että opiskelija ymmärtää matkailun monimuotoisuuden ja sen vaikutukset toimintaympäristöön.

*Oppisisältö*

Matkailun klusteri ja sen toiminta. Matkailun käsitteistöt ja teoriat. Työntö- ja vetovoimatekijät matkailussa. Suomen matkailualueet ja toimijat matkailussa. Matkailun vaikutukset.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyöt ja itsenäinen opiskelu.

*Oppimateriaali*

Vuoristo, K-V. 1998. Matkailun muodot. Porvoo. WSOY.

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

*Oppimisen arviointi*  
Ryhmätyöt ja tentti.

**RYY12404**  
**Verkkosivut ja varausjärjestelmät matkailu-  
alalla, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Opiskelija osaa käyttää matkailun verkkosivuja ja on tutustunut merkittävimpiin matkatoimistojen varausjärjestelmiin.

*Oppisisältö*  
Matkatoimistoelinkeinojen rakenne. Internetin tieto- ja varauskanavat matkailussa. Amadeus Pro Tempo-järjestelmän alkeet. Aikataulutietojen haku eri lähteistä.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot ja tunneilla tehtävät harjoitukset.

*Oppimateriaali*  
Verhelä, P. 2000. Matkatoimistopalvelut. Helsinki. Edita.  
Theobald, W. – Dunsmore, H.E. 2000. Internet Resources for Leisure and Tourism. Oxford. Butterworth-Heinemann.  
Aikataulukirjat ja manuaalit.

*Oppimisen arviointi*  
Harjoitukset.

**Hotellipalvelu**

Opiskelija saa käsityksen hotellielinkeinojen ja majoitusyrityksen rakenteesta ja toiminnasta sekä hallitsee vastaanoton työtehtävät, osaa käyttää varausohjelmia ja ymmärtää eri toimintojen muodostaman palvelujärjestelmän. Opiskelija ymmärtää turvallisuuden merkityksen asiakkaan ja henkilökunnan sekä yrityksen toiminnan ja kannattavuuden kannalta. Opiskelija tuntee hotellin puhtaanapito-osaston toiminnan, osaa valita oikeat puhdistusaineet ja osaa käsitellä erilaisia pintamateriaaleja ja viherkasveja, sekä ymmärtää puhtaan ympäristön merkityksen asiakkaiden viihtyvyyden ja turvallisuuden kannalta.

**RYY12616**  
**Majoitusliike liiketoimintana, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Opiskelija saa käsityksen hotellinkeinojen ja majoitusyrityksen rakenteesta ja toiminnasta.

*Oppisisältö*  
Hotellityypit, hotelliketjut, markkinointiketjut, majoitusliikkeen toiminta ja organisaatio, majoitusliikkeen palvelut, turvallisuus majoitus- ja ravitsemisalalla yrityksissä.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, harjoitukset.

*Oppimateriaali*  
Opettajan toimittava materiaali.

*Oppimisen arviointi*  
Harjoitustehtävät ja tentti.

**RYY12402A**  
**Varaus- ja vastaanottotoiminnot, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Opiskelija hallitsee hotellin palvelukokonaisuuden osat.

*Oppisisältö*  
Hotellin palvelukokonaisuuden osat. Sanasto ja käsitteet. Erilaiset asiakasryhmät. Varausjärjestelmät ja varaustoiminnot, varausohjelmat, varauskannan ylläpito. Asiakaspalvelu vastaanotossa. Organisaatio ja osastojen yhteistyö. Tutustuminen majoitusalan tietojärjestelmiin, varausjärjestelmien rakenne ja käyttöominaisuudet.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, harjoitukset, projektityöt.

*Oppimateriaali*  
Kasavana, M. – Cachill, J. 1992. Managing Computers in the Hospital Industry. East Lansing.

*Oppimisen arviointi*  
Projektityö ja tentti.

**RYY12618**  
**Hotellin puhtaanapitotoiminnot, 1 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija tuntee hotellin puhtaanapito-osaston toiminnan. Hän tiedostaa puhtaan ympäristön merkityksen asiakkaiden viihtyvyyden ja turvallisuuden kannalta.

