

Outi Turunen

# KANSAINVÄLINEN OPETUSSUUNNITELMAVERTAILU

Mikkelin ammattikorkeakoulu  
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

Joulukuu 2010



**MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU**

Mikkeli University of Applied Sciences


# SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	1
1.1	Toteutuksen taustalla .....	1
2	TUTKIMUKSEN TAUSTA .....	2
2.1	Työn merkittävyys .....	2
2.2	Keskeiset käsitteet.....	3
3	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS .....	7
3.1	Tutkimusmenetelmä ja tulosten analysointi.....	7
3.2	Työn toteuttaminen viitekehyksessä .....	8
3.3	Tutkimusaineiston kerääminen .....	10
3.4	Työn luotettavuus.....	10
4	TUTKIMUSKOHTEIDEN TAUSTALLA.....	11
4.1	Suomi: Mikkelin ammattikorkeakoulu .....	11
4.2	Saksa: Hochschule Fulda University of Applied Sciences .....	15
4.3	Sveitsi: School of Life Sciences and Facility Management.....	21
4.4	Irlanti: Dublin Institute of Technology .....	27
4.5	Venäjä: St. Petersburg State University of Service and Economy .....	34
4.6	Tulevan kaksoistutkinnon rakenne, MAMK Suomi .....	41
5	TULOSYHTEENVETO & JOHTOPÄÄTÖKSET .....	42
5.1	Koulutuksen rakenne .....	42
5.2	Tutkinnon rakenne .....	45
5.3	Opinnot: perus-, yleis- ja syventävät .....	48
5.4	Erikoistuminen.....	54
5.5	Kielet.....	61
5.6	Käytännön harjoittelu.....	64
5.7	Projektityöt.....	67
5.8	Opinnäytetyö.....	69
5.9	Opetuksen painottuneisuus ja kehitettävät taidot.....	71
5.10	Työurat .....	75
6	KEHITYS- JA JATKOTUTKIMUSEHDOTUKSET .....	78
7	POHDINTA.....	82
8	LÄHTEET	


## LIITTEET

- Liite 1. Opetussuunnitelmien vertailumatriisi
- Liite 2. MAMK Opetussuunnitelma
- Liite 3. Oecotrophologie, Hochschule Fulda / Course Structure
- Liite 4. ZHAW Lektionable Bachelorstudies Food Technology
- Liite 5. DIT: Bachelor of Arts Hospitality Management Curriculum
- Liite 6. DIT: BSc International Hospitality Management Curriculum
- Liite 7. Saint-Petersburg University of Service and Economy Program: 260501  
(271200) Curriculum
- Liite 8. Saint-Petersburg University of Service and Economy Program: 080507.65  
(061100) Curriculum

## KUVAILEHTI

 <p><b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences</p>	<p><b>Opinnäytetyön päivämäärä</b></p> <p>Joulukuu, 2010</p>	
<p><b>Tekijä(t)</b></p> <p>Outi Turunen</p>	<p><b>Koulutusohjelma ja suuntautuminen</b></p> <p>Restonomi (AMK), palvelujen tuottaminen ja johtaminen</p>	
<p><b>Nimeke</b></p> <p>Kansainvälinen opetussuunnitelmavertailu</p>		
<p><b>Tiivistelmä</b></p> <p>Työvoiman ja opiskelijoiden koko ajan kasvavan liikkuvuuden vuoksi tarvitaan tietoa sopivan opetuksen järjestämiseksi sekä kotimaassa että ulkomailla. Korkeakoulutuksen toimintakenttä yhdenmukaistuu monin tavoin Euroopan alueella aloitetun Bolognan prosessin myötä, mutta työtä on vielä paljon. Tarvitaan tutkittua tietoa opetuksen sisällöistä, sekä koulutuksen perusteella saavutettavista tiedoista ja taidoista.</p> <p>Opinnäytetyössä vertailtiin viidestä eri maasta peräisin olevia majoitus-, ravitsemis- ja talousalan korkeakoulututkintojen opetussuunnitelmia toisiinsa. Korkeakoulut ovat Mikkelin ammattikorkeakoulun yhteistyökumppaneita ja vertailun tarkoituksena oli tuottaa tietoa Mikkelin ammattikorkeakoulun palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman kehittämistyöhön. Lisäksi työssä kartoitetaan ja käsitellään asioita myös kaksoistutkintoon johtavan koulutusohjelman kehittämisen puolesta.</p> <p>Tuloksista löytyy selkeitä kansainvälisissä koulutusohjelmissä painottuvia trendejä. Erikoistuminen tutkinnon sisällä vaikuttaa tutkimuksen perusteella olevan vakiintunut toimintatapa muualla maailmassa. Vertailun tulokset eivät ole kuitenkaan yksioikoisia. Opinnäytetyön suurinta antia on osoittaa erilaisia muualla käytössä olevia mahdollisuuksia, joita Mikkelin ammattikorkeakoulun opetussuunnittelutyössä voidaan hyödyntää. Kaksoistutkinnon järjestämisen osalta suurimmiksi kysymysmerkeiksi nousivat tutkintojen vastaavuus toisiinsa nähden ja tätä kautta tutkinnon myöntämisen laadulliset kriteerit.</p> <p>Opinnäytetyö kiinnostaa varmasti tutkimustapansa vuoksi jatkossakin. Tulosten osalta tulee muistaa, että opetussuunnitelmia päivitetään vuosittain, eikä tässä työssä käytetty tieto ole enää tulevaisuudessa ajankohtaista. Tulevan vertailutyön helpottamiseksi tutkija esittääkin, että korkeakoulujen välille kehitetään englanninkielinen matriisi, johon merkitään opetuksen suunnittelun kannalta tärkeimmät asiat. Näin luodaan yhteinen käsitys siitä, mitä ja missä vaiheessa alalla on tarkoitus oppia.</p>		
<p><b>Asiasanat (avainsanat)</b></p> <p>Opetussuunnitelmat, vertaileva tutkimus, kansainvälinen vertailu, kaksoistutkinto</p>		
<p><b>Sivumäärä</b></p> <p>84 s.+ liitteet 14 s.</p>	<p><b>Kieli</b></p> <p>Suomi</p>	<p><b>URN</b></p>
<p><b>Huomautus (huomautukset liitteistä)</b></p>		
<p><b>Ohjaavan opettajan nimi</b></p> <p>Eliisa Kotro</p>	<p><b>Opinnäytetyön toimeksiantaja</b></p> <p>Mikkelin ammattikorkeakoulu</p>	

## DESCRIPTION

 <p><b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences</p>		<b>Date of the bachelor's thesis</b>  November, 2010	
<b>Author(s)</b> Outi Turunen		<b>Degree programme and option</b> Hospitality Management	
<b>Name of the master's thesis</b>  Comparison of International Curriculums			
<b>Abstract</b> <p>The greater mobility of the workforce and students makes it important to get information about how to arrange appropriate education at home and abroad. The playing field of higher education in Europe is in many ways more uniform due to the Bologna process, but the work has only just begun. Especially information concerning teaching content and knowledge and skills achievement are highly needed.</p> <p>This thesis compared five countries accommodation, catering and domestic services higher education curriculum degree programs to each other. The schools are Mikkeli University of Applied Sciences' (MUAS) partners and the comparison was intended to provide information for the development of MUAS's Hospitality Management education program. This study also identifies and addresses issues for the development of the dual-degree program.</p> <p>The results show trends that focus on international education programs. For example specialization within a degree seems to be a well-established practice elsewhere. The results of the comparison are not however simple. The biggest issue of this thesis is to demonstrate a variety of other available opportunities where MUAS's teaching design work can be utilized. The biggest questions concerning the arrangement of dual-degree study program were the qualitative criteria.</p> <p>This thesis will certainly be of interest in the future because of the research method. It must be remembered that the curriculums are updated annually, and the information used in this work is no longer usable in the future. In order to facilitate future comparative work, the researcher suggests that co-operating universities develop a matrix in English showing the instructional design of the core curriculum. This will create a common understanding of what is to be learned and within what timetable.</p>			
<b>Subject headings, (keywords)</b>  Curriculums, comparison research, international comparison, double degree			
<b>Pages</b> 84 pgs+ app. 14		<b>Language</b> Finnish	
<b>URN</b>			
<b>Remarks, notes on appendices</b>			
<b>Tutor</b> Eliisa Kotro		<b>Bachelor's thesis assigned by</b> Mikkeli University of Applied Sciences	

## 1 JOHDANTO

Opinnäytetyön tilaaja on Mikkelin ammattikorkeakoulun ympäristö- ja ravitsemisalan laitos. Työssä vertaillaan ulkomaisista partnerikouluista valikoituja opetussuunnitelmia MAMK:in palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman opetussuunnitelmaan. Tarkoitus on tuottaa tilaajataholle tietoa koulutusohjelman opetussuunnittelu-työhön.

Tulosten pohjalta tehdään havaintoja koulutusohjelmien eroavaisuuksista ja muodostettiin johtopäätöksiä erilaisiin koulutusjärjestelmiin peilaten. Lopuksi esitellään kehitysideoita. Tämän lisäksi pohditaan, miten kaksoistutkintoon johtavan koulutusohjelman sisältö soveltuu käytäntöön ja minkälaisia jatkotutkimusaiheita työ inspiroi.

Työn kauaskantoisempiin tulostavoitteisiin kuuluu Mikkelin ammattikorkeakoulun palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman kilpailukyvyn kasvattaminen, sekä kansainvälisen tutkimusyhteistyön avaaminen opinnäytetöiden avulla eri maissa toimivien ammattikorkeakoulujen välille.

### 1.1 Toteutuksen taustalla

Mikkelin ammattikorkeakoulussa oli tarkoitus aloittaa kaksoistutkintoon johtava (double degree) koulutusohjelma vuonna 2009, mutta tuolla hetkellä ainoastaan kumppanuuskoulusta Pietarista (kts. alla SPbSUSE) ei saatu sopimuksessa määritettyä vähimmäisopiskelijamäärää. Kaksoistutkintosopimuksia on sittemmin luotu useamman korkeakoulun kanssa ja koulutuksen on määrä alkaa lukuvuoden 2010–11 syksyllä. Alla on lueteltu yhteistyökoulut, joista käytetään jatkossa lyhennettyjä nimikkeitä.

#### **Yhteistyökoulut:**

**Fulda University of Applied Sciences, Saksa (Fulda)**

**Zurich University of Applied Sciences, Sveitsi (ZHAW)**

**Saint- Petersburg State University of Service and Economics, Venäjä (SPbSUSE)**

**Dublin Institute of Technology, Irlanti (DIT)**

Eräs mielenkiintoisin painoalue työssä on venäläisen (SPbSUSE) koulutusohjelmien opetussuunnitelmien sisällön vertaamisessa Mikkelin ammattikorkeakoulun opetussuunnitelmaan, sillä korkeakoulun opiskelijat ovat potentiaalinen koulutukseen hakeutuvien ulkomaalaisten opiskelijoiden ryhmä. MAMK:issa on tehty suunnitelma kaksioistutuksen sisällöstä, josta on kirjoitettu erikseen jäljempänä luvussa 4.6.

## **2 TUTKIMUKSEN TAUSTA**

### **2.1 Työn merkittävyys**

Valtioneuvoston hyväksymässä (Opetusministeriö 2008a) koulutuksen ja tutkimuksen kehittämissuunnitelmassa ammattikorkeakoulutuksen painopisteenä on ollut mm. koulutuksen kansainvälistymisen edistäminen. Tämän opinnäytetyön merkittävyys perustuukin pääosin yhteiskunnallisesti tunnustettuihin opetusalan kehittämiskohteisiin. Myös Mikkelin ammattikorkeakoulun (2008) kansainvälisyysstrategiassa todetaan, että ”Kansainvälisyys on olennainen osa Mikkelin ammattikorkeakoulun toimintaa.”

Opetusministeriö (2004) pitää tärkeänä, että suomalaiset korkeakoulut kehittävät aktiivisesti yhteistutkinto-ohjelmia virallisesti tunnustettujen, laadukkaiden ulkomaisten korkeakoulujen kanssa. Ei ole yhdentekevää, miten kansainvälistä yhteistyötä lähdetään kehittämään. Opetusministeriön (2009) korkeakoulujen kansainvälistymisstrategiassa 2009 - 2015 todetaan, että: ”Kansainvälistymistä vahvistamalla parannetaan korkeakoulutuksen ja tutkimuksen laatua”.

Perusteluina korkeakoulutuksen kansainvälistymiseen on käytetty neljänlaisia argumentteja. Koulutukselliset argumentit perustuvat koulutuksen laadun parantamiseen ja turvaamiseen kansainvälistymisen avulla. Taloudellisissa perusteluissa vedotaan kilpailukyvyyn ja taloudellisen kasvun turvaamiseen sekä koulutetun työvoiman tarpeeseen. Kulttuurisissa perusteluissa kansainvälistymistä motivoidaan vieraiden kulttuurien ja kielten tuntemuksella, ymmärtämisellä ja oman kulttuurin esilletuomisella. Poliittisissa perusteluissa voidaan vedota siihen, että kansainvälisyys lisää rauhaa, keskinäistä solidaarisuutta ja toleranssia. (Garam 2005, 8.)

Tällä perusteella tutkimus- ja kehitystyöstä on konkreettista hyötyä Mikkelin ammatikorkeakoulun koulutusohjelman markkinoimisessa maan rajojen ulkopuolelle, sekä korkeakoulun omien opiskelijoiden kansainvälisten valmiuksien kasvattamisessa alueellisen palvelutason kasvattamiseksi.

Edellä mainitun lisäksi Opetusministeriö (2004) on suosittanut, että korkeakoulut varmistavat yhteistutkinto-ohjelmia kehittäessään mm. seuraavat asiat:

- Yhteistutkinnot perustuvat korkeakoulujen yhdessä tekemään huolelliseen opetussuunnitelmatyöhön.
- Asianmukaisesta laadunvarmistuksesta huolehditaan ja laatukriteereistä sovi-  
taan etukäteen kirjallisesti korkeakoulujen välillä.
- Tutkintotodistuksen myöntävä korkeakoulu vastaa tutkinnon laadusta ja siitä,  
että tutkinto täyttää sille asetetut kriteerit.

Kansainvälinen henkilövaihdon keskus CIMO luettelee opetushallituksen ja suomalaisten korkeakoulujen kanssa yhteistyössä tehdyssä Yhteistutkinto-ohjeessa (CIMO 2007) asioita, joita yhteistutkintoja suunnittelevien korkeakoulujen olisi hyvä ottaa huomioon. Siinä on useita pohdittavia asiakokonaisuuksia, joiden avulla koulutusta järjestävä taho voi yrittää jäsenellä mm. syitä tutkinnon järjestämiseen, yhteistyökumppaneita ja yhteistyötä heidän kanssaan eri näkökulmista. Luettelosta nousee monen muun asian ohella esille yhteistyökoulun toiminnan tunteminen ja hyvät kontaktit menestyksen edellytyksenä.

## **2.2 Keskeiset käsitteet**

### **Opetussuunnitelma (OPS)**

Opetusministeriön (2002) määritelmän mukaan opetussuunnitelma on opetuksen ja opintojen suunnittelun apuväline. Sen avulla opetuksesta muodostetaan hallittu ja ehjä kokonaisuus. Opetussuunnitelmassa määritellään tutkintoon johtavan koulutuksen opintojaksot ja opintokokonaisuudet tavoitteineen, määritellään opintojaksojen laajuudet, keskeiset sisällöt sekä opintojaksojen väliset yhteydet ja aikataulutukset suhteessa toisiinsa.



Opetussuunnitelmassa tulisi kuvata myös oppimisen kumuloituminen, pedagogiset ratkaisut sekä oppimisen ohjauksen ja arvioinnin muodot. Hyvässä opetussuunnitelmassa tuodaan näkyviin myös opiskelijan ammatillisen kasvun polku sekä luodaan edellytykset hyvälle oppimiselle ja opintojen esteettömälle etenemiselle. Lisäksi hyvä opetussuunnitelma luo raamit henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laatimiselle. (Auvinen ym. 2005, 40.)

Opetussuunnitelman tulee sisältää kaksi näkemystä, jotka opetus- ja oppimistoiminnassa kietoutuvat yhdeksi toimintaa ohjaavien periaatteiden kimpuksi. Opetussuunnitelmassa tulee näkyä käsitys yhteiskunnan olemuksesta ja sen tulevasta kehityksestä sekä vallitsevasta koulutuspolitiikasta. (Ekola 1992, 92.)

### **Kaksoistutkinto**

Opetusministeriön mukaan (2004) kaksoistutkinnolla (*double degree*) tarkoitetaan kahden tai useamman yhteistyökorkeakoulun yhdessä kehittämää ja järjestämää koulutusohjelmaa, joka johtaa kahteen tai useampaan tutkintotodistukseen, käytännössä yhteen jokaisessa yhteistyökorkeakoulussa.

