

KORKEAKOULUUN ORIENTOIVAT JA KURKISTAVAT OPINNOT

OPOPASSI

Matkailu-, ravitsemus- ja talousala

Nimi, opintopistemäärä, järjestäjä	Kurssin kuvaus	Ilmoittautuminen ja lisätiedot (linkki kurssiin)	Maksullisuus
LAUREA			
<u>Restonomina nyt ja tulevaisuudessa 2op</u>	Oletko kiinnostunut restonomian opinnoista? Ilmoittadu kurkistuskurssillemme, niin pääset tutustumaan mitä restonomiopinnot pitävät sisällään ja millaisia aiheita restonomiopinnoissa käsitellään! Opintojakso	https://www.laurea.fi/koulutus/avoin-ammattikorkeakoulu/Kurkistuskurssit/kurkistuskurssi-restonomina-nyt-ja-tulevaisuudessa/	maksuton
XAMK -KAAKKOIS-SUOMEN AMK			
<u>Palvelualan tapakulttuuri (Suomi, Aasia ja Venäjä) 5op</u>	Non stop -aloitus. Opiskelija saa perustiedot toimia palvelualalla huomioiden suomalaisen, aasialaisen ja venäläisen kulttuurin tyypilliset piirteet ja eroavaisuudet. Lisäksi opiskelija saa valmiuksia entistä parempaan asiakkaan kohtaamiseen.	https://www.xamk.fi/avoimen-amkn-kurssit/palvelualan-tapakulttuuri-suomi-aasia-venaja-5-op-nonstop-aloitus-2/	12e/op
<u>Erytisruokavaliot 5op</u>	Non stop -aloitus. Tavoitteena on oppia erityisruokavalioiden taustalla olevat syyt, ruokarajoitukset ja ravitsemukselliset riskit ja ruokavaliioon soveltuvien elintarvikkeiden käyttö täysipainoisen ravitsemuksen toteuttamisessa ympäristövastuullisuus huomioiden. Lisäksi ruokavalioiden toteuttamista asiakasturvallisesti ja viestintää.	https://www.xamk.fi/avoimen-amkn-kurssit/erityisruokavaliolioasiakas-asiakkaana-5-op-2/	maksuton
SAVONIA AMK			
<u>Anniskelupassikoe</u>	Anniskelupaikan vastaavalla hoitajalla tai muulla tehtävään nimetyllä henkilöllä tulee olla alkoholilain tuntemista osoittava Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviraston hyväksymän mallin mukainen todistus (anniskelupassi).	https://events.savonia.fi/event/mQZGK	45e
HELSINGIN YLIOPISTO			

Ruoka 1.0 2op	Kurssi on kaikille avoin verkkokurssi eli MOOC. Tämän yliopisto-opintojen johdantokurssin suoritettuaan opiskelijalla on käsitys ruoantuotannon eri teknologioista, elintarvikkeiden raaka-aineista ja koostumuksesta ja siitä, miten prosessointi vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun ja säilyvyyteen. Opiskelija ymmärtää myös ruuan merkityksen ravitsemuksen, talouden ja kestäväen kehityksen kannalta.	https://studies.helsinki.fi/opintotarjonta/cur/otm-ce8899fe-9a72-452c-baf1-29a9cca1ca21	maksuton
SAMK - SATAKUNNAN AMMATTIKORKEAKOULU			
Activity Services (englanninkielinen) 4op	Topics on this course include wellness and health tourism, culture tourism, sport tourism, nature tourism, food and culinary tourism, adventure tourism, quality & law, safety & security, environment issues in activity services as well as guide and guidance.	https://www.samk.fi/wp-content/uploads/2021/04/Activity-Services-2021-kurkistuskurssi-1.pdf	
KAMK - KAJAANIN AMMATTIKORKEAKOULU			
Matkailun johdantokurssi 3 op	Tavoitteena on, että saat yleiskuvan matkailun nykypäivästä. Suoritettuasi opintojakson ymmärrät matkailun yhteiskunnallisena ilmiönä ja olet tietoinen sen vaikutuksesta yhteiskuntaamme. Opintojakso antaa vahvat perustiedot matkailusta ja matkailijoista.	https://link.webropolsurveys.com/Participation/Public/e3869469-c034-4ada-a3dd-244484f960cd?displayId=Fin1987727	Ilmainen kainuun lukiolaisille
Principles of Tourism (3/5 cr)	Students will comprehend the nature of the tourism system. Upon completion of this course students will be able to define and classify basic tourism concepts. The course provides appreciation of the components of tourism demand as well as tourist consumer behaviour. Furthermore students will be able to name various tourism players and their economic, environmental and socio-cultural impact.	https://link.webropolsurveys.com/Participation/Public/e3869469-c034-4ada-a3dd-244484f960cd?displayId=Fin1987727	Ilmainen kainuun lukiolaisille
KARELIA AMMATTIKORKEAKOULU			
Kurkista kestävään matkailuun 2 op	Kestäväen matkailun perusteet. Verkko-opetus.	https://meerkado.fi/apply/3959863/kurkista-kestavaan-matkailuun-avoin-amk	maksuton
Pala palvelumuotoilua 2 op	Palvelumuotoilun perusteet. Vekko-opetus.	https://meerkado.fi/apply/3959864/pala-palvelumuotoilua-avoin-amk	maksuton
Terästä tapahtumatuotantoa 2 op	Opintojaksolla opit mitä kaikkea tapahtumatuotannon kokonaisuuteen kuuluu, kuten esimerkiksi sisältö, aikataulutus, taloussuunnittelu, palvelut, tekniikka, viestintä, henkilöstö, lait ja luvat. Luentotallenteella avataan mm. konkreettisten esimerkkien avulla tapahtumatuotannon vuosikello ja hyödyt seutukunnalle. Muutama mokakin saattaa nähdä päivänvalon.	https://meerkado.fi/apply/3959865/terasta-tapahtumatuotantoa-avoin-amk	maksuton