*Oppisisältö*

Siivousvälineet ja koneet, puhdistusaineet: koostumus, käyttö, vaikuttavat aineet, annostelu ja turvallisuus. Hotellihuoneen siivous. Metallien, lattioiden ja muiden pintojen puhdistus. Viherkasvien hoito.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, käytännön harjoituksia, yksilö- ja ryhmätöitä. 15 h hotellisiivousta, joka sisällytetään muun ammattityön jaksoon

*Oppimateriaali*

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

*Oppimisen arviointi*

Kirjallinen tehtävä tai tentti.

**Palvelujen markkinointi**

Tavoitteena on, että opiskelijalla on riittävät tiedot ja taidot jotta hän osaa analysoida, suunnitella, toteuttaa ja johtaa markkinointi- ja suhdetoimenpiteitä organisaatioissa, joiden toiminta suuntautuu kuluttajille.

**RYY12701**  
**Markkinoinnin perusteet, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija saa valmiudet toteuttaa luovasti ja tuloksellisesti asiakassuhdemarkkinointia yrityksissä ja yhteisöissä sekä osaa laatia toimivan liikeidean ja toteuttaa sitä markkinoinnin peruskilpailukeinoja hyväksi käyttäen.

*Oppisisältö*

Kokonaisvaltaisen markkinoinnin lähtökohdat, sisäinen ja ulkoinen toimintaympäristö, kuluttaja- ja ostokäyttäytyminen, segmentointi, markkinoinnin kannattavuus sekä liikeidean laatiminen, tuotepäätökset, hintapäätökset, saatavuuspäätökset, positointi, palvelujen markkinoinnin lähtökohdat.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitukset, projektityö.

*Oppimateriaali*

Blythe, J. 2001. Essentials of Marketing. 2nd ed. Harlow. Prentice Hall.

Muu luennoitsijan toimittama materiaali.

*Oppimisen arviointi*

Pienryhmä- ja harjoitustöiden suorittaminen hyväksyttävästi sekä tentti.

**RYY12705**

**Liikeidean suunnittelu ja kehittäminen, 1 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija perehtyy palveluyrityksen liikeidean suunnitteluun ja kehittämiseen ja osaa laatia liiketoimintasuunnitelman perustamisvaiheessa olevalle yritykselle.

*Oppisisältö*

Liikeidean valintaan vaikuttavat tekijät, liikeidean kehittäminen, yrityskuvan ja yrityskulttuurin merkitys liiketoiminnan onnistumisessa, projektityöskentely ja projektin suunnittelu.

*Esitiedot*

Yrittäjäyys.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyöt.

*Oppimateriaali*

Jahnukainen, I. – Junnelius, C. – Sonkin, L. 1993. Liiketoiminnan kehittäminen liikeidean pohjalta. Vesper New venture mechanics, Prentice-Hall. Eaglewood Cliffs.

Pelin R. 1999. Projektinhallinnan käsikirja. 3 uud. p. Espoo.

*Oppimisen arviointi*

Ryhmätyönä toteutettava projekti ja sen raportointi.

**RYY12703**

**Markkinointiviestintä, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija perehtyy esimerkkien avulla palveluyrityksen markkinointiviestinnän keskeisiin käsitteisiin ja niiden käytännön sovelluksiin. Opiskelija ymmärtää hyvän markkinointiviestinnän merkityksen yrityksen menestymisen kannalta. Opiskelija osaa

käyttää markkinointiviestinnän eri osat hyväkseen.

#### *Oppisisältö*

Yhteisöviestintä, markkinointiviestintä, mainonta, myyninedistäminen, suhde- ja tiedotustoiminta, design management sekä kansainvälinen markkinointiviestintä.

#### *Esitiedot*

Markkinoinnin perusteet.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmäharjoitukset, messukäynti ja etätehtävä.

#### *Oppimateriaali*

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

#### *Oppimisen arviointi*

Ryhmätoiden raportit, etätehtävä ja tentti.

### **RYY12704**

#### **Markkinointitutkimus, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija tuntee eri markkinointitutkimusmenetelmät. Hän ymmärtää markkinointitutkimuksen roolin päätöksentekoprosessissa sekä osaa suhtautua kriittisesti tutkimustuloksiin. Hän osaa tehdä pienimuotoisia markkinointitutkimuksia.

#### *Oppisisältö*

Markkinointitutkimuksen erityispiirteet, eri tutkimusmenetelmät, markkinoinnin johtaminen.