### **Bolognan sopimus**

Bolognan julistuksen perimmäinen tavoite on synnyttää *yhteinen eurooppalainen korkeakoulutusalue* vuoteen 2010 mennessä. Tavoitteeseen pyritään lähinnä kuudella tavoitteella:

- **Ymmärrettävät tutkintorakenteet.** Tässä työkaluina käytetään erityisesti ECTS (European Credit Transfer System) -opintosuoritusten siirto- ja mitoitussjärjestelmää sekä tutkintotodistuksen liitettä.
- **Yhdenmukaiset tutkintorakenteet.** Tutkintorakennetta kehitetään pääsääntöisesti kahden syklin mallin pohjalle. Ensimmäisen syklin tutkinto on kolmi-nelivuotinen bachelor-tason tutkinto, jonka pitäisi olla relevantti myös eurooppalaisilla työmarkkinoilla. Toisen syklin tutkintoja ovat maisterin tutkinnot ja jatkotutkinnot ovat kolmannen syklin tutkintoja.
- **Opintojen mitoitussjärjestelmien käyttöönotto.** Otetaan käyttöön ECTS-yhteensopivat opintojen mitoitussjärjestelmät. Useassa Euroopan maassa ei ole ollut käytössä opintojen mitoitusta, vaan tutkintojen laajuus on ilmoitettu vuosina tai lukukausina.

- **Liikkuvuuden lisääminen.** Opiskelijoiden, opettajien, tutkijoiden ja korkeakoulujen muun henkilökunnan liikkuvuuden esteiden poistaminen ja liikkuvuuden olennainen lisääminen.
- **Laadunarvioinnin eurooppalainen ulottuvuus.** Lisätään laadunarviointiin liittyvää eurooppalaista yhteistyötä yhteisten menetelmien ja tasomäärittelyjen löytämiseksi. ENQA (European Network of Quality Assurance in Higher Education) -verkosto on tässä keskeisessä roolissa.
- **Korkeakoulutuksen eurooppalainen ulottuvuus.** Monipuolisen kansainvälisen yhteistyön ja verkostoitumisen tiivistäminen, kieli- ja kulttuurikoulutus. (Opetusministeriö 2010.)

### **Eurooppalainen tutkintojen viitekehys (EQF)**

Termi on tärkeä tietää, sillä vuoteen 2010 mennessä on kansallisten tutkintojärjestelmien ja eurooppalaisen viitekehysten välillä otettava käyttöön vertailujärjestelmä kaikissa osallistuvissa jäsenmaissa. Vuodesta 2012 alkaen jokainen EU:n alueella suoritettu keskiasteen koulutuksen jälkeinen tutkinto sijoittuu jollekin viitekehysten kahdeksasta tasosta (Europa 2010.)

Opetusministeriön (2008b) mukaan viitekehyksessä keskitytään siihen mitä tietyn tutkinnon suorittanut henkilö tietää, ymmärtää ja pystyy tekemään oppimisprosessin päätteeksi. Suosituksen mukaan painopisteen siirtäminen oppimistuloksiin mahdollistaa Euroopan koulutusjärjestelmien erojen huomioimisen, koska ainoastaan panostuksiin (*esimerkiksi opiskelun kesto*) perustuva vertailu on vaikeaa. Tulee huomata, että EQF on yhdenmukainen Bolognan prosessin yhteydessä kehitetyn korkeakoulututkintojen viitekehysten kanssa.

### **ECTS**

Euroalueella on käytössä eurooppalainen opintosuoritusten ja arvosanojen siirto- ja kertymisjärjestelmä European Credit Transfer and Accumulation System, ECTS. Järjestelmä tarjoaa keinon mitata ja verrata opintosuorituksia, sekä siirtää niitä korkeakoulusta tai yliopistosta toiseen. (Opinto-opas 2009 - 2010.)

Järjestelmän kaksi keskeistä käsitettä ovat opiskelijan työmäärä (*student workload*) ja koulutuksen tavoitteiden määrittäminen konkreettisina oppimistuloksina (*learning outcomes*) ja osaamisena (*competences*). (ARENE ry 2007.)

ECTS perustuu sopimukseen, jonka mukaan 1600 tunnin työmäärä vastaa 60 opintopistettä, joka puolestaan vastaa yhden lukuvuoden kokopäiväistä opiskelua. Kokopäiväiseen opinto-ohjelmaan osallistuvan opiskelijan työmäärä on Euroopassa useimmiten 36–40 viikkoa vuodessa, ja tuolloin yksi suoritus piste vastaa 24–28 työtuntia. (Opinto-opas 2009 - 2010.)

### **Tutkintorakenneuudistus**

Tutkintorakenneuudistus on osa eurooppalaista Bolognan prosessia, jonka tavoitteena on luoda eurooppalainen korkeakoulutusalue vuoteen 2010 mennessä. Tutkintorakenneuudistus on merkinnyt tutkintojen muuttumista kaksiportaisiksi: opiskelijat suorittavat ensin alemman korkeakoulututkinnon ja jatkavat sen jälkeen ylempään korkeakoulututkintoon. (LUT 2010.)

Opetusministeriön (2010) mukaan Tutkintorakenneuudistuksella parannetaan suomalaisten tutkintojen vertailtavuutta eurooppalaisten tutkintojen kanssa.

### **Osaamisperustainen opetussuunnitelma (MAMK)**

Mikkelin ammattikorkeakoulu noudattaa ECTS -järjestelmän mukaista opiskelijälähtöistä ja osaamisperustaista opetussuunnitelmaa. Opetussuunnitelman rungon muodostavat koulutuksen tavoitteena olevat keskeiset osaamisalueet. Koulutuksen tavoitteet määritellään konkreettisina oppimistuloksina ja osaamisena. (Opinto-opas 2009 - 2010.)

Suomen ammattikorkeakouluissa osaamisalueiden luokittelussa on päätetty käyttää jakoa koulutusohjelmakohtaiseen (amatilliseen) osaamiseen ja yleisiin työelämävalmiuksiin. (Opinto-opas 2009 - 2010.)

Koko tutkintoa koskevien osaamistavoitteiden lisäksi oppimisprosessin vaiheistumista selkiytetään amatillisen kasvun etenemistä kuvaavilla vuositeemoilla ja vuosittaisilla osaamistavoitteilla. Teemat auttavat opiskelijaa hahmottamaan minkälaista osaamista häneltä odotetaan opintojen eri vaiheissa. (Opinto-opas 2009 - 2010.)

### 3 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

#### 3.1 Tutkimusmenetelmä ja tulosten analysointi

Tutkimusmetodeina käytettiin vertailevaa tutkimusta ja sisällön analyysia. Vertailututkimusta suunniteltaessa pohdittiin, mitä vertailulla halutaan saada esille sekä mitä tietoa tutkimusaineistosta kerätään tavoitteisiin pääsemiseksi. Saukkosen (2010) mukaan vertailevassa tutkimuksessa voidaan pyrkiä löytämään havaintotapausten tai tutkimuskohteiden välillä niin eroja kuin yhtäläisyyksiäkin. Hänen mukaansa metodologisesta perspektiivistä katsottuna vertailevassa tutkimuksessa voidaan käyttää hyväksi niin kvantitatiivisia kuin kvalitatiivisiakin tutkimusmenetelmiä.

Tutkija halusi selvittää tutkimustyön laajuuden puitteissa opetussuunnitelmista nousevia eroja ja yhtäläisyyksiä. Tutkimustyön aikana kävi selväksi, että tulokset ennen kaikkea tutustuttavat lukijan oman maan ja korkeakoulun opetussuunnitelman luonteeseen. Laajemman näkemyksen aikaansaamiseksi päädyttiin selvittämään niin laadullisia kuin kvantitatiivisiakin tekijöitä ja vertaamaan niitä koulutusjärjestelmän kontekstissa.

Tekstimuotoisen aineiston analysointiin käytettiin sisällön analyysia. Tuomen ja Sarajärven (2002, 15) mukaan sisällön analyysin avulla pyritään muodostamaan tutkittavasta ilmiöstä tiivistetty kuvaus, joka kytkee tulokset ilmiön laajempaan kontekstiin ja aiheita koskeviin muihin tutkimustuloksiin. Pyrittäessä yleistettävyyteen ja vertailevaan kuvailuun onkin luokittelevan ja tilastoivan menettelyn käyttö Pietilän (1976, 53) mukaan välttämätöntä.

Tiedon jäsentelyyn kehitettiin Oulun taideteollisen korkeakoulun verkkosivuilta löydetyn pohjan avulla vertailumatriisi (liite 1). Näin opetussuunnitelmia pyrittiin analysoimaan mahdollisimman systemaattisesti. Opintojen laajuudesta ja erityyppisten opintojen painotuksista tehtiin laskelmia, jotta pystyttäisiin hahmottamaan tutkintojen rakenteellisia eroja.

Keräys, tulkkaus ja jäsentelyvaiheen jälkeen aineisto muokattiin maakohtaisesti analysoitavaan muotoon, korkeakoulu ja koulutusohjelma kerrallaan. Tässä vaiheessa

kävi ilmi mitä lisätietoja tarvittaisiin täydentämään tuloksia luotettavien johtopäätösten muodostamiseksi. Tutkittavat kokonaisuudet määrittyivät ja tarkentuivat, kun tutkijan käsitys opetussuunnitelmien ja koulutusohjelmien yhtäläisyyksistä ja eroista kasvoi.

Vaikkei opetussuunnitelmia olekaan suoranaisesti tarkoitettu analysointia varten, tämä menettelytapa soveltui vertailevien johtopäätösten tekemiseen. Työn haastavuutta lisäsi se, että opetussuunnitelmat perustuvat kunkin kohdemaan taustavaikuttimiin sekä korkeakoulun omiin näkemyksiin alueellisen koulutuksen tarpeesta, sekä mahdollisiin fyysisten puitteiden ja koulujärjestelmän asettamiin rajoituksiin. Tämän kontekstin saattaminen johtopäätösten tueksi osoittautui tärkeäksi eri maiden vertailutulosten ymmärtämiseksi. Laajempi kuva aiheuttaa sen, etteivät tulokset jää vain pelkiksi tuloksiksi.

#### **Tutkimuksessa kiinnitettiin huomiota mm. seuraaviin asioihin:**

- Opintojen puitteet: fyysinen oppimisympäristö, maa, koulu, alat
- Kehitettävät taidot
- Tulevaisuuden työurien kuvaus
- Koulutuksen rakenne
- Tutkinnon rakenne
- Yleiset opinnot
- Erikoistumisalueet, kielet
- Käytännön harjoittelu, projektityöt, opinnäytetyö
- Erityyppisten opintojen laajuus, aikataulut
- Arviointi & muut esille nousevat asiat

### **3.2 Työn toteuttaminen viitekehyksessä**

Tutkimusta varten muokattiin Oulun taideteollisen korkeakoulun mallin pohjalta vertailumatriisi, jonka tutkimuskohteet olivat niin ajallisiin määreisiin kuin sanallisiin kuvauksiinkin liittyviä.

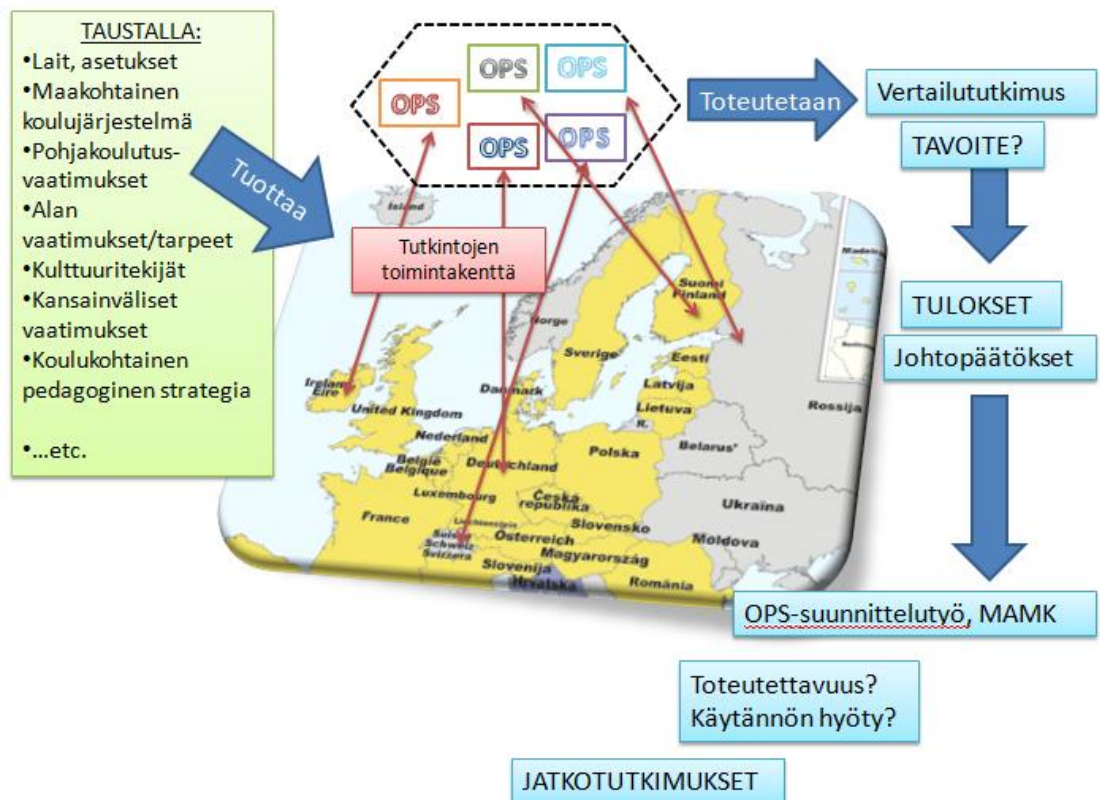
Tutkimuksen käynnistyttyä kävi selväksi, että on syytä tarkkailla myös mitä jonkin tietyn tutkinnon suorittanut henkilö tietää ja pystyy tekemään tutkinnon suoritettuaan.

Pelkkien ajallisten, esimerkiksi opiskelun keston ja suoritukseen liittyvien asioiden vertailu olisi ollut liian yksipuolista kokonaiskuvan määrittämisen kannalta.

Erilaiset koulutusohjelmat olivat haasteellisia verrattavia keskenään sisällöllisten, sekä erikoistumissuuntautumiseen liittyvien seikkojensa vuoksi. Tutkimuksen kokonaisuu- den hallintaan vaikuttaneita asioita havainnollistaa tutkijan tekemä kuva 1.

Keskeisten käsitteiden ymmärtäminen on työn kokonaisuuden kannalta oleellista. Il- man tutkimuksessa mukana olevien maiden koulujärjestelmiin tutustumista on vaikea ymmärtää vertailtavien syitä ja asioiden suhdetta toisiinsa.

Kansallisten lakien ja asetusten osuutta korkeakoulututkintojen opetus suunnitelmien taustalla ei tule unohtaa, vaikka mennäänkin kohti kansainvälisesti yhdenmukaistuvaa mallia. Suomessa Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista (352/2003) määrit- telee mm. tutkintonimikkeen, opintojen tavoitteen sekä sen keston.



**KUVA 1. Tutkimuksen viitekehys**

### 3.3 Tutkimusaineiston kerääminen

Tutkittava aineisto kerättiin tilaajaorganisaation jo olemassa olevaa kumppanuutta vertailun kohteena oleviin korkeakouluihin hyödyntäen. Tutkimuksessa mukana olleiden koulujen verkkosivustoilla on julkaistu suurin osa opetukseen liittyvistä tiedoista joista asioiden kerääminen vertailumatriisin tapahtui käännöstyönä. Osa materiaalista pyydettiin kouluista sähköpostitse.

Venäjältä tutkijan käyttöön oli pyydetty jo etukäteen opintotaulukko englannin kielelle käännettynä. Verkkosivustojen käännöstyön tutkija suoritti itse. Kirjallinen taustamateriaali hankittiin mm. Opetusministeriöltä, alan julkaisuista ja kirjallisuudesta, alan tutkimuksista, yliopistoista ja ammattikorkeakouluista.

### 3.4 Työn luotettavuus

Roution (2007) mukaan tutkijan oma kansallinen tai kulttuurinen konteksti vaikuttaa usein siihen, miten vertailtavaa tapausta (tai tapauksia) analysoidaan tai tulkitaan, erityisesti silloin, kun "oma maa" on yksi tapauksista. Työskentelyn aikana tutkija havaitsikin epäselviksi jääneiden tutkimuskohteiden kääntyvän mielikuvissa kotimaata vastaaviksi. Havainto johti työn uudelleen arviointiin ja epäselvien asioiden tarkastamiseen..

