

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
KOKONAISLAAJUUS		40	40	40	20	140	40	40	40	20	140
RHL10000	PERUSOPINNOT	39	19	12	0	70	39	19	12	0	70
RHL11000	Yleiset perusopinnot										
RHL11100	Perehdyttävät opinnot	2	0	0	0	2	2	0	0	0	2
YYY11101	Opinnot ja tiedonhaku	1					1				
YYY11102	Etiikka	1					1				
RHL11200	Yrittäjyys ja yhteiskunta	3	2	4	0	9	3	2	4	0	9
YYY11201	Kansantalous	1					1				
YYY11202	Yrittäjyys	2					2				
YYY11203	Laadunhallinnan perusteet			2					2		
YYY11217	Henkilöstöresurssien ohjaus		2					2			
RYY11207	Palveluyrityksen johtaminen			2					2		
RHL11300	Kielet ja viestintä	7	3	2	0	12	12	3	2	0	17
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	Tietojenkäsittely	1	2	0	0	3	1	2	0	0	3
YYY11401	Tietojenkäsittelyn perusteet	1					1				
YYY11402	Tietoverkot		2					2			
RHL11500	Matematiikka ja luonnontieteet	2	3	1	0	6	4	3	1	0	8
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	Ammatilliset perusopinnot										
RHL12100	Palvelualan yrityslainsäädäntö	2	2	0	0	4	2	2	0	0	4
RYY12106	Alkoholilainsäädäntö	1					1				
RYY12107	Yritysoikeus	1					1				
RYY12108	Palvelualan työsuhteasiat		2					2			
RHL12200	Ravintolapalvelu	5	0	0	0	5	3	0	0	0	3
RYY12203	Ravintolapalvelu	3					1				
RYY12204	Väkevät alkoholijuomat	1					1				
RYY12205	Viinitietous	1					1				
RHL12300	Ruokapalvelu	5	0	0	0	5	2	0	0	0	2
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	Matkailupalvelu	5	0	0	0	5	5	0	0	0	5
RYY12403	Matkailun toimintaympäristö	3					3				
RYY12404	Verkkosivut ja varausjärjestelmät matk.alalla	2					2				
RHL12600	Hotellipalvelu	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 siivousoinnot	1					1				
RHL12700	Palvelujen markkinointi	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	Palveluyrityksen taloushallinto	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	SUUNTAAVAT OPINNOT	0	20	7	3	30	0	20	7	3	30
RHL24000	Matkailun suuntautumisvaihtoehto										
RHL24100	Elinkeinona matkailu	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	Matkailuhanke	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	Ravintolapalvelujen suuntautumisvaiht.										
RHL25100	Syventävät opinnot ruoista ja juomista	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	Tilasto- ja tilaustoiminta		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	Ruoka- ja juomapalveluiden suunnittelu ja johtaminen	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	SUUNTAAVA VALINN. MODUULI	0	0	3	7	10	0	0	3	7	10
RHL30000	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	3	4	3	0	10	3	4	3	0	10
RHL40000	HARJOITTELU	0	0	20	0	20	0	0	20	0	20
RHL50000	OPINNÄYTETYÖ	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 yrityshautomoympäristössä, 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 laadunparannuseräatteen. Laadunhallinta laatujärjestelmällä 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 toimintaperäatteen 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, suoritettut 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, suoritettut 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 kielien 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

Luennoitsijan 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 työnantajankin 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, myynninedistäminen, 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 vetovoimitekkijöinä 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 laatujohtaminen. 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. 2nd 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 suunnittelutekniikka, 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. 3rd ed. Oxford. Butterworth & Heinemann.

Drysdale, A. J. 1998. Profitable Menu Planning. 2nd 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.