#### *Esitiedot*

Markkinoinnin perusteet.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitukset, harjoitustyöt, projektityöt.

#### *Oppimateriaali*

Hytönen, K. – Isoviita, A. – Lahtinen, J. Uusin painos. Markkinoinnin erityispiirteet. Avaintulos Oy.  
Lotti, L. 1994. Markkinointitutkimuksen käsikirja. Weilin & Göös.  
Seymour, D. T. 1992 tai uudempi. Marknadsundersökningar med kvalitativa metoder. Göteborg. IHM förlag.

#### *Oppimisen arviointi*

Tentti, harjoitustyö ja siihen kuuluva raportointi.

### **Palveluyrityksen taloushallinto**

Tavoitteena on, että opiskelija saa taloushallinnon perusvalmiudet pystyäkseen toimimaan alan erilaisissa tehtävissä. Hän osaa laatia erilaisia laskelmia, tehdä tarvittavia analyysejä ja tilannearvioita sekä valita keinoja toiminnan suunnitteluun ja kehittämiseen.

### **RYY12801**

#### **Katetuotto- ja kannattavuuslaskenta, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija osaa laatia erilaisiin tarpeisiin katetuottolaskelmia, arvioida kannattavuutta ja tehokkuutta sekä hinnoitella tuotteita ja palveluita. Hän hallitsee myös taloudellisen ajattelun.

#### *Oppisisältö*

Katetuottolaskenta ja toiminnan arviointi tunnuslukujen avulla, tuotteiden ja palveluiden kustannusten selvittäminen, hinnoittelulaskelmat ja hinnoitteluun liittyvä psykologia, arvonalisarvosuhteet kannattavuuslaskelmissa.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitustehtävät.

#### *Oppimateriaali*

Alhola, K. – Lauslahti, S. 2000. Laskentatoimi ja kannattavuuden hallinta. Porvoo. WSOY  
Tomperi, S. 2002. Kannattavuus ja kustannusten hallinta. Helsinki. Edita.

#### *Oppimisen arviointi*

Tentti ja itsenäinen tehtävä.

### **RYY12802**

#### **Budjetointi ja taloussuunnittelu, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija sisäistää taloudellisen suunnittelun ja seurannan merkityksen, osaa käyttää erilaisia suunnitteluvälineitä alan yrityksen toiminnan ohjaamisessa ja päätöksenteossa ja pystyy vastaamaan budjettiseurannasta.

#### *Oppisisältö*

Budjetoinnin työvaiheet, erilaiset budjetit, rahoitus- ja investointilaskelmat.



### *Esitiedot*

Katetuotto- ja kannattavuuslaskenta.

### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitustehtävät, itseopiskelu.

### *Oppimateriaali*

Alhola, K. - Lauslahti, S. 2000. Laskentatoimi ja kannattavuuden hallinta. Porvoo. WSOY.  
Leppiniemi, J. 2000. Rahoitus. Porvoo. WSOY.

### *Oppimisen arviointi*

Tentti, itsenäinen tehtävä.

## **RYY12803**

### **Tilinpäätöksen ja verotuksen perusteet, 3 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija ymmärtää ja sisäistää kaksinkertaisen kirjanpidon, välittömän verotuksen sekä sisäisen ja ulkoisen tarkkailun merkityksen. Hän hallitsee kirjanpidon peruskirjaukset ja välittömän verotuksen pääpiirteet sekä osaa analysoida ja raportoida alan yrityksen taloudellisen tilanteen ja aseman.

#### *Oppisisältö*

Liiketapahtumien rekisteröintiin liittyvät asiat, tilinpäätös ja tilinpäätösraportit. Tuloslaskelma, tase ja kassavirtalaskelma. Välitön verotus. Sisäinen ja ulkoinen tarkkailu.

### *Esitiedot*

Katetuotto- ja kannattavuuslaskenta.  
Budjetointi ja taloussuunnittelu.

### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitustehtävät, itseopiskelu.

### *Oppimateriaali*

Pollari, H. 2002. Hotelli- ja ravintola-alan kirjanpito ja tilinpäätös. Vantaa. Tummavuoren Kirjapaino Oy.  
Tomperi, S. Uusin painos. Käytännön kirjanpito. Helsinki. Edita. (osittain)  
Alhola, K. y.m. Uusin painos. Tilinpäätös ja yritysverotus. Porvoo. WSOY. (osittain)

### *Oppimisen arviointi*

Tentti, itsenäinen tehtävä.