Sisällön analyysin ongelmana on luotettavuuden kannalta pidetty sitä, että tutkija ei pysty objektiiviseen tarkasteluun analyysiprosessista, vaan tulos perustuu subjektiiviseen näkemykseen asiasta. Analyysin perusteella muodostettu lopputulos voi näyttää hyvältä teoriassa, mutta jos yhteyttä aineistoon ei voida osoittaa, tulosta ei voida pitää luotettavana. (Kynäs & Vanhanen 1999, 10.) Erojen syiden selvittämiseksi työssä tutustutaan koulutusjärjestelmiin sekä tutkintojen pohjakoulutusvaatimuksiin.

Sisällön analyysiin liittyvien riskien lisäksi eri kielten välillä suoritettavassa vertailussa on omat riskinsä. Käännöstyö on haastava tehtävä ja siihen liittyvä virheiden mahdollisuus on otettava huomioon. Hankkimalla opintojen painotuksiin ja laajuuteen liittyvää kvantitatiivista tietoa pyrittiin luotettavammin osoittamaan eräiden tutkimuskohteiden eroja.

Luotettavuuden takaamiseksi on mahdollista käyttää face- validiteettia tai toista luokittelijaa. Face-validiteetilla tarkoitetaan tulosten esittämistä tutkittavan ilmiön kanssa tutuille henkilöille, joita pyydetään arvioimaan tulosten vastaavuutta todellisuuteen. (Kynge & Vanhanen 1999, 10.) Opinnäytetyön luotettavuutta arvioidaan jatkossa opetusalan asiantuntijoista koostuvan tilaajatason toimesta.

Tekstit on käännetty englannin, saksan ja venäjän kieleltä suomeksi. Alkuperäistä aineistoa pääsee tarkastelemaan lähdeluettelossa olevien verkkolinkkien sekä liitetiedostoissa olevan materiaalin avulla. Käännöstyössä on käytetty Internetin käännöskoneita, sekä sanakirjoja. Käännöstyön on suorittanut tutkija, poikkeuksena venäläiset opetussuunnitelmataulukot, jotka oli jo valmiiksi käännetty lähettäjäntahon puolesta englannin kielelle.

#### **4 TUTKIMUSKOHTEIDEN TAUSTALLA**

Tässä luvussa käydään läpi tutkimusmaiden koulujärjestelmä, sekä korkeakoulukohdaisesti tutkimuksessa mukana olleet tutkinnot. Taustatietoihin on sisällytetty tutkimustyön kannalta tärkeäksi katsottua tietoa. Lisäksi luvun lopussa esitellään MAMK:ssa järjestettävän kaksoistutkinnon alustava rakenteellinen suunnitelma.

##### **4.1 Suomi: Mikkelin ammattikorkeakoulu**

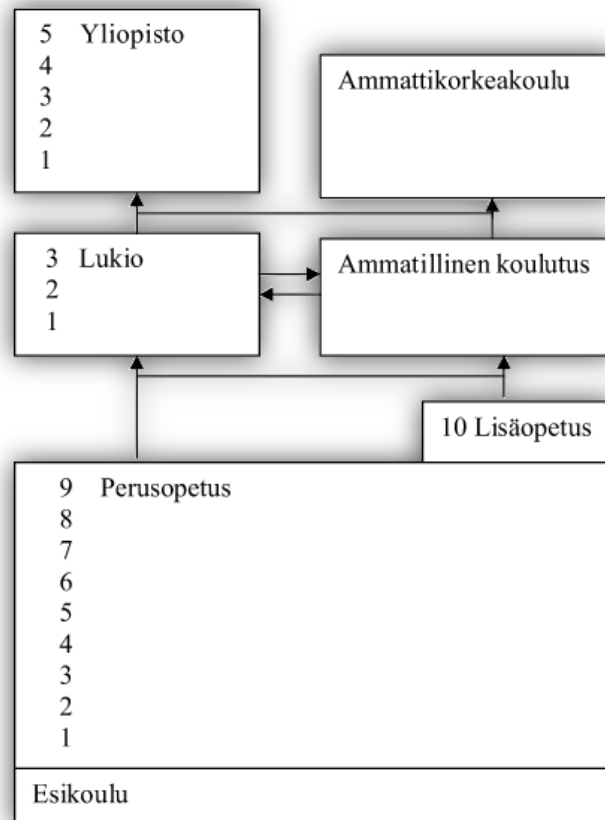
Tässä alaluvussa käsitellään lyhyesti suomalaisen koulujärjestelmän rakennetta, sekä tutkimuksessa mukana ollut palvelujen tuottamisen ja johtamisen tutkinto. Tulosten yhteenvetokappaleessa on käsitelty tarkemmin vertailumatriisin tutkimuskohteita johdopäätöksineen.

#### **SUOMALAINEN KOULUJÄRJESTELMÄ**

Suomalainen koulutusjärjestelmä (kuva 2) on saanut vaikutteita erityisesti Skandinavian maiden koulutusjärjestelmistä. Ennen toista maailmansotaa myös Saksa vaikutti paljon suomalaiseen koulutusjärjestelmään. Sodan päätyttyä suomalainen koulutusajattelu ja -tutkimus ovat olleet anglosaksisesti painottuneita. (Mustonen 2003.)



Ennen peruskoulun aloittamista lapsilla on 6-vuotiaana mahdollisuus käydä vapaaehtoinen esikoulu. Peruskoulu aloitetaan yleensä sinä vuonna, kun lapsi täyttää 7 vuotta ja se päättyy, kun hän täyttää 16 vuotta, jos peruskoulun oppimäärä on saavutettu. Peruskoulun jälkeen opintoja jatketaan lukiossa tai ammatillisessa oppilaitoksessa.



**KUVA 2. Suomalainen koulutusjärjestelmä (Mustonen 2003)**

Suomessa eduskunta päättää opetustoimen lainsäädännöstä ja koulutuspoliittisista yleisperiaatteista. Valtioneuvosto, opetusministeriö ja opetushallitus vastaavat tämän politiikan toimeenpanosta keskushallinnon tasolla. (Mustonen 2003.)

Yleisen hakukelpoisuuden (AMK) koulutusohjelmiin antavat: lukion oppimäärä tai ylioppilastutkinto, International Baccalaureate, European Baccalaureate tai Reifepfung- tutkinto, opistoasteen tai ammatillisen korkea-asteen tutkinto, ammatillisessa oppilaitoksessa suoritettu, laajuudeltaan vähintään kolmivuotinen ammatillinen perustutkinto tai vastaava aikaisempi tutkinto (alle kolmivuotinen tutkinto antaa kelpoisuu-

den vain vastaavalle alalle), vähintään kolmivuotiset yhdistelmäopinnot tai edellä mainittuja tutkintoja vastaavat ulkomaiset opinnot. (Opinto-opas 2009-2010.)

Hakukelpoisuuden vastaavalle alalle voi täydentää yleiseksi hakukelpoisuudeksi suorittamalla lisäksi laajuudeltaan sellaiset yleissivistävät tai ammatilliset lisäopinnot, jotka laajentavat peruskoulun jälkeiset opinnot kolmeen vuoteen tai suorittamalla ammattitutkinnon, suorittamalla erikoisammattitutkinnon tai hankkimalla vähintään kolme vuotta työkokemusta tutkinnon suorittamisen jälkeen tutkintoa vastaavalta alalta. (Opinto-opas, 2009-2010.)

## **MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU**

Korkeakoulu toimii kolmella paikkakunnalla: Savonlinnassa Pieksämäellä ja Mikkelissä. Tutkimuksessa mukana oleva koulutusohjelma suoritetaan kokonaisuudessaan Mikkelissä Kasarmin kampuksella ympäristö- ja ravitsemisalain laitoksella. Syksyllä 2010 laitoksessa alkaa kaksois-tutkintoon johtava koulutusohjelma.



**KUVA 3. MAMK logo (MAMK 2010)**

## **PALVELUJEN TUOTTAMINEN JA JOHTAMINEN 210 ECTS**

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma johtaa matkailu- ja ravitsemisalain ammattikorkeakoulututkintoon (restonomi, AMK). Koulutuksen laajuus on 210 opintopistettä. Opinnot kestävät n. 3,5 vuotta. (Opinto-opas 2009-2010.)

MAMK:ssa on käytössä osaamisperustainen opetussuunnitelma, jonka alakohtaiset vuositeemat ja osaamistavoitteet ovat:

### **1. Ruokapalveluala ammattina**

Tavoitteena on, että opiskelija oppii tuntemaan ruokapalvelualan toimialana. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelija oppii ymmärtämään tuote- ja palveluosaamisen perusteet niin, että hän osaa toimia niiden mukaisesti.

### **2. Ruokapalvelualan tuntija**

Tavoitteena on, että opiskelija oppii tunnistamaan asiakastarpeen ja että hän osaa toteuttaa tuotteen sekä palvelun sen mukaisesti.

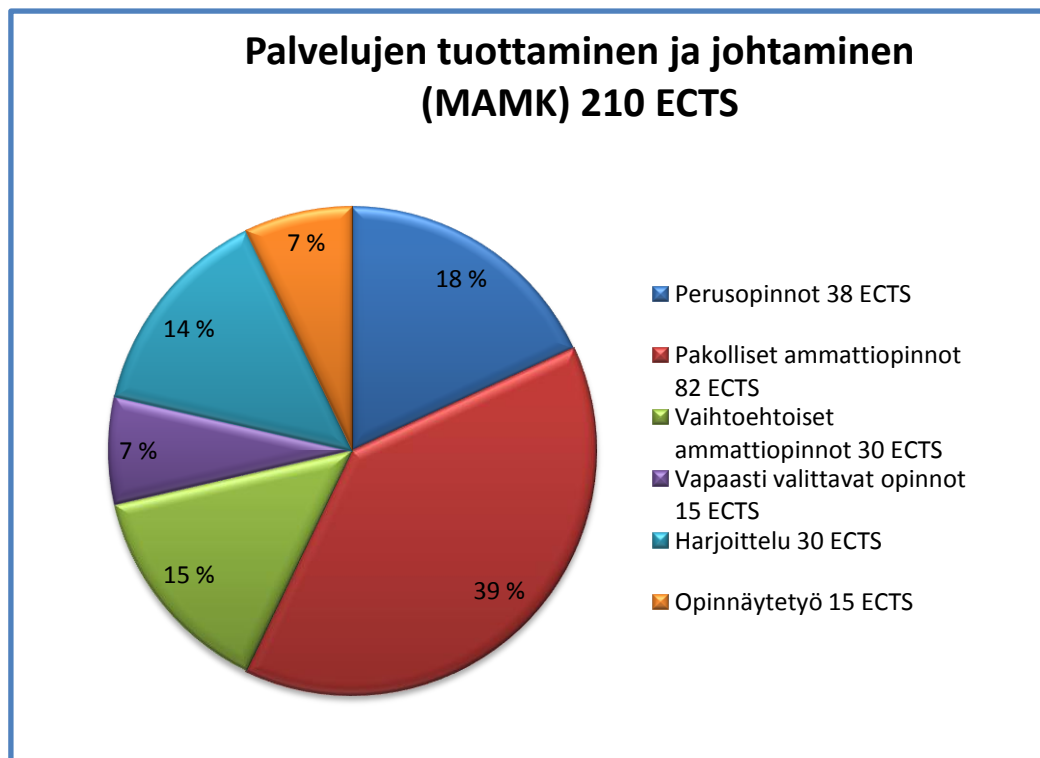
### 3. Ruokapalvelujen osaaja

Tavoitteena on, että opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa, ja johtaa asiakaslähtöisiä ja kannattavia ruokapalveluja.

### 4. Neljännen vuoden opintoihin sisältyy lähinnä opinnäytetyö.

(Opinto-opas 2009-2010.)

Erilaisten opintojen prosentuaalinen määrä kokonaistutkinnosta on havainnollistamisen ja vertailun helpottamisen vuoksi esitetty myös kaaviomuodossa (kuvio 1).



**KUVIO 1. Erilaisten opintojen osuudet kokonaistutkinnosta.**

<b>39 %</b>	<b>Pakolliset ammattiopinnot</b>	<b>82 ECTS</b>
<b>18 %</b>	<b>Perusopinnot</b>	<b>38 ECTS</b>
<b>15 %</b>	<b>Vaihtoehtoiset ammattiopinnot</b>	<b>30 ECTS</b>
14 %	Harjoittelu	30 ECTS
7 %	Vapaasti valittavat opinnot	15 ECTS
7 %	Opinnäytetyö	15 ECTS

Suhteessa eniten opiskellaan pakollisia ammattiopintoja. Perusopintoja sekä vaihtoehtoisia ammattiopintoja opiskellaan seuraavaksi eniten, vaikkakin prosentuaalisesti kutakin vain alle puolet pakollisten ammattiopintojen määrästä. Tutkinto on hyvin ammatillisesti painottunut, mikä selittyy luontevasti alan pohjakoulutusvaatimusten perusteella. Alalle tullessa voi olla mikä tahansa ammatillinen kolmivuotinen koulutus, tai lukion oppimäärä, eikä aiempaa työkokemusta vaadita.

**Jatko-opintomahdollisuudet:** Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, maisteri 1,5 vuotta. Ammattikorkeakoulututkinto antaa kelpoisuuden hakea ns. toisen syklin yliopisto-opintoihin sekä toisen syklin ammattikorkeakouluopintoihin eli ylempään ammattikorkeakoulututkintoon; tuolloin vaaditaan lisäksi vähintään kolmen vuoden työkokemus. (Opinto-opas 2009-2010.)

#### 4.2 Saksa: Hochschule Fulda University of Applied Sciences

Tässä alaluvussa käsitellään saksalaisen koulujärjestelmän rakennetta, sekä tutkimuksessa mukana ollut korkeakoulu ja tutkinnot yleisellä tasolla. Tulosten yhteenvetokappaleessa on käsitelty tarkemmin vertailumatriisiin tutkimuskohteita johtopäätöksineen. Lähdemateriaali on käännetty englannin ja saksan kieleltä suomeksi.

#### SAKSALAINEN KOULUTUSJÄRJESTELMÄ

Saksassa koulutusjärjestelmästä säädetään yksityiskohtaisesti laeissa ja muissa sitovissa normipäätöksissä (Mustonen 2003).

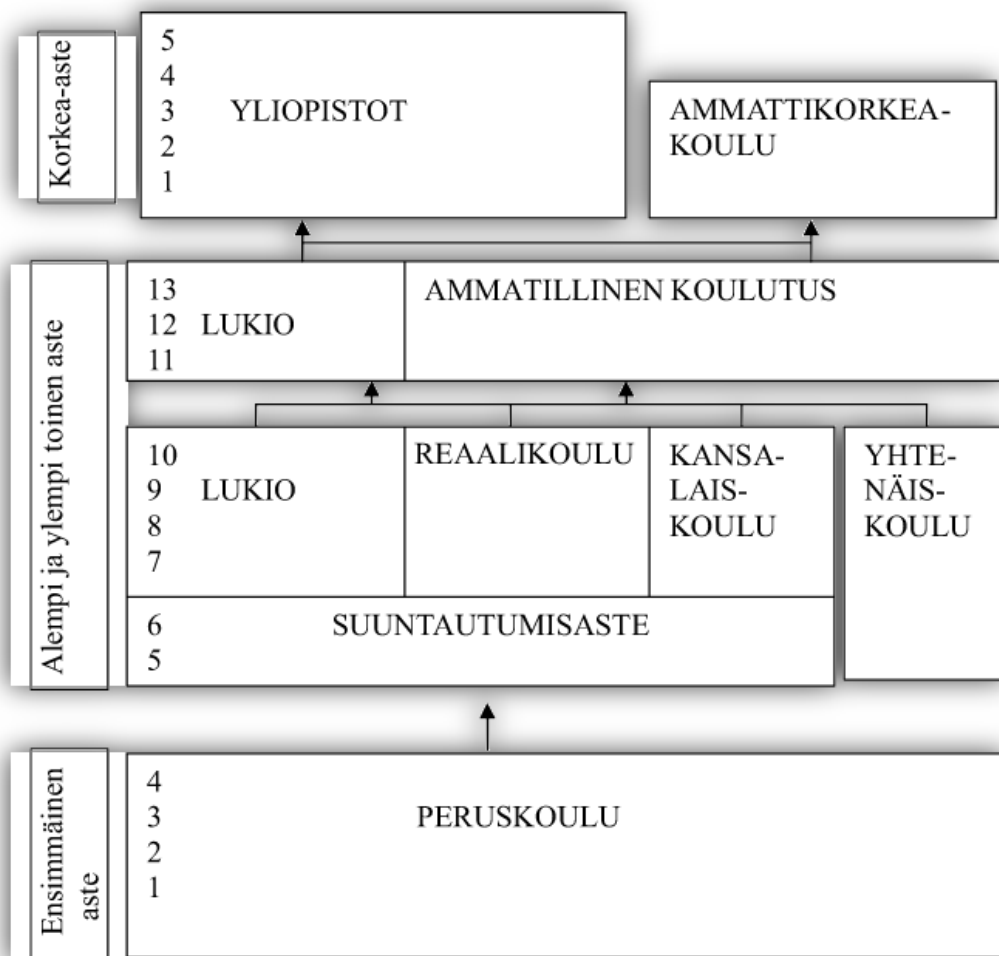
Saksassa on yhtenäinen koulutusjärjestelmä, 9-vuotinen oppivelvollisuus sekä koko maassa hyväksyttävät kokeet ja tutkinnot (kuva 3). Yleensä 4-vuotiseen, kaikille yhteiseen peruskouluun (*Grundschule*) mennään kuusivuotiaana. Peruskoulun jälkeen opetusta tarjoavat vaihtoehtoisesti: *Hauptschule*, *Realschule* ja *Gymnasium*, joissa opetuksen vaatimukset ja painotukset teorian ja käytännön välillä vaihtelevat koulutusmuodon mukaan. (Hirvisalo-Lahti ym. 2006.)

