

# Hospitality –koulutus / opetussuunnitelma, lähipäivät 16.1.-3.2.2023

Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
<b>16.1.</b> Orientaatio; tutustuminen ryhmään, tutkinnon osien perusteisiin ja verkko-oppimisympäristöön.	<b>17.1.</b> Hotellitoimialan perusteet, yleisimmät toimijat ja toimintamallit. Työtehtävät toimialalla.	<b>18.1.</b> Hygieniäkoulutus ja –testi	<b>19.1.</b> Anniskelupassikoulutus ja -koe	<b>20.1.</b> CV ja työnhaku
<b>23.1.</b> Henkilökohtaisen osaamisen kehittämisen suunnitelmat (HOKS) tutkinnon osien suorittamiseen liittyen.	<b>24.1.</b> Opera Cloud vastaanoton työvälineenä. Hinnoittelu ja varauskanavat.	<b>25.1.</b> Varausten tekeminen ja prosessi hotellijärjestelmässä. Alan sanasto ja merkitykset.	<b>26.1.</b> Check in ja check out – prosessit hotellijärjestelmässä.	<b>27.1.</b> Profiilit, laskut. Tracers, alert yms. Toiminnot hotellijärjestelmässä.
<b>30.1.</b> Ravitsemuspalveluiden tietoisuus, erikoisruokavaliot. Omavalvonta-asiat ja vastuullisuus ravintolapalveluissa	<b>31.1.</b> Tarjoilun työn perusteet	<b>1.2.</b> Johdanto vastuulliseen matkailuun ja kestävään kehitykseen toimialalla.	<b>2.2.</b> Asiakaspalvelu hotelli- ja ravintolapalveluissa.	<b>3.2.</b> Eväät työssäoppimisjaksolle