## **8.9.3 SUUNTAAVAT OPINNOT**

Suuntaavat opinnot koostuvat kolmesta 10 ov:n opintojaksosta siten, että valitusta suuntautumisesta suoritetaan vähintään 20 ov.

Valittavana on kaksi suuntautumisvaihtoehtoa: RHL24000 Matkailun suuntautumisvaihtoehto ja RHL25000 Ravintolapalvelujen suuntautumisvaihtoehto. Kolmas 10 ov:n opintojakso voidaan koostaa erillisistä suuntaavien opintojen tasoista opintojaksoista tai myös muiden koulutusohjelmien suuntaavista opintojaksoista edellyttäen, että niistä muodostuu opiskelijan tutkintoa täydentävä kokonaisuus.

### **MATKAILUN SUUNTAUTUMISVAIHTOEHTO**

Matkailun suuntautumisvaihtoehdon tavoitteena on, että opiskelijalla on koulutuksen jälkeen valmiudet toimia erilaisissa matkailualan johdon, hallinnon, suunnittelun ja markkinoinnin tehtävissä.

#### **Elinkeinona matkailu**

Tavoitteena on, että opiskelija tuntee asiakkaiden kulutuskäyttäytymisen perusteet. Opiskelija hallitsee asiakaslähtöisen matkailutuotesuunnittelun ja kokonaisvaltaisen laatuajattelun. Opiskelija ymmärtää matkailutuotteiden erilaistamisen merkityksen.

#### **RHL24101**

#### **Matkailun maailma, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija ymmärtää matkailun maantieteellisen aluejaon perusteet ja osaa soveltaa sitä viitekehysnä matkailutuotteiden suunnittelussa.

#### *Oppisisältö*

Kansainvälisen matkailun merkitys globaalina ilmiönä. Matkailualueiden erilaiset vetovoimat. Sijaintimaantiede. Eri maantieteelliset alueet ja niiden vetovoimat. Suomen kilpailijamaat.

*Esitiedot*  
Matkailupalvelut –moduuli.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, ryhmätyöt ja itsenäinen opiskelu.

*Oppimateriaali*  
Burton, R. 1999. Travel Geography. 2nd ed. London. Pitman Publishing. (soveltuvin osin). World Travel Atlas 1998. London. Columbus Press.

*Oppimisen arviointi*  
Esitys valitusta matkailukohteesta hyödyntäen kirjaa. Karttatentti.

**RHL24102**  
**Matkailutuote, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Opiskelija ymmärtää ja pystyy jäsentämään erilaisten matkailutuotteiden ominaisuudet.

*Oppisisältö*  
Erilaisiin tuoteryhmiin tutustuminen. Verkottuminen matkailussa. Laadun merkitys matkailutuotteissa. Maaseututuotteet. Kokoustuotteet. Tapahtumatuotteet. Yritystuotteet kuten kannustetuotteet.

*Esitiedot*  
Matkailupalvelu – moduuli.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, ryhmätyöt ja itsenäinen opiskelu.

*Oppimateriaali*  
Opettajan tuottama materiaali.

*Oppimisen arviointi*  
Raportti matkailutuotteesta.

**RHL24103**  
**Matkailutuotteen kehitys, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Tavoitteena on, että opiskelija pystyy analysoimaan asiakkaiden kulutuskäyttäytymistä ja osaa verrata erilaisia kulutuskäyttämismalleja. Opiskelija osaa soveltaa asiakaslähtöistä matkailutuotesuunnittelua ja kokonaisvaltaista laatuajattelua. Opiskelija ymmärtää matkailutuotteiden erilaistamisen merkityksen.

*Oppisisältö*  
Asiakaslähtöisyys tuotekehittäelyssä. Matkailutuotteen koostaminen ja sen paketointi. Tuotteen hinnoittelu, kannattavuus sekä ympäristö- ja laatuvaatimukset. Matkailutuotteen markkinointi ja jakelutiet.

*Esitiedot*  
Matkailupalvelu - moduuli ja Matkailutuote – opintojakso.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot ryhmätyöt ja itsenäinen opiskelu.