Kansalaiskoulu (*Hauptschule*) kestää kolme tai neljä vuotta, minkä jälkeen yleensä mennään ammattikouluun. Kansalaiskoulu on pakollinen niille, jotka eivät mene reaa-

likouluun, lukioon tai yhtenäiskouluun. (Mustonen 2003.) Lisäksi on olemassa *Gesamtschule*, jossa on mahdollista opiskella jossain edellä mainituista koulumuodoista (Hirvisalo-Lahti ym. 2006).

Varsinkin *Hauptschulen*, mutta myös *Realschulen* jälkeen (15- tai 16-vuotiaana) siirrytään yleensä ammatilliseen koulutukseen, jossa on valittavana kaksi väylää: 1. oppisopimuskoulutus (*Duales System*) (ammatillinen koulutus ammatillisessa oppilaitoksessa ja yrityksessä (*Berufsausbildung in Berufsschule und Betrieb*) tai 2. täysipäiväinen opiskelu ammattiin valmistavissa kouluissa (*Berufs-fachschulen*). Oppisopimuskoulutus on näistä kahdesta selvästi suositumpi. (Hirvisalo-Lahti ym. 2006.)

Korkea-asteen koulutusta annetaan yliopistoissa (*Universitäten*), taide- ja musiikki-korkeakouluissa (*Kunst- und Musikhochschulen*) sekä ammattikorkeakouluissa (*Fachhochschulen*) (Hirvisalo-Lahti ym. 2006).



**KUVA 4. Saksalainen koulutusjärjestelmä (Mustonen 2003)**

Kuva 4 esittää Saksan osavaltioissa tyypillisesti käytössä olevaa koulutusjärjestelmää. Luokat 5 ja 6 muodostavat suuntautumisasteen (Orientierungsstufe). Sen aikana oppilaat ja vanhemmat voivat vielä harkita sopivaa koulutyyppiä ja halutessaan muuttaa sitä (Mustonen 2003).

Keskimäärin opiskelupaikan saaminen Saksasta on huomattavasti helpompaa kuin Suomesta, koska suureen osaan koulutusohjelmista ei ole pääsykoetta. Suomalaisille hakijoille vaikein este on usein saksan kielikoe, jonka suorittamista vaaditaan jopa osaan englanninkielisistä koulutusohjelmista. (Hirvisalo-Lahti ym. 2006.)

### **HOCHSCHULE FULDA**

Saksalaisessa ammattikorkeakoulussa, Hochschule Fuldassa toimii Ravitsemus-, Elintarvike- ja Kuluttajatieteiden osasto (*Dept. Nutritional, Food and Consumer Sciences*). Osastolla on kolmivuotinen ravitsemisalalan koulutusohjelma, ”Oecotrophologie (BSc)”, sekä kolme ja puoli vuotta kestävä elintarviketeknologian ”Lebensmitteltechnologie (BSc)” koulutusohjelma.

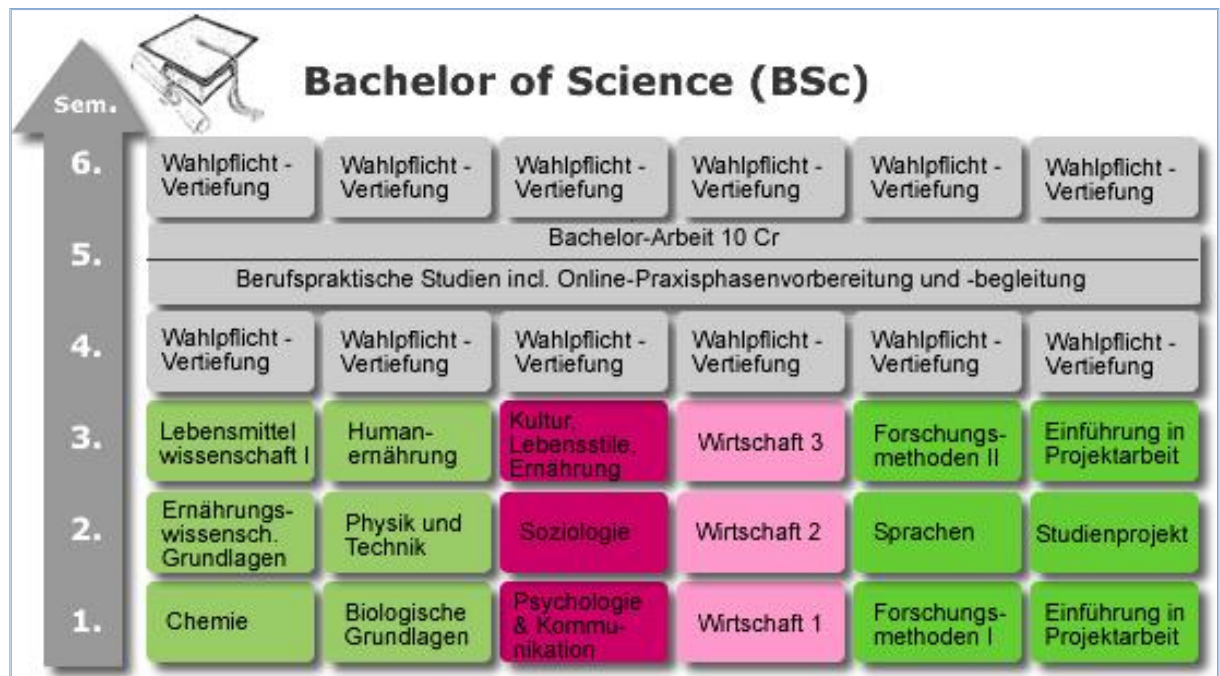
Irene Arnold, Sveitsiläisen yhteistyökoulun koulutusohjelman johtaja avusti Oecotrophologie -tutkintonimikkeen kääntämistyössä seuraavalla tavalla: ”*Oecotrophologie can be translated with "home economics", "human ecology" or "nutritional science and home economics". It depends on the main focus*” (Arnold 2010).

Koulutus tarjoaa korkeakoulun verkkosivujen (Hochschule Fulda 2010) mukaan tieteellistä tietoa ja käytännön osaamista ja valmistaa opiskelijat työskentelemään Oecotrophologie - tutkintonimikkeellä Ravitsemuksen ja terveyden (*Nutrition and Health*), Elintarvikealan (*Food business*) ja Elämäntapojen, rakennetun ympäristön ja luonnonvarojen aloilla (*Lifestyle, Building Environment and Resources*).

”Suuntana Saksa” (Hirvisalo-Lahti ym. 2006) oppaassa mainitaan, että saksalaisissa ammattikorkeakouluissa opetuksen painopiste on käytännön soveltamisessa. Tieteellistä ja tutkimuksellista näkökulmaa on yliopistoihin verrattuna vähemmän. Valmistu- neet sijoittuvat ennen kaikkea teollisuuden ja kaupan palvelukseen

**Oecotrophologie** -koulutusohjelma on oppilaitoksen mukaan monialainen ja se yhdistää luonnontieteet, yhteiskuntatieteet ja liiketalouden. Se valmistelee opiskelijoita itsenäiseen ja vastuulliseen työhön, antaa valmiuksia hallita projekteja ammattimaisesti ja kannustaa heitä toimimaan sosiaalisesti ja ekologisesti vastuullisella tavalla. (Hochschule Fulda 2010.)

**Oecotrophologie** koulutusohjelma on jaettu moduuleihin. Tutkinto rakentuu kuudesta lukukaudesta (kuva 5). Kukin moduuli on pääsääntöisesti viiden opintopisteen laajuinen kokonaisuus, ellei ohjelmassa ole toisin ilmoitettu. Poikkeuksena esimerkiksi viidennen lukukauden alun harjoittelumoduuli (Berufspraktische) on laajuudeltaan 20 op. (Modulhandbuch 2010.)



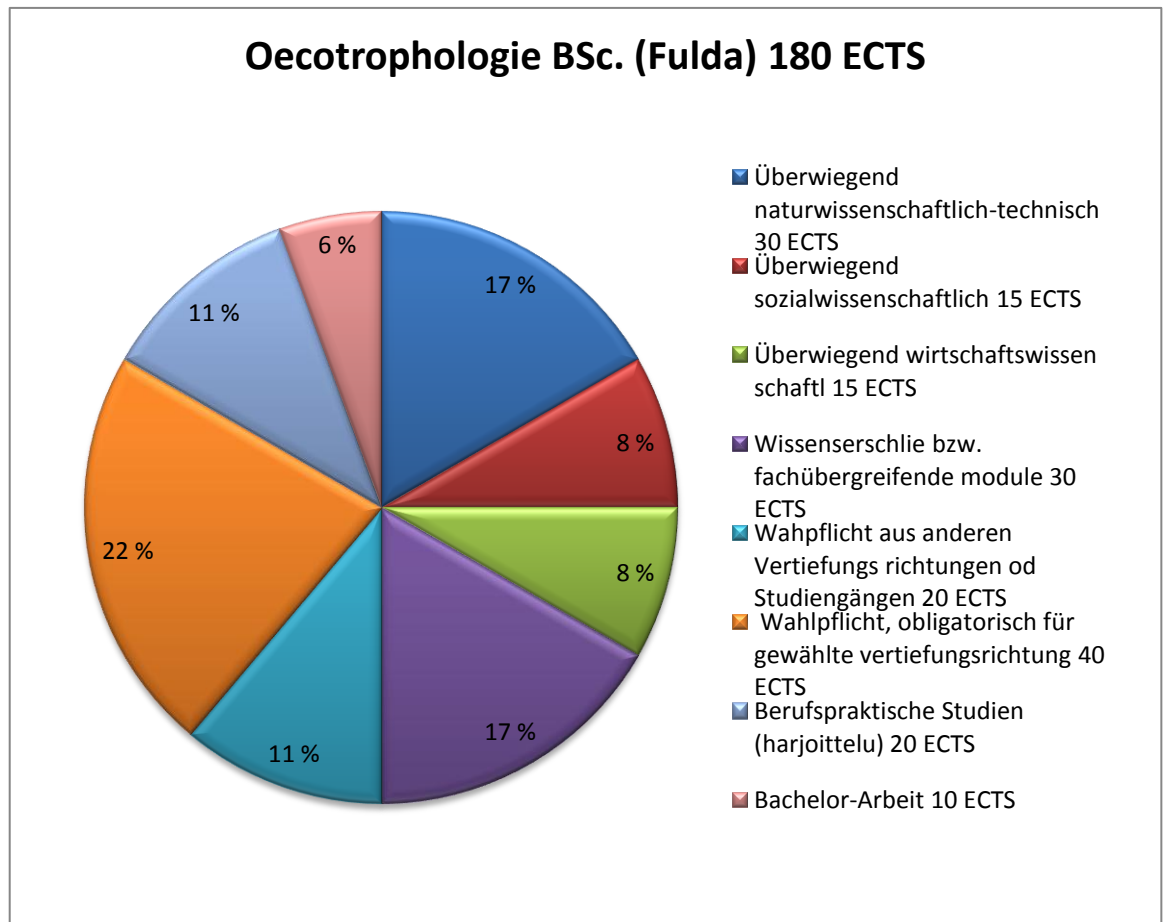
**KUVA 5. Tutkinnon moduulit (Hochschule Fulda 2010)**

Ensimmäiset kolme lukukautta opiskellaan luonnontieteellis-teknisiä aineita, sekä yhteiskunta-, ja taloustieteitä. Projektityöskentelyyn tutustutaan myös tässä vaiheessa. Viimeiset kolme lukukautta syventävät ammatillista osaamista, kun opiskelijat valitsevat erikoistumisalansa ja suorittavat tutkimustöitä, sekä työharjoittelun.

Kaikista opintojaksoista on saatavilla tarkat kuvaukset oppilaitoksen julkaisemassa ”Modulhandbuch”(2010) -kirjassa, sekä oppilaitoksen sivustolta löytyvästä samannimisestä pdf-tiedostosta. Kirjassa olevat opintojaksokuvaukset pitävät sisällään mm.

kunkin opintojakson tuottaman opintopisteiden määrän, sekä pakollisuus- ja valinnais-tiedot (minkä erikoistumistien valinnut opiskelija jakson saa suorittaa), sekä runsaasti opintojakson sisältöön ja opetuksen metodeihin liittyvää tarkempaa tietoa.

Erialaisten opintojen tuottama opintopistemäärä, sekä prosentuaaliset osuudet kokonaistutkinnosta on ilmaistu alla (kuvio 2).



**KUVIO 2. Erialaisten opintojen osuus kokonaistutkinnosta.**

Kuviosta 2 käy ilmi tutkinnon rakentuminen erilaisten opintokokonaisuuksien varaan ja niiden painottuminen.

<b>22 %</b>	<b>Pääaineen mukaan määräytyvät pakolliset kurssit</b>	<b>40 ECTS</b>
<b>17 %</b>	<b>Luonnontieteet ja tekniikka</b>	<b>30 ECTS</b>
<b>17 %</b>	<b>Tieteellinen tai poikkitieteellinen moduuli</b>	<b>30 ECTS</b>
11 %	Valinnaiset kurssit muiden pääaineista	20 ECTS
11 %	Harjoittelu	20 ECTS



8 %	Yhteiskuntatieteet	15 ECTS
8 %	Liiketoimintaosaaminen	15 ECTS
6 %	Opinnäytetyö	10 ECTS

Suurin paino koulutusohjelmassa on valitun erikoistumisalan mukaan määräytyvillä opintojaksoilla. Tämän jälkeen suurin paino on luonnontieteisiin, tekniikkaan ja tieteen liittyvillä opinnoilla.

**Arvioinnista:** Fuldan tutkintosäännön mukaan tentit arvioidaan asteikolla 1- 5. Tässä kohden tulee huomata olennainen ero suomalaisen arvioinnin kanssa. Numero yksi tarkoittaa erinomaista (Sehr Gut), numero viisi on kaikkein huonoin arvosana, jonka mukaan suoritus on riittämätön (Nicht ausreichend eine Leistung, die wegen erheblicher Mängel den Anforderungen nicht mehr genügt.) (Fulda 2005.)

**Jatko-opinnot:** Koulutuksen jälkeen on mahdollista suorittaa ylempi ammattikorkeakoulututkinto (Master-taso) samassa oppilaitoksessa, muualla Saksassa tai ulkomailla. Jatkotutkinnot “Master of Science in Public Health Nutrition” ja “Master of Science International Food Business and Consumer” ovat kahden vuoden mittaisia. Tutkinnoista jälkimmäinen on Kasselin yliopiston ja Fuldan ammattikorkeakoulun tuottama yhteisohjelma. (Hochschule Fulda 2010.)

Fuldan elintarviketeknologian (Lebensmitteltechnologie) koulutusohjelma on kehitetty vastaamaan elintarviketeollisuuden tarpeisiin, joka on korkeakoulun mukaan yksi Saksan suurimmista teollisuudenaloista. Tutkintoa ei käsitellä työssä tarkemmin, sillä opetussuunnitelma perustuu pääasiassa teollisuuden (elintarvike-, sekä jossain määrin kosmetiikka- ja lääketeollisuuden) tarpeisiin sekä tekniseen osaamiseen ja poikkeaa luonteeltaan hyvin paljon palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmasta.

### **HUOM!**

Tutkimuksen tekohetkellä korkeakoulu oli akkreditoimassa uutta koulutusohjelmaa ”*Oecothrophologie: Food and Supply Management.* ”

### 4.3 Sveitsi: School of Life Sciences and Facility Management

Tässä luvussa käsitellään sveitsiläisen koulujärjestelmän rakennetta, sekä tutkimuksessa mukana ollut korkeakoulu ja tutkinnot yleisellä tasolla. Tulosten yhteenvetokappaleessa on käsitelty tarkemmin vertailumatriisin tutkimuskohteita johtopäätöksineen. Tilapalvelujen johtamisen tutkintoa on lyhyesti sivuttu lopussa sen tulevaisuuden mahdollisuuksien vuoksi. Lähdemateriaali on käännetty englannin ja saksan kieleltä suomeksi.