*Oppimateriaali*  
Kompula, R. – Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki. Edita.

*Oppimisen arviointi*  
Projektityö ja harjoitukset.

**RHL24104**  
**Elämysteollisuus, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Opiskelija osaa käytännössä soveltaa aikaisempaa teoriataustaa ohjelmapalvelujen tuottamiseen.

*Oppisisältö*  
Elämys, viihde ja tapahtumat vetovoimatekijöinä ja niiden käyttö. Vierailukäynnillä tutustutaan elämysteollisuuden erilaisiin toimintoihin.

*Esitiedot*  
Matkapalvelut – moduuli.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, vierailut ja harjoitustyö.

*Oppimateriaali*  
Getz, D. 1997. Event Management and Event Tourism. New York. Cognizant Communication Corporation. (Soveltuvin osin).  
Goeldner, C.R. – MacIntosh, R.W. 2000. Tourism: Principles, Practices, Philosophies. 8. ed. (myös 7. ed. 1995) New York. John Wiley & Sons. (Soveltuvin osin).  
MEK 1999. Ympäristöopas tapahtumien järjestäjille. Helsinki. MEK.

*Oppimisen arviointi*  
Harjoitustyö.

**RHL24105**  
**Matkailun harjoitustyö, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Opiskelija osaa analysoida tutkimustiedon avulla matkailun liiketoimintaympäristöä käytännön yritysmerkkien avulla.

*Oppisisältö*  
Tutkimustietoon pohjautuen matkailutuotteiden kehittäminen. Kehitystyössä tulee ottaa huomioon myös ympäristö- sekä laatuominaisuudet.

*Esitiedot*  
Matkailupalvelu – moduuli.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, projektiopiskelu ja itsenäinen opiskelu.

*Oppimateriaali*  
Swarbrooke, J. – Horner, S. 1999. Consumer Behaviour in Tourism. Oxford. Butterworth & Heinemann.

*Oppimisen arviointi*  
Projektiraportti.

**Matkailuhanke**

Tavoitteena on, että opiskelija osaa soveltaa taitojaan suunnittelu- ja kehittämishankkeessa ja tuntee suunnittelu- ja kehittämistoiminnan elinkeinon eri tasoilla. Opiskelija tietää matkailuyrittäjän arkeen liittyvät uhat ja mahdollisuudet.

**RHL24201**  
**Matkailuyrittäjyys, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Opiskelija sisäistää matkailuyrittäjän arkeen liittyvät uhat ja mahdollisuudet. Opiskelija pystyy tunnistamaan ja analysoimaan sekä arvioimaan niitä avaintekijöitä, jotka vaikuttavat yrityksen menestykseen.

*Oppisisältö*  
Yrittäjyyden lähtökohdat ja toimintaedellytykset. Matkailuyrityksen menestymisen avaintekijät – ainutlaatuisuuden ydinosaaminen. Ali-

hankkijat. Tausta- ja tilastotietojen lähteet ja käyttö. Yrityksen rahoitus.

*Esitiedot*  
Elinkeinona matkailu -moduuli.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, ryhmätyöt, yritysvierailut ja itsenäinen opiskelu.

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

*Oppimisen arviointi*  
Yritysanalyysi.

**RHL24202**  
**Matkailun kehittämishankkeen hallinta, 3 ov**

*Oppimistavoitteet*  
Tavoitteena on, että opiskelija osaa soveltaa suunnittelutaitojaan tehdä hankesuunnitelman matkailun kehittämishankkeelle. Suunnittelu- ja kehittämistoiminnan ymmärtäminen elinkeinon eri tasoilla.

*Oppisisältö*  
Tulo- ja työllisyysvaikutukset ja niiden tutkiminen. Matkailustrategian toteuttaminen. Hanketyöt ja eri tyyppiset kehittämistoimet matkailussa. Hankesuunnitelman laatiminen, suunnittelu- ja hallintamenetelmät. Hankkeen johtaminen, valvonta ja laatuvarmistukset. Hankkeen rahoittaminen. Matkailun kehitys alueittain.

*Esitiedot*  
Elinkeinona matkailu –moduuli.

*Opiskelumenetelmät*  
Luennot, projektiopiskelu ja itsenäinen opiskelu.

*Oppimateriaali*  
Godfrey, K. 2000. Matkailun valtakunnallinen suhdannebarometri (viimeisin). Helsinki. SMAK.  
Silverberg, P. 1997. Ideasta projektiksi. Helsinki. Edita.

*Oppimisen arviointi*  
Projektityöskentely.

### **RHL24203**

#### **Matkailun sosiologiaa ja trendit, 2 ov**

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija sisäistää matkailun vaikutukset yhteisön ja ympäristön kannalta. Opiskelija osaa analysoida matkailun trendejä ja niiden vaikutuksia.

##### *Oppisisältö*

Matkailijoiden matkustustottumusten ja -syiden ymmärtäminen. Matkailusosiologian perusteet. Paikalliset ja vieraat. Kulttuurinen vastuu. Matkailun trendit ja niiden tulevaisuuden muutokset.

##### *Esitiedot*

Elinkeinona matkailu - moduuli.

##### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, harjoitukset ja itsenäinen opiskelu.

##### *Oppimateriaali*

Selänniemi, T. 1996. Matka ikuiseen kesään. Helsinki. SKS.  
WTO:n uusimmat tilastot ja selvitykset.

##### *Oppimisen arviointi*

Tentti.

### **RHL24204**

#### **Hankeharjoitus, 3 ov**

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija osaa soveltaa kaikkia aiemmin oppimiaan asioita matkailuhankkeen käytännön suunnittelussa ja kehittämisessä.

##### *Oppisisältö*

Tutustuminen matkailuhankkeeseen siinä työskentelemällä.

##### *Esitiedot*

Elinkeinona matkailu -moduuli.

##### *Oppimismenetelmät*

Luennot, projektiopiskelu ja itsenäinen opiskelu.

##### *Oppimateriaali*

Hankeiden projektiraportit.

*Oppimisen arviointi*  
Projektiraportti.

### **RAVINTOLAPALVELUJEN SUUNTAUTUMISVAIHTOEHTO**

Ravintolapalvelujen suuntautumisvaihtoehdon tavoitteena on, että opiskelijalla on koulutuksen jälkeen kyky toimia alan suunnittelu-, valvonta-, johto- ja tuotekehittelytehtävissä. Opiskelijalla on myös kyky toimia markkinoinnin, myynnin ja myynnin edistämisen tehtävissä.

#### **Syventävät opinnot ruoista ja juomista**

Opiskelija osaa suunnitella, johtaa ja toteuttaa erilaisia tapahtumia kannattavasti. Opiskelija sisäistää ja osaa suunnitteluprosessin sekä ymmärtää eri tuotantoprosessien yhdistämisen merkityksen yrityksen laadunhallinnan ja kannattavuuden kannalta.

### **RHL25101**

#### **Ruokatuotannon syventävät opinnot, 2 ov** **Erikoisruokien tarjoilu ja saliruoan valmistus, 1 ov**

##### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija osaa käsitellä ja käyttää erikoiselintarvikkeita sekä yhdistää niihin sopivia juomia. Opiskelija hallitsee saliruoanvalmistuksen.

##### *Oppisisältö*

Fileiden, riistan, sisäelinten, syvänmerenkalojen, äyriäisten, nilviäisten, mädin, erikoisvihannesten., erikoishedelmien käsittely ja niistä valmistettavia ruokalajeja. Fondun ja blinien tarjoilu. Paloittelu, annostelu ja liekittäminen ravintolan salissa, kattaminen ja tarjoilu sekä suurrempien kokonaisuuksien suunnittelu ja hinnoittelu.

##### *Esitiedot*

Ruokapalvelu -moduuli.

##### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, yksilö ja ryhmätyöt, demonstraatiot sekä käytännönharjoitukset.

### *Oppimateriaali*

Lehtinen, M. - Talvinen, P. 1999. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Porvoo. WSOY. Sarataho – Leppänen, R. 1995. Erikoisruoat ja niiden tarjoilu. Helsinki. Restamark.

### *Oppimisen arviointi*

Tentti, käytännön harjoitukset, kirjallinen tehtävä (monimuoto-opiskelijat).

## **RHL25102**

### **Ruoka ravintolan tuotteena, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija hallitsee ateriasuunnittelun eri liikeideoille. Opiskelija ymmärtää vakioinnin merkityksen laadunhallinnan kannalta.