#### SVEITSILÄINEN KOULUTUSJÄRJESTELMÄ

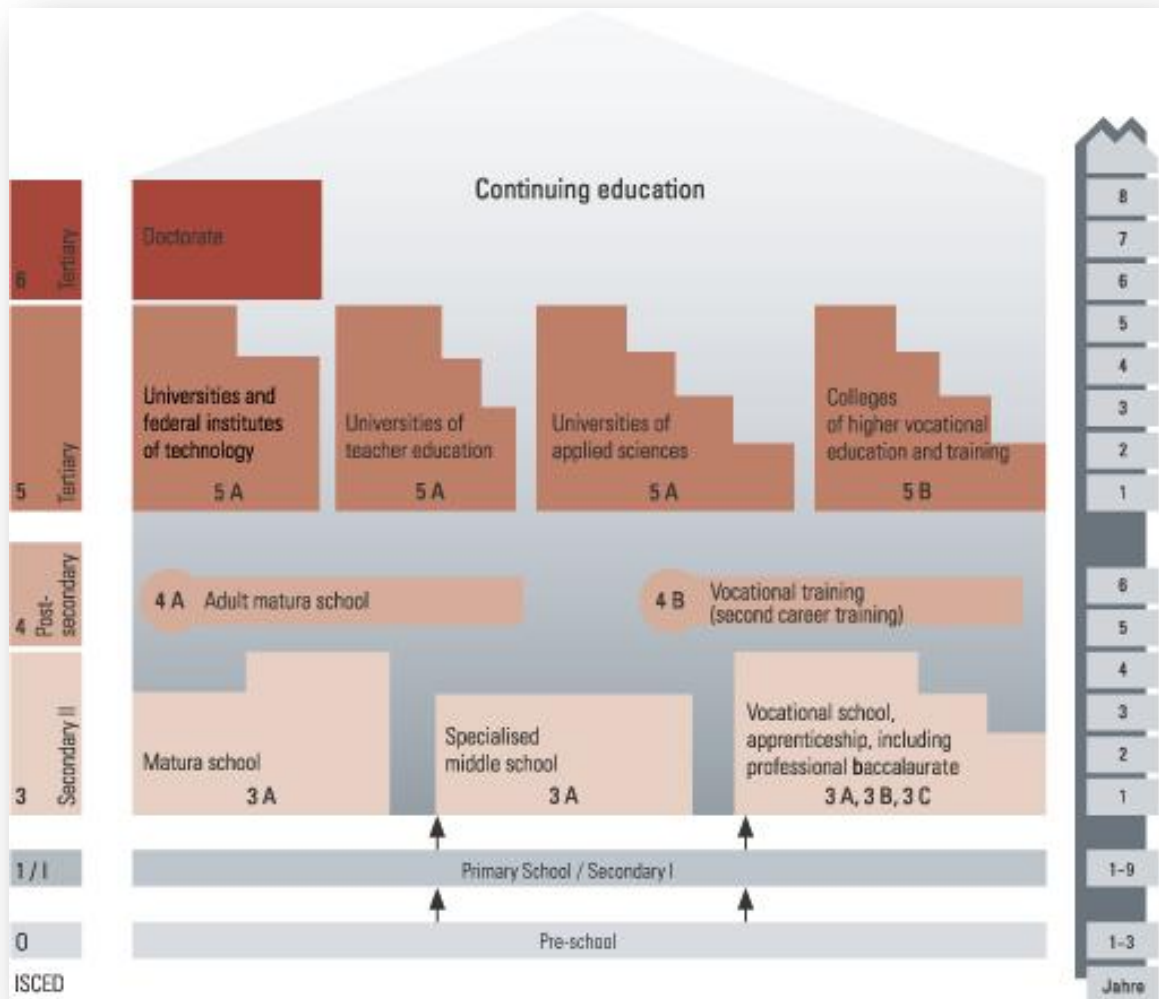
Sveitsissä koulutus jakaantuu esikoulutukseen ja ensimmäisen asteen koulutukseen sekä toisen ja korkean asteen koulutukseen (kuva 6). Vapaaehtoinen esikoulu kestää 1–2 vuotta. (CIMO 2001, 7.)

Ensimmäisen asteen koulua käydään ikävuosina 6 tai 7–15 tai 16. Se jakaantuu ensimmäisen vaiheen koulutukseen ja toisen vaiheen koulutukseen. Toisen asteen koulutukseen (*Sekundarstufe II*) lasketaan Sveitsissä yleissivistävä koulutus (mm. lukiot, *Maturitätsschulen/Gymnasien/Ecolespréparant à la maturité*), keskiasteen diplomi-koulutus (*Diplommittelschulen/ Ecoles de degré diplôme*), opettajankoulutus (*Lehrerausbildung*) sekä ammatillinen peruskoulutus (*berufliche Grundausbildung*). (CIMO 2001, 7.)

Lukioilla on pitkä perinne Sveitsissä. Ne ovat keskeisin ns. yleissivistävää koulutusta antava koulu ja yliopistokoulutukseen tien avaava reitti. Ensimmäisen asteen koulutus mukaan lukien koulutuksen kesto on lukion käyvillä vähintään kaksitoista vuotta. (CIMO 2001, 7.)

Oppisopimuskoulutus on ylivoimaisesti suosituin ammatillisen koulutuksen muoto Sveitsissä. Vain pieni osa ammatillisesta koulutuksesta tapahtuu pelkästään ammattikouluissa, tai ns. työpajoissa (*Lehrwerkstätten*). (CIMO 2001, 8.)

Keskiasteen diplomikoulut syntyivät toisen maailmansodan aikoihin. Diplomikouluilla haluttiin tarjota kouluttautumismahdollisuus niille, joita kiinnosti kouluttaa itseänsä pakollisen peruskoulutuksen jälkeen, mutta jotka eivät kuitenkaan halunneet valita teoreettispainotteista lukiokoulutusta. Kaksi tai kolmevuotisen keskiasteen diplomikoulutuksen tarkoituksena on valmistaa oppilaita korkeampaan ammatilliseen koulutukseen. Se ei kuitenkaan itsessään ole vielä varsinaista ammatillista koulutusta, vaikka diplomikouluissa voikin jo suuntautua eri aloille. (CIMO 2001.)



**KUVA 6. Sveitsiläinen koulujärjestelmä (SER 2010)**

Sveitsin ammatillinen koulutusjärjestelmä muistuttaa saksalaista tai itävaltalaisista koulutusjärjestelmää. Ammatillisesta koulutuksesta puhuttaessa käytetään termiä duaali-järjestelmä. Kyse on siis ns. oppisopimuskoulutuksesta (*Lehre/Apprentissage*). Oppisopimuskoulutuksessa ammattiin kouluttamiseen osallistuvat sekä yritys että ammattikoulu (*Berufsschule/Écoles professionnelles*). (CIMO 2001, 9.)

Vuonna 1993 syntyi uusi ammatillisen koulutuksen linja, joka johtaa ns. ammatilliseen päättökokeeseen (*Berufsmaturität/Les maturités professionnelles*). Tämän päättökokeen suorittanut on oikeutettu hakeutumaan korkeampaan ammatilliseen koulutukseen (CIMO 2001). Kuvassa 6 tämä koulutustaso on merkitty tunnuksella 5B.

Korkean asteen ammatilliseen koulutukseen lasketaan korkean asteen ammattikoulut (*höhere Fachschulen/Formation professionnelle supérieure*) ja ammattikorkeakoulut (*Fachhochschulen/Hautes écoles spécialisées*). Pääsyvaatimuksena ammattikorkeakouluun on toisen asteen ammatillisen koulutuksen hyväksytty suorittaminen ja ns. ammatillinen kypsyyskoe (*Berufsmaturität*). Joissakin tapauksissa vaaditaan myös erityisen soveltuvuuskokeen suorittaminen. Myös keskiasteen diplomikoulun tai jopa lukion läpikäynyt voi pyrkiä ammattikorkeakouluun. Tällöin hänellä on kuitenkin oltava vähintään yhden vuoden pituinen harjoittelujakso.(CIMO 2001, 11.)

### **ZÛRCHER HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE WISSENSCHAFTEN**

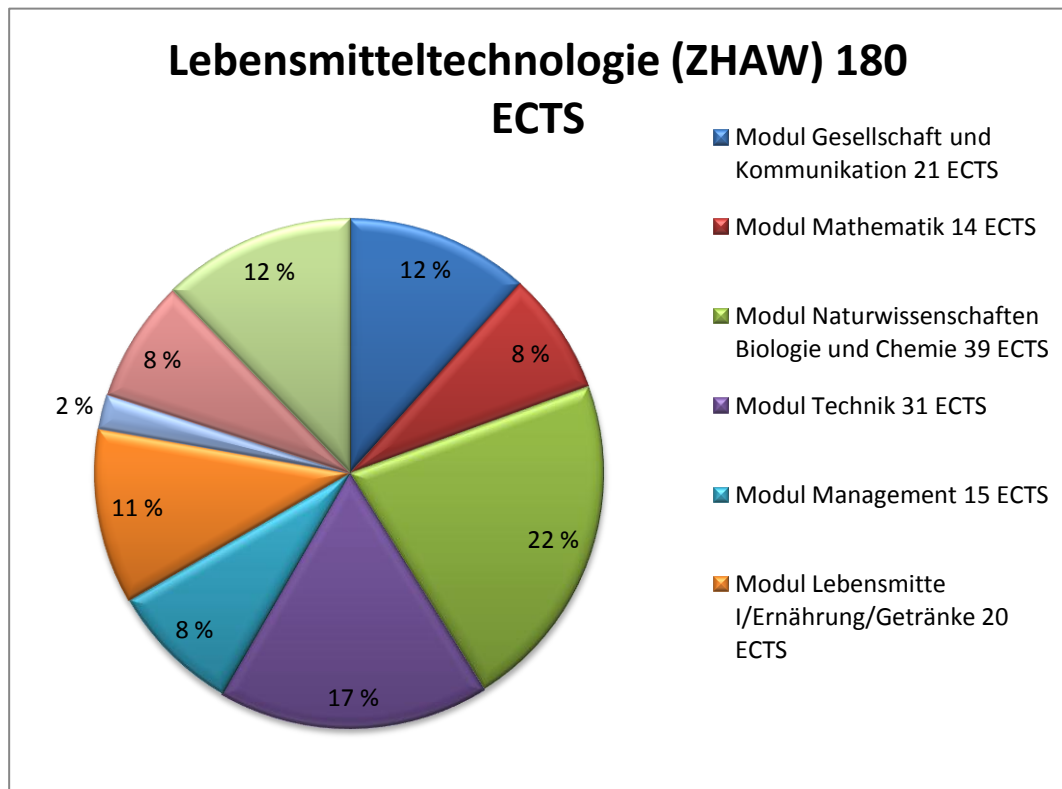
Ammattikorkeakoulu sijaitsee Sveitsissä. Koulu on jaettu kahdeksaan eri osastoon, jotka toimivat kolmella paikkakunnalla. Department of Life Sciences and Faculty Management (LSFM ZHAW) on ruoan, terveyden, yhteiskunnan ja ympäristö alojen ympärille rakennettu osasto. (ZHAW 2010) Osastolla on liki 1000 opiskelijaa. (ZHAW 2009.)

Oppilaitos on oman ilmoituksensa mukaan ainut tilapalvelujen johtamisen (Facility Management) koulutusohjelmaa tarjoava yksikkö. Tässä koulutusohjelmassa opiskeli vuoden 2009 lokakuun ilmoituksen mukaan 199 oppilasta. Tämän lisäksi osastolla on elintarviketeknologian koulutusohjelma (”Lebensmitteltechnologie”, Food Technology), jonka aikana erikoistutaan joko elintarvike- tai juomateknologian, tai ravitsemuksen osaajiksi. Tällä alalla opiskelijoita oli vuonna 2009 kaiken kaikkiaan 155. (ZHAW 2009.)

Tutkimuksessa käsitellään ensin elintarviketeknologian (Lebensmitteltechnologie) kandidaatin (BSc) opetussuunnitelmaa (liite 4). Koulutuksen rakenne on yleispiirteisesti nähtävillä alla suomennetussa taulukossa 1.

**TAULUKKO 1.Koulutuksen rakenne (ZHAW, 2010)**

1. lukukausi	2. lukukausi	3. lukukausi	4. lukukausi	5. lukukausi	6. lukukausi
<b>Perusopinnot</b>		<b>Alakohtaiset opinnot</b>		<b>Syventävät opinnot</b>	
Luonnontieteet		Liiketoiminta		Elintarviketeknologia	
Matematiikka		Markkinointi		Juomateknologia	
Informatiikka		Logistiikka ja tuotanto		Ravitsemus	
Elintarvikkeiden arviointi		Prosessiteknikka		Työharjoittelu	
Aistinvarainen analysointi		Mittaus- ja säätötekniikka		Opinnäytetyö	
Teollisuustekniikka		Elintarvikkeiden valmistus			
Kulttuuri ja yhteiskunta		Elintarvike-Mikrobiologia			
Vieraat kielet		Ravitsemus ja toksikologia			
Viestintä ja esitystekniikat		Elintarvikelainsäädäntö			
		Laatujohtaminen			

**KUVIO 3. Erilaisten opintojen/moduulien osuus kokonaistutkinnosta.**

Kuviossa 3 on esitetty erilaisten opintojen osuus kokonaistutkinnosta ja alla tiedot on käännetty laajimmasta suppeimpaan kokonaisuuteen.

20 %	<b>Module Science Biology and Chemistry</b>	<b>39 ECTS</b>
16 %	<b>Module technology</b>	<b>31 ECTS</b>
12 %	<b>Module Elective courses</b>	<b>22 ECTS</b>
11 %	Society and communication module	21 ECTS
10 %	Module Food / Nutrition / Drinks	20 ECTS
8 %	Management Module	15 ECTS
7 %	Mathematics Module	14 ECTS
7 %	Bachelor's thesis	14 ECTS
2 %	Module Term Paper	4 ECTS

Opinnot painottuvat kaikkein vahvimmin luonnontieteisiin ja teknologiaan, sekä kolmannen vuoden osalta valinnaisiin opintoihin. Työharjoittelu on integroitu teoriaopintoihin, kuten kemiaan ja fysiikkaan, eikä harjoitteluja ole sen vuoksi tässä näkyvillä.

Elintarviketeknologian opinnot suuntaavat vahvasti teknologiseen ja elintarviketeollisuudessa tarvittavaan osaamiseen. Näitä taitoja palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutuslinja ei tarjoa.

### **Tilapalvelujen johtamisen kandidaatti, AMK 180 ECTS**

(Bachelor of Science, BSc, in Facility Management)

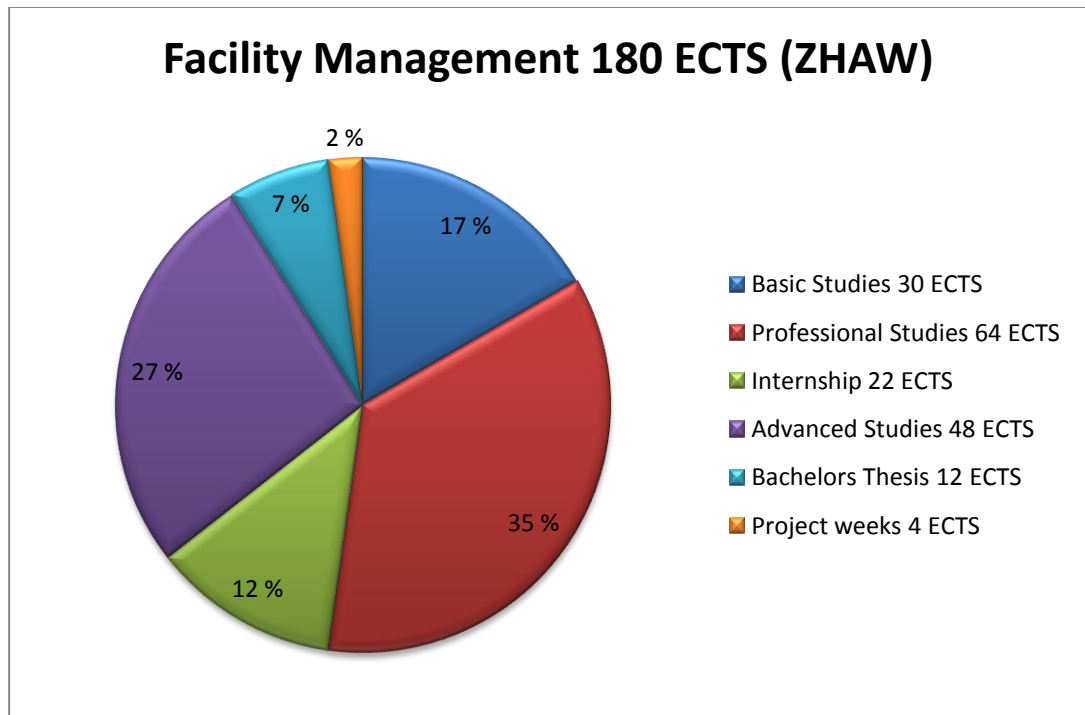
Toimitilapalvelut, tai kuten tässä tutkinnossa kutsuttavat tilapalvelut pitävät sisällään monia erilaisia toimintoja. Toimitilapalvelujen johtamisen käsite tulee Juhani Siikalan (2000) mukaan erottaa kiinteistöjohtamisesta, joka liittyy vahvasti tilojen omistajuuteen ja hallintaan. Toimitilapalvelut ovat tilojen käyttäjän ydintoimintaa tukevia erilaisia palveluja, jotka kohdistuvat esimerkiksi fyysisen tilan hoitamiseen liittyviin tehtäviin. (Siivouspalvelut, isännöinti, ruokahuolto, aulapalvelut, turvallisuus jne.)