#### *Oppisisältö*

Tuotesuunnittelu: tuotekehittely, annosten vakiointi ja hinnoittelu erilaisten liikeideoiden mukaisesti. Catering-palvelu ja banketit. Ruokalistan suunnittelu. Aterian suunnittelu. Erityisryhmät ravintolan asiakkaana. Ajankohtaiset teemat.

#### *Esitiedot*

Ruokapalvelu -moduuli, Ruokatuotannon syventävät opinnot.

#### *Oppimismenetelmät*

Luennot, käytännönharjoitukset, suunnittelutehtäviä ryhmässä ja yksilötyönä.

### *Oppimateriaali*

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

### *Oppimisen arviointi*

Tentti, käytännönharjoitukset, suunnittelutehtävä/projektitehtävä.

## **RHL25103**

### **Tilastoiminta, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Tavoitteena on, että opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa tilauksia sekä laatia ratkaisumalleja erityyppisiin tilanteisiin myynnin kehityksen ja kannattavuuden huomioon ottaen.

### *Oppisisältö*

Eri tyyppisten tilausten suunnittelu sekä niiden kannattavuuden laskeminen.

#### *Esitiedot*

Ruokapalvelu -moduuli, Ruokatuotannon syventävät opinnot.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot ja ryhmätyöt.

### *Oppimateriaali*

Strianese, A. J. 1997. Dining Room and Banquet Management. 2<sup>nd</sup> ed. Albany. ITP. Opettajan toimittama materiaali.

### *Oppimisen arviointi*

Tilauksen suunnittelu ja toteuttaminen sekä tentti.

## **RHL25104**

### **Logistiikka, 1 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija ymmärtää hyvän materiaalihallinnan merkityksen yrityksen menestymisen kannalta. Opiskelija osaa käyttää hyväksi varastoinnissa käytettäviä tunnuslukuja materiaalihallinnon kehittämiseen.

#### *Oppisisältö*

Materiaalitoiminnot, hankinnat, varastointi, valvonta, hankintojen suunnittelun tietotekniikka.

#### *Esitiedot*

Ruokapalvelu -moduuli.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, yksilö- ja ryhmätyö, käytännön harjoitukset.

### *Oppimateriaali*

Rosendahl, M. 1993. Hankintatoimi majoitus- ja ravitsemisyrietyksessä. Haaga-instituutti.

### *Oppimisen arviointi*

Tentti, käytännön tehtävä.

**RHL25105**  
**Ravinto-oppi ja aistinvarainen arviointi,**  
**2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija tiedostaa ruoanvalmistuksessa tapahtuvat kemialliset reaktiot, sekä ymmärtää ravitsemukselliset muutokset. Opiskelija osaa käyttää aistinvaraisia menetelmiä työssään.

*Oppisisältö*

Ravinnon tehtävät ja energian tarpeeseen vaikuttavat tekijät. Epäorgaaniset ja orgaaniset yhdisteet ravinnossa. Happamuuden merkitys ravinnon kannalta. Elintarvikkeissa käsittelyn ja valmistuksen aikana tapahtuvat kemialliset reaktiot.

*Esitiedot*

Ruokapalvelu -moduuli.

*Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyö.

*Oppimateriaali*

Dahlgren, Ö. 1997. Elintarvikekemian – miten laitan ruokaa ja miksi? Porvoo. WSOY.  
Gaman, P.M. - Sherrington, K.B. 1999. The Science of Food. Oxford. Butterford & Heineman.  
Tuorila, H. – Hellemann, U. 1997. Elintarvikkeet aistien puntarissa. Helsinki. Yliopistopaino.

*Oppimisen arviointi*

Tentti, aistinvaraisen arvioinnin testin järjestäminen, kemian harjoitustyöt.

**Ruoka- ja juomapalveluiden suunnittelu ja johtaminen**

Opiskelija pystyy suunnittelemaan, johtamaan ja toteuttamaan ravintola- ja ruokapalveluita tehokkaalla, turvallisella ja taloudellisella tavalla. Hän tuntee eri ruokakulttuurit ja alan ajan-kohtaiset trendit sekä niihin vaikuttavat tekijät. Opiskelija arvostaa edellä mainittuja tekijöitä menestyksensä liiketoiminnassa.

**RHL25201**  
**Ruokakulttuurit, trendit, ruokien ja juomien yhdistäminen, 3 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelija ymmärtää eri ruokakulttuurin eroavuudet sekä tiedostaa trendeihin vaikuttavat tekijät.

*Oppisisältö*

Ruokakulttuuriin ja sen kehitykseen vaikuttavat tekijät. Suomalainen perinneruoka. Ruokakulttuurit eri maanosissa. Ravintolaruokien kehitys 1900-luvulla. Vallitsevat trendit sekä trendit tulevaisuudessa. Ruokien ja juomien yhdistämisen perussäännöt. Ateriakokonaisuuksien laatiminen, makutestit.

*Esitiedot*

Viinitietous, Ruokapalvelu –moduuli, Syventävät opinnot ruoista ja juomista.

*Oppimismenetelmät*

Luennot, harjoitustyöt, ryhmätyöt.

*Oppimateriaali*

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan – Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Vantaa. Hyvää Suomesta.  
Uusivirta, H. 1982. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. Porvoo. WSOY.

*Oppimisen arviointi*

Jatkuva näyttö, kurssityö.

**RHL25202**  
**Tila- ja laitesuunnittelu, 2 ov**

*Oppimistavoitteet*

Opiskelijalla on käsitys rakennussuunnittelusta ja hän on sisäistänyt niiden välttämättömän varustuksen niin, että tuotantotavat ja raaka-aineiden jalostusasteet on huomioitu.

*Oppisisältö*

Rakennussuunnittelun perusteet, värioppi, eri tilojen lay-outin piirtäminen. Keittiö- ja ravintola, baari ja varastotilojen suunnittelu sekä niiden välttämätön varustus niin, että tuotantotavat ja raaka-aineiden jalostusasteet otetaan huomioon.

### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, ryhmätyö, projektityö.

### *Oppimateriaali*

Rosendahl, M. 1994. Oikean jalostusasteen merkitys ravintolan kannattavuudelle. Haagainstituutti.

### *Oppimisen arviointi*

Luennot, ryhmätyö, projektityö.

## **RHL25203**

### **Ravintola- ja ruokapalvelujen johtaminen ja suunnittelu, 3 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija hallitsee ruoka- ja juomalistojen suunnittelun ja kehittämisen. Opiskelija osaa käyttää tuottavuuden tunnuslukuja tuotannon suunnittelussa.

#### *Oppisisältö*

Myyvien ruoka- ja juomalistojen suunnittelu- tekniikka, ruokalista-analyysi, luvat, hinnoittelu, erilaisten raporttien tulkinta, myynnin ja tuloksen seuranta. Tuottavuuden tunnusluvut.

#### *Opiskelumenetelmät*

Luennot, yksilö ja ryhmäharjoitukset.

#### *Oppimateriaali*

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

Drysdale, A. J. 1998. Profitable Menu Planning. 2<sup>nd</sup> ed. Jersey. Prentice Hall.

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

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

#### *Oppimisen arviointi*

Kurssityö, tentti.

## **RHL25204**

### **Majoitusyrityksen operatiivinen johtaminen, 2 ov**

#### *Oppimistavoitteet*

Opiskelija osaa analysoida hotelli- ja ravintola-yritysten taloudelliset edellytykset kokonaisuudessaan. Hän osaa huomioida kilpailutilanteen ja ennakoida yrityksen menestystä tulevaisuudessa.

### *Oppisisältö*

Toimintaympäristön arviointi ja vaikuttavien tekijöiden määrittely, liiketoiminnan taloudellinen analysointi, raporttien ja taloudellisten laskelmien analysointi, liikeidean ja sen toteutumisen kriittinen tarkastelu sekä muutostarpeiden määrittely. Käytännön budjetointisovellukset, taloudelliset suunnittelulaskelmat, toiminnallisten aktiviteettien ja muutosten suunnittelu sekä tavoitteiden toteutumisen seuranta. Henkilöstösuunnittelu ja johtamismenetelmien käytännön soveltaminen.

#### *Oppimateriaali*

Luennoilla jaettava materiaali.

#### *Oppimisen arviointi*

Laaja harjoituskokonaisuus ja sen raportointi.