Tutkimuksessa käsiteltiin sveitsiläisen ammattikorkeakoulun tuottamaa tilapalvelujen johtamisen bachelor-tason tutkintoa. Koulutukseen hyväksytään ilman työkokemusta tai pääsykoetta sellaiset henkilöt, joilla on jo ammatti ko. alalta ja vaadittavat todistukset. Ne henkilöt, joilla on ylioppilastutkinto tai ammatillinen toisen asteen tutkinto, joutuvat toimittamaan koululle todistuksen vähintään yhden vuoden työskentelystä

alalta. Pääsykoetta heille ei ole. Ammatillisen ylioppilastutkinnon suorittaneille vuoden työkokemus on myös pakollinen, mutta tähän voidaan laskea työharjoittelut ja työhön liittyvät koulutukset. Ne joilla on jonkun toisen ammatin pätevyys, joutuvat myös toimittamaan todistuksen vuoden mittaisesta työkokemuksesta.

Pääsykoe järjestetään hakijoille, joilla vaadittavaa työkokemusta ei ole, mutta koulutusohjelman johtaja päättää siitä ktkä lopulta valitaan koulutusohjelmaan. Kokeeseen voi osallistua kerran uudestaan ja kaikki sen osa-alueet tulee läpäistä. Pääsykoe on teoreettinen. Pääpaino vaikuttaisi olevan työkokemukseen perustuvalla valinnalla.

**Jatkokoulutusmahdollisuudet:** Tilapalvelujen johtamisen maisteri, ylempi AMK (Master of Science, MSc, in Facility Management)



**KUVIO 4. Erilaisten opintojen/moduulien osuus kokonaistutkinnosta.**

Kuviossa 4. on esitetty erilaisten opintojen osuus kokonaistutkinnosta ja alla tiedot on käännetty laajimmasta suppeimpaan kokonaisuuteen.

<b>35%</b>	<b>Ammattiopinnot</b>	<b>64 ECTS</b>
<b>27%</b>	<b>Syventävät opinnot</b>	<b>48 ECTS</b>
<b>17%</b>	<b>Perusopinnot</b>	<b>30 ECTS</b>

12%	Harjoittelu	22 ECTS
7%	Opinnäytetyö	12 ECTS
2%	Projektiopinnot	4 ECTS

Ammatilliset opinnot ovat laajuudeltaan yli kolmanneksen koko tutkinnosta. Toiseksi vahvimmin painotetaan syventäviä opintoja, joiden tarkoitus on erikoistuminen joko isännöintiin, tai palvelujen johtamiseen. Perusopintojen osuus, jossa sijaitsee mm. yleissivistäviksikin aineiksi luettavia opintojaksoja, on jopa puolet pienempi kuin ammatillisten aineiden osuus.

Tutkinnon voisi kuvailla olevan siis vahvasti ammatilliseen osaamiseen ja erikoistumisalan opintoihin painottuva.

#### **4.4 Irlanti: Dublin Institute of Technology**

Tässä luvussa käsitellään irlantilaisen koulujärjestelmän rakennetta, sekä tutkimuksessa mukana ollut korkeakoulu ja tutkinnot yleisellä tasolla. Tulosten yhteenvetokappaleessa on käsitelty tarkemmin vertailumatriisiin tutkimuskohteita johtopäätöksineen. Lähdemateriaali on käännetty englannin kieleltä suomeksi.

### **IRLANTILAINEN KOULUJÄRJESTELMÄ**

Irlannissa koulujärjestelmä rakentuu siten, että yleinen oppivelvollisuus alkaa neljän vuoden iässä ja päättyy 16 vuoden ikään. Lukioon pyritään 15 vuoden iässä ja ammatikouluun 16. Näitä seuraava korkea-asteen ammatillinen koulutus annetaan teknologian instituuteissa (Institutes of Technology). Alimman tason korkeakoulututkintoa kutsutaan nimikkeellä bachelor, kandidaatti. Bachelor - tutkintoja on erilaisia: General, Honours ja BA (Special) (EuroEducation.net 2010.) Näistä Honours – taso vastaa suomalaista alempaa AMK-tutkintoa.

Irlannissa oppivelvollisuus koskee kaikkia 6–15-vuotiaita. Virallisen päivähoitojärjestelmän puuttuessa useimmat lapset aloittavat kuitenkin käytännössä peruskoulussa toimivan esiopetuksen jo 4-vuotiaana. Ala-astetta vastaava *first level* kestää kuusi



vuotta (ikävuodet 6–12). Lähes kaikki ala-asteen koulut ovat tunnustuksellisia katolisia kouluja, mutta valtion rahoittamiin kouluihin kuuluu myös ei-tunnustuksellisia (*non-denominational*) ja moniuskonnollisia (*multi-denominational*) oppilaitoksia. (Bergholm ym. 2007.)

Toisen asteen koulutus koskee Berghomin ym. (2007) mukaan 12–18-vuotiaita. Toisen asteen yleissivistävää koulutusta tarjoavia oppilaitoksia on neljää eri tyyppiä. *Vocational school* vastaa lähinnä suomalaista ammattikoulua, jossa opetetaan lisäksi myös yleissivistäviä aineita. *Comprehensive school* ja *community school* -oppilaitokset yhdistävät molemmat opetussuunnitelmassaan akateemisia ja ammatillisia aineita, ja näiden koulujen ero on lähinnä hallinnollisessa rakenteessa

Toisen asteen koulutuksen ensimmäinen osa (*junior cycle*) kestää kolme vuotta. Oppivelvollisuus päättyy *Junior Certificate* -tutkintoon, joka vastaa suomalaista peruskoulun päättötodistusta. Tutkinnon voi suorittaa *Ordinary* tai *High Level* -tasolla, ja se sisältää aina kokeet matematiikassa sekä englannin ja iirin kielessä. Suurin osa oppilaista jatkaa suomalaista lukiota vastaavalle kaksivuotiselle *senior cycle* -tasolle, joka päättyy yleissivistävään *Leaving Certificate* – tutkintoon. (Bergholm ym. 2007.)

*Further Education/Post Leaving Certificate* (PLC) -kurssit muodostavat Irlannissa ammatillisen koulutuksen. Vuodesta kahteen vuoteen kestävät kurssit on suunniteltu valmistamaan ihmisiä suoraan työelämään ja jatkokoulutukseen. (Bergholm ym. 2007.)

Oppisopimuskoulutus on Irlannissa yleinen tapa valmistua ammattiin. Koulutukseen hakeutumisen edellytyksenä on *Junior Certificate* sekä 16 vuoden ikä. Yli 25-vuotiaat voivat hakea, jos heillä on yli kolme vuotta alan työkokemusta. (Bergholm ym. 2007.)

Irlannissa yli 55% oppilaista jatkaa korkea-asteen (*third level*) koulutukseen. Koulutuksen rakenne poikkeaa jonkin verran Suomesta. Korkea-asteen koulutusta järjestetään yliopistoissa (*university*), teknillisissä oppilaitoksissa (*institute of technology*), ammattikorkeakouluissa, kasvatustieteellisissä oppilaitoksissa (*college of education*) ja yksityisissä oppilaitoksissa. Pääsyvaatimuksena korkea-asteen koulutukseen on

toisen asteen *Leaving Certificate* -päättötutkinto, joka vastaa suomalaista ylioppilastutkintoa. (Bergholm ym. 2007.)

Alempi korkeakoulututkinto on *Bachelor's Degree*, joka vastaa suunnilleen suomalaista kandidaatin tutkintoa. Tutkintorakenteessa on jonkin verran valinnaisuutta, mutta pääsääntöisesti opiskelijat suorittavat jokaisen vuosikurssin opiskellen vain omaan tutkintoonsa kuuluvaksi määriteltyjä aineita. (Bergholm ym. 2007.)

Irlantilaisissa korkeakouluissa käytetään kirjaintunnuksiin perustuvaa arviointia. Arvosanat lueteltuna parhaasta huonoimpaan: A, B, C, D, E ja F. (EuroEducation.net 2010) Lisäksi koulusta valmistuttaessa tutkintotodistuksessa on sanallinen arvio koko tutkinnon suoritustasosta, joka perustuu ennalta ilmoitettuun laskentatapaan. (DIT 2008a, 24–25.)

## **DUBLIN INSTITUTE OF TECHNOLOGY**

Korkeakoulu toimii Irlannissa, Dublinissa. Matkailun ja ruoan (*Faculty of Tourism & Food*) tiedekunta on n. 50 vuotta vanha. Matkailun ja ruoan tiedekunnan opetustarjonta on tutkimuksessa mukana olleista yhteistyökouluista laajin. Se pitää sisällään erikoistumisopintoja ja tutkintoja perustutkintotasolta maisteriksi asti, leipomoteollisuudesta elintarviketieteisiin.

Teknologian Instituutin rakenne on muuttumassa (Organisation of DIT 2010), jonka jälkeen se koostuu neljästä korkeakoulusta. Näistä yksi ”*College of Arts & Tourism*” pitää sisällään ”*School of Culinary Arts & Food Technology*”-koulun, sekä palvelujen johtamisen ja matkailun (*School of Hospitality Management and Tourism*) koulun.

Koulutusohjelmien sisältö löytyy pääpiirteissään koulun verkkosivuilta. Tarkemmat kuvaukset on saatavilla koulun kautta (DIT 2008 a, b). Opintomoduuleissa on kuvattu kunkin opintojakson yksityiskohtaisemmat tavoitteet, joiden perusteella olisi mahdollista tehdä suomalaisen tapaan yhteenveto vuositason oppimistavoitteista. Erikseen saatavilla olevassa tutkintojen taustatietoa sisältävässä kirjasessa (DIT 2008a, b) on tarkempi tutkintorakenteen kuvaus.

**Tutkinnot kouluittain:** Kokokaikaisia koulutusohjelmia palvelujen johtamisen ja matkailun (*School of Hospitality Management and Tourism*) koulussa on useita erilaisia (DIT, 2010a). Alla olevassa listassa lihavoituja koulutusohjelmia käytettiin vertailuun.

Näiden kokoaikaisten opintojen lisäksi koulu tarjoaa yhden vuoden lisäopintoja, sekä osa-aikaisia ja useita lyhyempiä opintokokonaisuuksia Irlannin koulutusjärjestelmän mukaisesti. Taso 7 tarkoittaa kolme vuotista BA-tasoa, taso 8 nelivuotista BSc (Honors) tasoa.

**BA Hospitality Management (taso 7), Kesto 3 vuotta 180 ECTS**

**BSc International Hospitality Management (taso 8), Kesto 4 vuotta 240 ECTS**

BA Tourism Management (taso 7)

BSc Tourism Marketing (taso 8)

BSc Event Management (taso 8)

BA Leisure Management (taso 7)

Sekä yhden vuoden lisäopinnot (taso 8):

BSc Tourism Management

**BSc Hospitality Management 60 ECTS (jatko BA-tutkinnolle)**

BSc Leisure Management

Kulinaaristen taiteiden ja elintarviketeknologian (*School of Culinary Arts & Food Technology*) koulussa koulutusohjelmia on myös tarjolla useita eri vaihtoehtoja:

MSc in Culinary Innovation & New Product Development (maisteritason tutkinto)

BA (Honours) in Culinary Arts

BSc in Culinary Entrepreneurship 240 ECTS

BSc (Honours) in Bar Studies Management and Entrepreneurship

BSc (Ordinary) Baking and Pastry Arts Management

Higher Certificate in Culinary Arts-catering for Health

Näitä kulinaaristen taiteiden ja elintarviketeknologian (*School of Culinary Arts & Food Technology*) koulutusohjelmia ei käsitellä enempää, sillä ne eivät ole sellaisenaan suoraan verrattavissa MAMK:n palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutus-

ohjelmaan. Koulutusohjelmat painottuvat pääasiallisesti tuotekehitykseen ja ruokakulttuureihin. Poikkeuksena DT416 ”Culinary Entrepreneurship”, jonka opetussuunnitelman yrittäjyyspainotteisuus tuo sen lähemmäs palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman painotuksia.

Lisäksi osana näitä kahta em. koulua toimii kaksi erikoisosastoa. Ensimmäinen on leipomoteknologian ja johtamisen koulu (The School of Baking Technology and Management), jonka tuottama koulutusohjelma ”Baking and Pastry Arts Management” antaa opiskelijalle valmiudet toimia leipomoteollisuuden yrittäjänä, tai työnjohtajana. Toinen erikoisosasto, ”The Bar and Meat Management Department”, on keskittynyt tuottamaan koulutuspalveluja baarityöskentelyn ja juomakulttuurin, sekä lihateollisuuden ympärille.

## TAULUKKO 2. Koulutusohjelman rakenne (DIT 2008a, 7)

### Programme Duration

Year of Programme	Semester 1 Sept - Dec	Semester 2 Jan - May
Year 1	Faculty 15 Weeks	Faculty 15 Weeks
Year 2	Faculty 15 Weeks	Professional Internship 15 Weeks
Year 3	Faculty 15 Weeks	Faculty 15 Weeks

\*\*13 weeks of scheduled lectures, including a review week with an additional two weeks to cover programme/module assessments.

### **(BA) HOSPITALITY MANAGEMENT DT408, 180 ECTS**

Palvelujen johtamisen (*Hospitality Management*) koulutusohjelma kestää kolme (3) vuotta (taulukko 2). Koulutusohjelman tarkka rakenne löytyy liitteistä (liite 5.). Yhden vuoden mittaisiin (Bachelor of Science) jatko-opintoihin voi hakeutua kun tutkinto on suoritettu hyväksytysti.

### **(BSc) HOSPITALITY MANAGEMENT DT408H, 60 ECTS**

Tämä yhden vuoden mittainen jatkokoulutusohjelma (DIT 2010b) on tarkoitettu opiskelijoille, jotka ovat jo suorittaneet BA tutkinnon ja haluavat korkeamman (honors) tason tutkinnon. Opiskelijat valitaan ohjelmaan koulumenestyksen perusteella. Tutkinnon taso vastaa palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaa Suomessa.

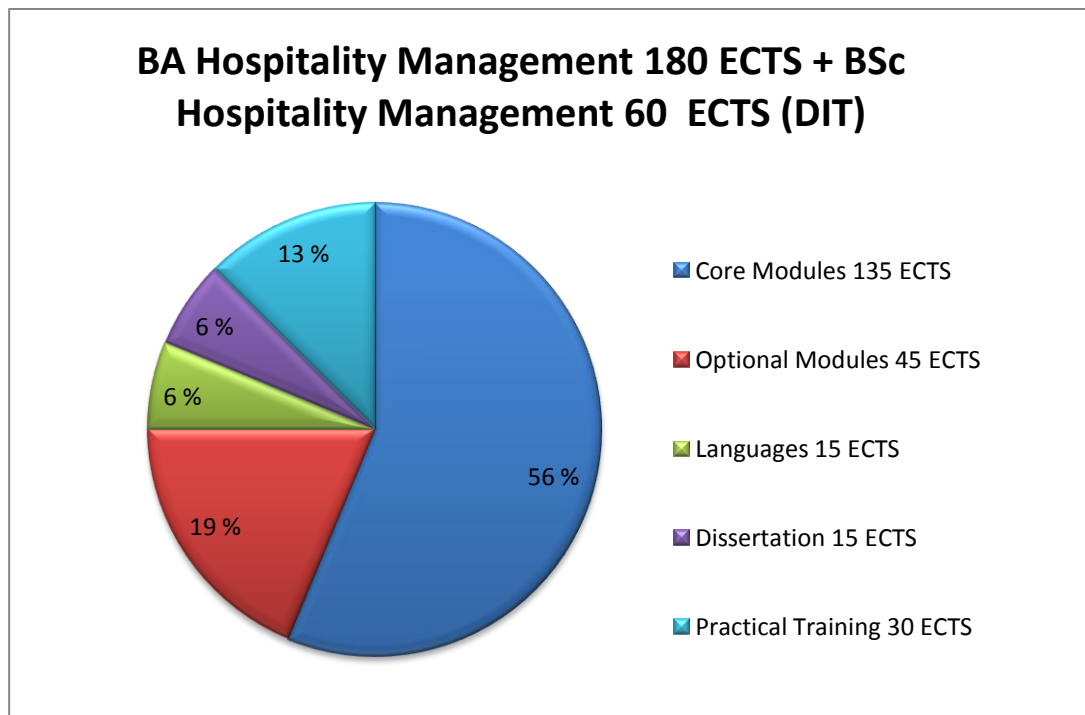
**1 Lukukausi:**

Entrepreneurship	5 ECTS
Marketing Strategy	5 ECTS
Research Methods	5 ECTS
Dissertation	15 ECTS
Options	

**2 Lukukausi:**

Strategic Management Seminars	10 ECTS
Strategic Human Resource Management	5 ECTS
Dissertation	15 ECTS
Options	

Koulutuksen kokonaislaajuus (kaksi em. tutkintoa yhteenlaskettuna) on 240 op, jonka erilaisten määriteltävissä olevien opintojen yhteenlasketut osuudet kokonaistutkinnosta näkyvät kuviossa 5.



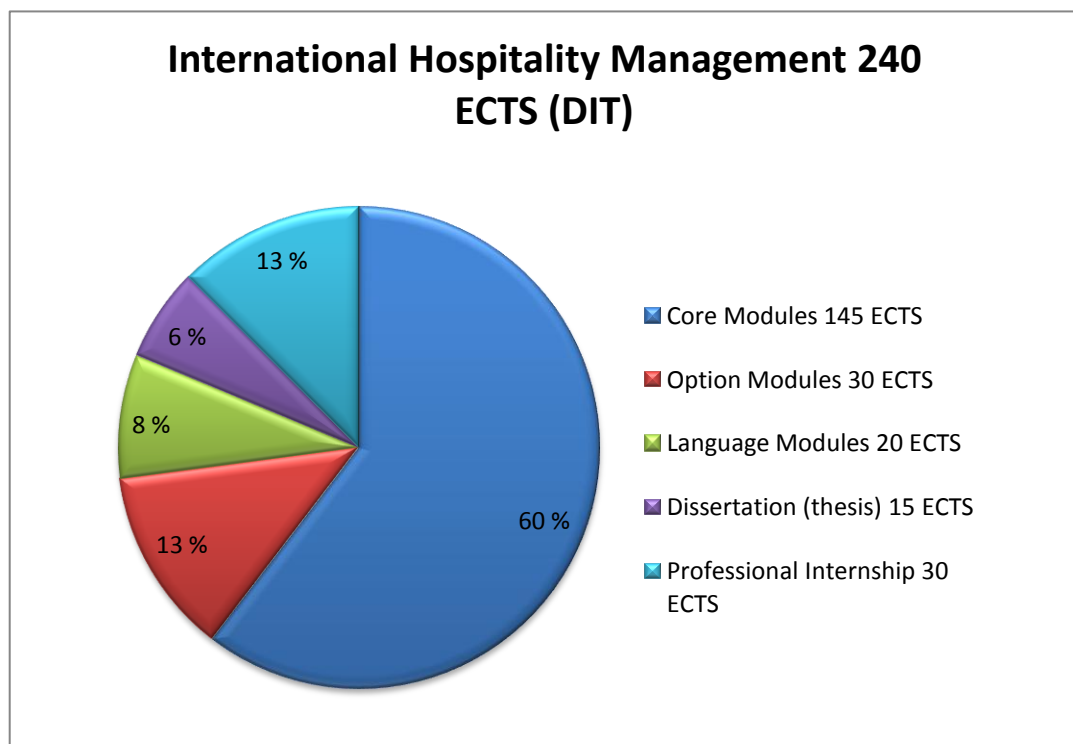
**KUVIO 5. Erilaisten opintojen osuus kokonaistutkinnosta.**

<b>56 %</b>	<b>Core Modules</b>	<b>135 ECTS</b>
<b>19 %</b>	<b>Optional Modules</b>	<b>45 ECTS</b>
<b>13 %</b>	<b>Practical Training</b>	<b>30 ECTS</b>
6 %	Languages	15 ECTS
6 %	Dissertation	15 ECTS

Ydinmoduulit muodostavat yli puolet koulutusohjelmasta. Valinnaiset moduulit, jotka tarkoittavat erikoistumisalan mukaan tehtyjä valintoja ovat seuraavaksi suurin ryhmä, jonka jälkeen laajin osuus on harjoittelulla.

### **(BSc) INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT DT401, 240 ECTS**

DIT tuottaa myös kansainvälistä palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusta. Koulutusohjelman kesto on neljä vuotta ja se tuottaa Bachelor of Science – tason tutkinnon (liite 6). Aloituspaiikkoja on 40. Koulutusohjelman sanotaan vastaavan palvelualan eri sektoreiden kasvaviin vaatimuksiin kansainvälisesti. Opetussuunnitelman kerrotaan tähtäävän vahvoihin kommunikointi-, ihmissuhde- ja johtamistaitoihin. (DIT, 2010c.)



**KUVIO 6. Erilaisten opintojen osuus kokonaistutkinnosta.**

<b>60 %</b>	<b>Core Modules</b>	<b>145 ECTS</b>
<b>13 %</b>	<b>Option Modules</b>	<b>30 ECTS</b>
<b>13 %</b>	<b>Professional Internship</b>	<b>30 ECTS</b>
8 %	Language Modules	20 ECTS
6 %	Dissertation (thesis)	15 ECTS

Suurin osuus on tässäkin tutkinnossa ydinmoduuleilla, sekä valinnaisilla ja harjoitellulla. Kieliopinnot on kaksi prosenttia suurempi kuin tavallisessa tutkinnossa. Ydinmoduuleiden jakaminen kokonaisuuksiin (esim. johtamisopinnot, ammattiopinnot tms.) antaisi enemmän tietoa opetettavista asiakokonaisuuksista. Tutkija ei kuitenkaan työn luotettavuuden vuoksi jakoa itse ryhtynyt tekemään.

**Jatkokoulutus:** Opiskelijat voivat jatkaa opintojaan maisteritason koulutusohjelmaan nelivuotisen tutkinnon suorittuaan joko ko. korkeakoulussa, tai muualla.

#### **4.5 Venäjä: St. Petersburg State University of Service and Economy**

Tässä alaluvussa käsitellään venäläisen koulujärjestelmän rakennetta, sekä tutkimuksessa mukana ollut korkeakoulu ja tutkinnot yleisellä tasolla. Tulosten yhteenvetokappaleessa on käsitelty tarkemmin vertailumatriisin tutkimuskohteita johtopäätöksineen. Lähdemateriaali on käännetty englannin ja venäjän kieleltä suomeksi.

#### **VENÄLÄINEN KOULUJÄRJESTELMÄ**

Venäläinen koulujärjestelmä eroaa jonkin verran suomalaisesta ja tämän vuoksi on syytä tutustua siihen. Jyväskylän Yliopiston Koulutuksen Tutkimuslaitoksen (Peda.net 2010) verkkosivustolla kerrotaan venäläisestä koulutusjärjestelmästä. Venäjän valtio takaa lain mukaan Venäjän federaation kansalaisille maksuttoman yleissivistävän koulutuksen, sekä kilpailupohjalta (sisään pääsykokeet) yhden maksuttoman ammatillisen koulutuksen valtiollisissa ja kunnallisissa oppilaitoksissa.

Koulutus jakautuu Venäjällä yleissivistävään ja ammatilliseen koulutukseen. Yleissivistävään koulutukseen sisältyy:

- Esikouluopetus (3 - 6 v.)

- Yleissivistävä ala-asteen koulutus: 1- 4. luokat (7 - 10 v.)  
pakollinen kaikille
- Yleissivistävä peruskoulutus: 5 - 9. luokat (11 - 15 v.)  
pakollinen kaikille
- yleissivistävä keskiasteen koulutus: 10 - 11. luokat (16 - 17 v.)

Yleinen oppivelvollisuus on 15 ikävuoteen saakka. Yleissivistävä ala-asteen koulutus ja yleissivistävä peruskoulutus ovat kaikille pakollisia. Yhdeksänvuotisen koulutuksen päätteeksi suoritetaan loppukoe. Sen suorittamisen jälkeen on mahdollista jatkaa yleissivistävää (täyttä) keskiasteen koulutusta tai keskiasteen ammatillista koulutusta.

Ammatillista peruskoulutusta voi saada ammattikouluissa, mutta myös ammatillisissa lyseoissa. Opetusohjelmat kestävät yhdeksänvuotisen peruskoulun jälkeen 2 - 4 vuotta ja 11 -vuotisen yleissivistävän koulutuksen jälkeen 1 - 1,5 vuotta. Loppukokeen suorittaneet saavat diplomin, joka antaa oikeuden ammatinharjoittamiseen (Peda.net 2010).

Keskiasteen ammatillista koulutusta järjestetään teknikumeissa, opistoissa ja collegeissa, jotka yleensä ovat yliopistojen, akatemioiden tai instituuttien yhteydessä. Keskiasteen ammatilliseen koulutukseen tullaan pääsykokeiden kautta (Peda.net 2010)

Venäjällä ei tutkinto-opiskelija voi venyttää opintojaan, vaan ne on suoritettava määrättyssä ajassa. Opiskelija ei voi myöskään kovinkaan vapaasti valita eri aineita (Peda.net 2010).

Instituutit ovat joko itsenäisiä korkea-asteen ammatillisia oppilaitoksia tai ne voivat toimia osana yliopistoa tai akatemiaa. Instituutissa saa korkea-asteen perus-, jatko- tai täydennyskoulutusta jollakin yhdellä tieteenalalla tai kulttuurin alalla. Instituuteissa tehdään myös tutkimustyötä (Peda.net 2010). Tutkimuksessa mukana oleva korkea-koulu SPbSUSE on yliopisto, jonka sisällä toimii useita instituutteja. Yliopiston sisällä toimii myös erillinen ammattikorkeakoulu: Polytechnic College, St. Petersburg State University of Service and Economy.

## **KORKEAKOULUTUTKINNOT VENÄJÄLLÄ**



Venäjän korkeakouluissa on käytössä useimpien maiden tapaan moniportainen tutkintojärjestelmä, ja perustutkintoihin myönnetään muiden maiden vastaavat korkeakoulujen perustutkintonimikkeet: Bakalavriat- ja Magistratura – tutkinnot, sekä Diplomirovannyi spetsialist – tutkinto (Peda.net 2010).

### **Bakalavriat –tutkinto (Bachelor)**

Bakalavriat – tutkinto vaatii vähintään neljän vuoden opinnot. Opintojen aikana perehdytään omaan erikoisalaan ja hankitaan kyseisen alan ammatilliset taidot. Kunkin lukuvuoden päätteeksi on suoritettava tietyt koulutukseen kuuluvat tentit ja tutkinnon päätteeksi lopputentit. Diplomin saaminen edellyttää diplomityön tekemistä. Bakalavriat – tutkinnon jälkeen on mahdollisuus jatkaa Magistratura – oppiarvoon tähtääviä opintoja (Peda.net 2010).

### **Diplomirovannyi spetsialist –tutkinto**

Spetsialist – tutkintoon tähtäävä opiskelu vaatii viiden - kuuden vuoden opinnot (Peda.net 2010). Diplomi suoritetaan bachelor -tason jälkeen ja sen voi saada vuoden jatko-opinnoilla (EuroEducation 2010).

### **Magistratura – tutkinto (Master)**

Bakalavriat – tutkinnon jälkeen voi jatkaa magistratura – tason opintoja samalla erikoistumisalalla tai erikoistumisalaa vaihtaen. Tämä edellyttää yleensä lisäopintoja. (Peda.net 2010)

Koulutusohjelmien sisällöstä 80 % määrittäyty Venäjän valtion koulutusstandardien avulla ja 20 % siitä määrittelee korkeakoulu itse. Ohjelmiin kuuluu ammatillisia ja erikoiskursseja luonnon-, humanististen ja sosioekonomisten tieteiden aloilta, sekä ammatillista koulutusta, tutkimustyön tekeminen ja valtion lopputenttien läpäisy. (GFME 2006, 315)

**Arviointi:** : ei-tydyttävä, hyväksytty/suoritettu, tyydyttävä, hyvä, erinomainen. (EuroEducation 2010)

**SAINT-PETERSBURG UNIVERSITY OF SERVICE AND ECONOMICS**

Jatkossa koulusta käytetään lyhennelmää SPbSUSE. Tiedot on käännetty koulun verkkosivuilta sekä englannin, että venäjän kieleltä suomeksi. Tutkimukseen on otettu mukaan kaksi koulutusohjelmaa, jotka esitellään tarkemmin tässä luvussa.

Yhteistyökumppaneista venäläinen korkeakoulu St. Petersburg State University of Service and Economy toimii Pietarissa. Yliopiston johtajana toimii rehtori Aleksander Viktorov.

Korkeakoulusta valmistuu eri alojen osaajia ekonomisteista ravintola- ja palvelualojen ammattilaisiin. Korkeakoulun puitteissa opetettiin vuonna 2010 ainakin 11 eri alaa ja se jakaantuu useisiin eri instituutteihin (SPbSUSE 2010a).

“Institute of Trade and Catering Business “ on rakenteellinen osa “St. Petersburg State University of Service and Economics” -korkeakoulua. Tätä instituuttia johti tutkimuksen tekohetkellä professori Mikhail Ivanovich Dmitrichenko. Yksikkö kouluttaa majoitus-, ravitsemis- ja talousalan ammattilaisia johto- ja asiantuntijatehtäviin.

Instituutissa oli tutkimuksen tekohetkellä seitsemän erilaista korkeakoulututkintoon johtavaa koulutusohjelmaa. Opetettavat tutkinnot rakentuvat Bolognan sopimuksen mukaisesti kolmiportaisella järjestelmällä (alimmasta korkeimpaan): kandidaatti-, maisteri- ja tohtoritasoilla.(SPbSUSE 2010a)

Pitää huomata, että tämän instituutin sisälläkin jakaudutaan osastoihin. Esimerkiksi alla luetellussa koulutusohjelmien listassa ensimmäinen ”Organisaation johtaminen” kuuluu ”Department of Management at the Enterprises of Public Catering ” osastolle, kun taas alempana tutkimuksessa mukana oleva koulutusohjelma ”Catering tuotteiden teknologia” kuuluu ”Department of Technology of Enterprise Supply” osaston koulutusohjelmiin. Näihin rakenteellisiin eroihin ei paneuduta tämän syvällisemmin. Asia tuodaan tässä esille, jotta olisi helpompi hahmottaa organisaation monitahoisuus ja laajuus.

Koulutusohjelmat on esitetty alla numeroituina. Tutkintojen opetussuunnitelmat oli käännetty ilmeisesti useasti, jolloin joidenkin tutkintoon kuuluvien opintojaksojen, sekä tutkintojen nimet olivat muuttuneet. Tutkinnot oli kuitenkin tunnistettavissa numeroinnin perusteella. Opintojaksot oli tulkittavissa käännösten erilaisuudesta huoli-

matta opintopistemäärän, suoritusajankohdan sekä numeroinnin perusteella. Tutkimuksessa mukana olevat tutkinnot on merkitty sinisellä värillä ja ne ovat listassa ensimmäisinä.

**Tutkimuksessa mukana olevat koulutusohjelmat:**

**080507.65(061100)**

**Organisaation johtaminen (Management Organisation)**

Pätevyys: Johtaja (Manager)

Erikoistuminen: Management of Business Enterprises

Management of Mass Feeding

**2605501.65 (271200)**

**Catering tuotteiden teknologia (Technology of Catering Products)**

Pätevyys: Insinööri (Engineer)

Erikoistuminen: Technology and Organization of Restaurant Business

Certification of Services and Quality Management of Public Catering

**MUUT KOULUN KOULUTUSOHJELMAT:**

**080500.62 Management (BA)**

Pätevyys: Bachelor of Management

**080500.68 Management (Master)**

Pätevyys: Johtamisen maisteri (Master of Management)

Maisteri ohjelmat: Innovation Management, Technology Management, Marketing

**080111.65 Marketing**

Pätevyys: Markkinointi (Marketing)

Erikoistuminen: Marketing in the Service Sector, Organisation of Marketing in Business

**080401.65 Commodity and Examination of Goods**

Pätevyys : Hyödyke-asiantuntija (Commodity expert)

**260100.62 Technology of Food (Bachelor)**

Pätevyys: Ruokateknologian kandidaatti (Bachelor of Food Technology)

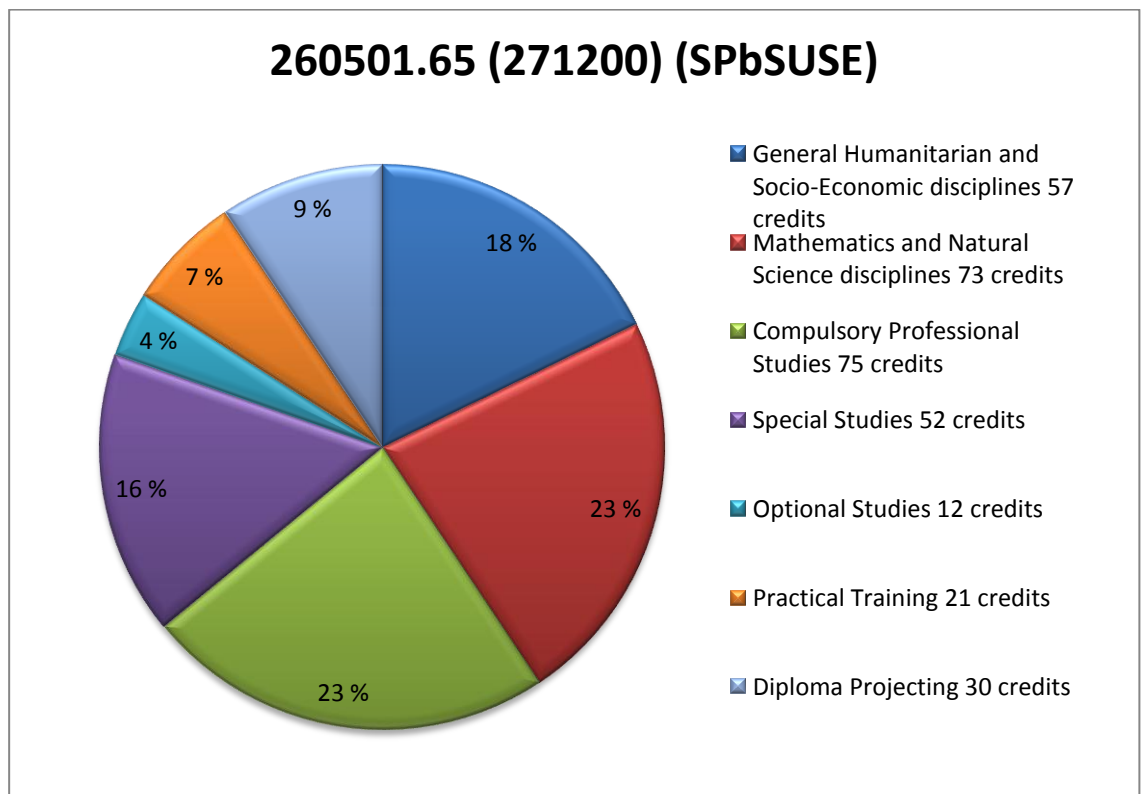
Korkeakouluun tulevilla opiskelijoilla on venäläisen koulujärjestelmän mukaisesti taustallaan yhdeksän tai 11 vuoden mittainen yleissivistävä koulutus. Yhdeksän vuoden mittaisen yleissivistävän koulutuksen saaneet opiskelijat jatkavatkin aluksi

SPbSUSE:ssa keskiasteen ammatillisilla opinnoilla. Valmistuttuaan, ja kolmantena opiskeluvuonna opiskelija voi jatkaa suoraan korkeakoulututkinnon tuottaviin koulutusohjelmiin (SPbSUSE 2010).

Koska kyseessä on yliopisto, ei korkeakoulun toiminta ole suoraan verrannolliseen ammattikorkeakouluun. Koulun sivuilta löytyy myös linkki ammattikorkeakoulun sivustolle (St. Petersburg Polytechnic College), jonka opiskelijoilla on mahdollisuus jatkaa yliopiston puolella valmistuttuaan (SPbSUSE 2010).

### 2605501.65 (271200) Technology of Catering Products

Kuviossa 7. on havainnollistettu koulutusohjelmaan kuuluvien erilaisten opintojen prosentuaalisia osuuksia kokonaistutkinnosta.



**KUVIO 7. Erilaisten opintojen prosentuaalinen osuus kokonaistutkinnosta.**

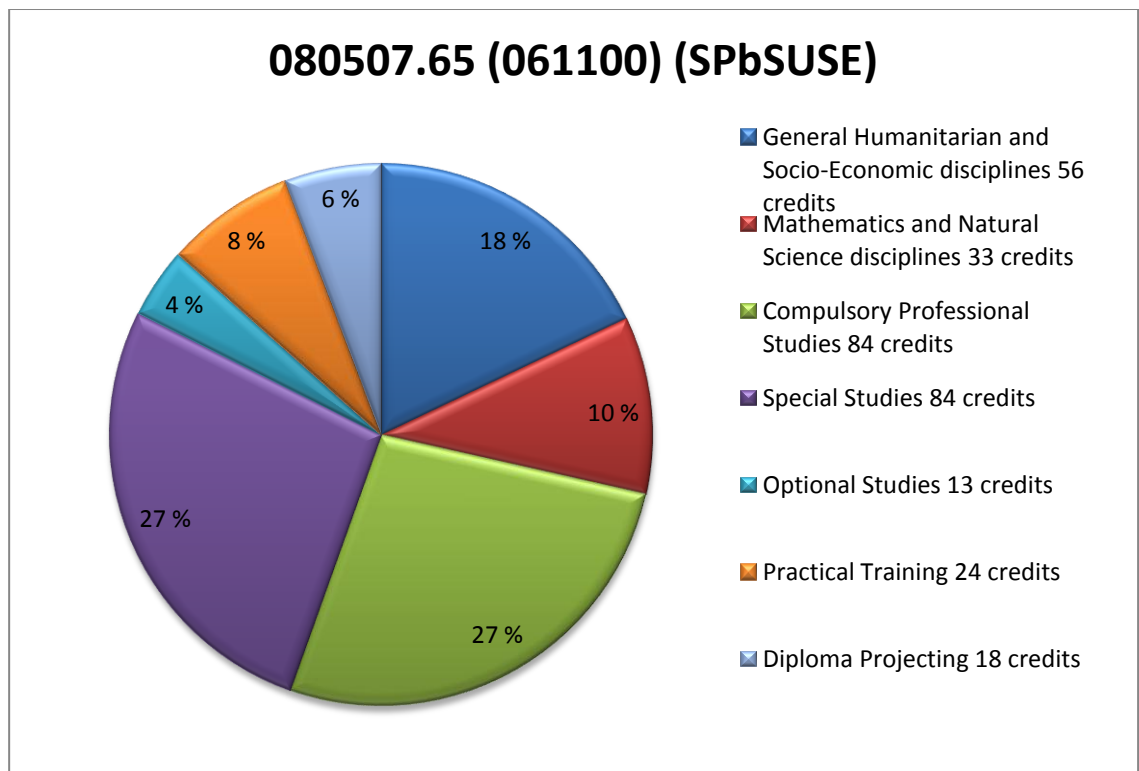
<b>23 %</b>	<b>Compulsory Professional Studies</b>	<b>75 credits</b>
<b>23 %</b>	<b>Mathematics and Natural Science disciplines</b>	<b>73 credits</b>

<b>18 %</b>	<b>General Humanitarian and Socio-Economic disciplines 57 credits</b>	
16 %	Special Studies	52 credits
9 %	Diploma Projecting	30 credits
7 %	Practical Training	21 credits
4 %	Optional Studies	12 credits

Suhteessa eniten muihin opintoihin nähden tutkinnossa opiskellaan matemaattis-luonnontieteellisiä aineita, sekä pakollisia ammattiopintoja. Kolmanneksi suurin opintokokonaisuus ovat yleiset humanitääriset ja sosio-ekonomiset opinnot. Nämä opinnot pitävät sisällään matematiikkaa, kemiaa, fysiikkaa, biokemiaa, mekaniikan ja tekniikan opintoja, liiketaloudellisia opintoja, historiaa, psykologiaa, filosofiaa jne. Kyseessä on siis vahvasti tekninen tutkinto.

#### **080507.65(061100) Management Organisation**

Kuvio 8. osoittaa johtamiseen erikoistuvan koulutusohjelman erilaisten tutkintoon kuuluvien opintokokonaisuuksien osuudet kokonaistutkinnosta.



**KUVIO 8. Erilaisten opintojen prosentuaalinen osuus koko tutkinnosta.**

27 %	<b>Compulsory Professional Studies (general studies)</b>	<b>84 credits</b>
27 %	<b>Special Studies</b>	<b>84 credits</b>
18 %	<b>General Humanitarian and Socio-Economic disciplines</b>	<b>56 credits</b>
10 %	Mathematics and Natural Science disciplines	33 credits
8 %	Practical Training	24 credits
6 %	Diploma Projecting	18 credits
4 %	Optional Studies	13 credits

Tutkinnon opinnoista suurin osa on pakollisia ammattiopintoja (yleisopintoja), sekä ns. ammatillisia erikoisopintoja, jotka painottuvat opintojen puolivälin ja lopun väliinseen aikaan. Kolmanneksi suurin opintojen ryhmä ovat yleiset humanitääriset ja sosio-ekonomiset aineet. Pakolliset ammattiopinnot pitävät sisällään suurimmaksi osaksi liiketaloudellisia opintoja. Erikoisopinnoissa on erilaisia johtajuusopintoja, liikeidean luomista, sekä lisää liiketaloutta ja ruoka-alan perusopintoja. Kyseessä on siis vahvasti liiketaloudelliseen osaamiseen ja johtajuuteen painottuva koulutusohjelma.

St. Petersburg State University of Service and Economy oli ainut koulu, jonka sivuilta tutkija löysi tietoa mahdollisuudesta opiskella kaksoistutkinto Mikkelin ammattikorkeakoulussa. Maaliskuun 12. vuonna 2009 korkeakoulu ilmoitti uutisissaan, että se on” integroinut Bolognan periaatteet, ja yritysten tarpeet matkailu- ja palvelualojen koulutukseen” (SPbSUSE 2009).

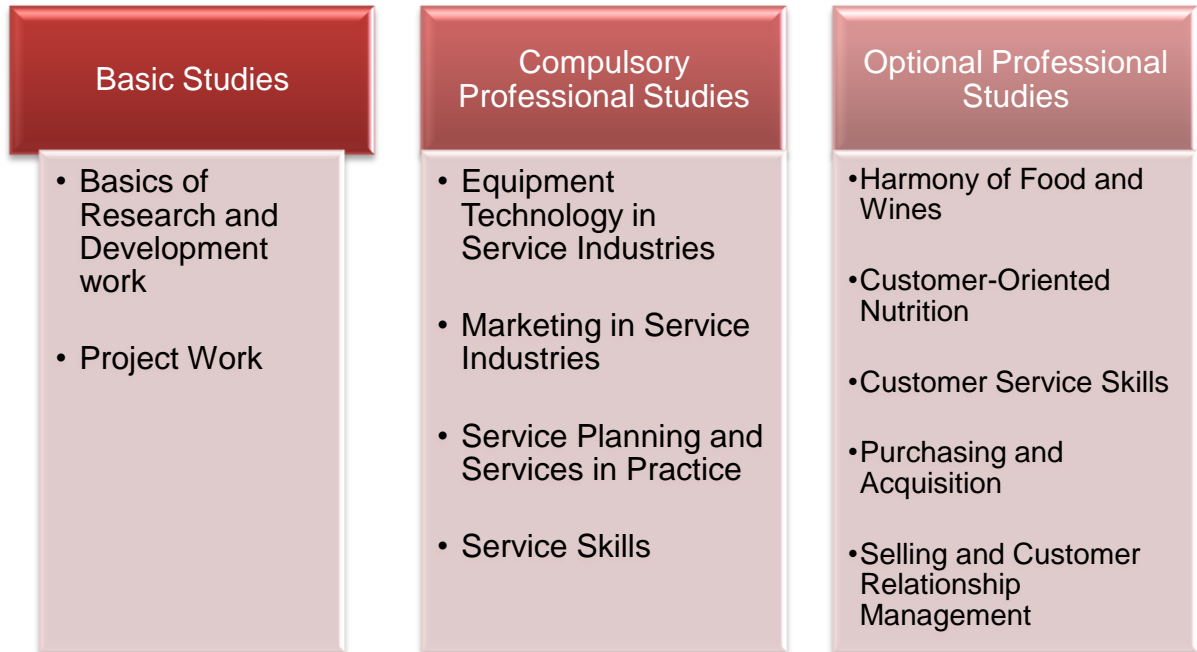
#### **4.6 Tulevan kaksoistutkinnon rakenne, MAMK Suomi**

Mikkelin ammattikorkeakoulun kaksoistutkinnon opetussuunnitelmaan on valittu sekä perus-, että pakollisia opintoja, ja vaihtoehtoisia ammattiopintoja palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmasta. Opintojaksot on tarkoitus järjestää englannin kielellä ja niistä on informoitu kumppanuuskorkeakouluja tarkoituksena tarjota niitä myös vaihtoon tulleille opiskelijoille.

Opiskelija tulisi suunnitelman mukaisesti Suomeen kolmannen vuosikurssinsa aikana, tai suoritettuaan omassa oppilaitoksessaan 150 opintopistettä (ECTS). Opiskelija

opiskelee tämän mukaan Suomessa yhden lukuvuoden, jonka aikana hän suorittaa 60 opintopistettä MAMK:in asettamin vaatimuksin. Tähän yhden lukuvuoden (kaksi lukukautta) mittaiseen ajanjaksoon sisältyy 40 opintopisteen edestä erilaisia (viiden op:n laajuisia) opintojaksoja, sekä viiden (5) opintopisteen laajuinen käytännön harjoittelu ja 15 opintopisteen laajuinen opinnäytetyö. Vaihtoehtoisista ammattiopinnoista opiskelija voi valita haluamansa opintojaksot suuntautumisensa mukaan.

## OPINTOJEN RAKENNE



Basic Studies = Perusopinnot

Compulsory Professional Studies= Pakolliset ammattiopinnot

Optional Professional Studies= Vaihtoehtoiset ammattiopinnot

## 5 TULOSYHTEENVETO & JOHTOPÄÄTÖKSET

Korkeakoulujen käytössä olevat fasiliteetit, maantieteellinen sijainti ja alueellinen koulutuksen tarve, sekä taloudellinen asema monen muun tekijän ohella ratkaisevat tuotettavan opetuksen todellisen sisällön. Erilaisista vertailumatriisissa esille nousseista tutkimuskohteista on tässä kappaleessa yhteenveto johtopäätöksineen.

### 5.1 Koulutuksen rakenne

Alemman korkeakoulututkinnon suorittamisopintopistemäärä vaihtelee 180 ja 240 välillä (taulukko 3). Kaikki muut koulutusohjelmat paitsi venäläiset kestävät ylemmän AMK- tutkinnon suorittamisen jälkeen viisi vuotta (taulukko 4).

**TAULUKKO 3. Tutkinnon laajuus (ECTS)**

Tutkinnon laajuus (ECTS)			
Tutkintotaso:	Bachelor	Master	Yht.
MAMK	210	90	300
DIT	240	60	300
SPbSUSE	240	120	360
SPbSUSE	240	120	360
FULDA	180	120	300
ZHAW	180	120	300

**TAULUKKO 4. Tutkintojen suoritus aika (vuosina).**

Tutkinnon suoritus aika (vuosina)			
Tutkintotaso:	Bachelor	Master	Yht.
MAMK	3,5	1,5	5
DIT	4	1	5
SPbSUSE	4	2	6
SPbSUSE	4	2	6
FULDA	3	2	5
ZHAW	3	2	5

**Suomessa (MAMK)** bachelor-tason tutkinto kestää kolme ja puoli vuotta. Ylempi AMK-tutkinto, maisteri-tason tutkinto, suoritetaan yhden ja puolen vuoden aikana.

Lukuvuosi jakaantuu kahtia lukukausiin, jotka on numeroitu tutkinnon etenemisjärjestyksessä ensimmäisestä seitsemänteen (liite 2). Tämän lisäksi kukin lukuvuosi on jaettu viiteen noin kahden kuukauden mittaiseen jaksoon, jotka alkavat tammikuussa ensimmäisellä jaksolla. Jokaisen jakson päätyttyä suurin osa opintojaksoista vaihtuu ja päättyvät opintojaksot tentitään. Jaksojen 3. ja 4. välissä on kesäloma.



**Irlannissa (DIT)** bachelor- tason tutkinto on joko yksi- tai kaksiosainen. Tutkinto on joko suoraan nelivuotinen (BSc), tai kaksiosainen sisältäen kolmivuotisen (BA) ja yhden vuoden mittaisen (BSc) jatkotutkinnon, jonne hakeudutaan erikseen. Maisteritason tutkintoon johtavat opinnot kestävät yhden vuoden.

Kaikki lukuvuodet on jaettu ensimmäiseen ja toiseen lukukauteen. Suomen mallin mukaisia erillisiä jaksoja ei ole ja jokaisen lukukauden päätyttyä tentitään päätyvät opintojaksot. Ensimmäinen lukukausi (*1. Semester*) alkaa syyskuun lopussa ja päättyy tammikuussa joululoman jälkeen. Tammikuussa on tenttiviikko, jonka jälkeen opiskelijat antavat palautetta opinnoista. Toinen lukukausi (*2. Semester*) alkaa ensimmäisen päätyttyä ja kestää toukokuun loppuun. Välissä on pääsiäisloma. Myös kevään tenttiviikko pidetään lukukauden päätteeksi.

Vuonna 2010 lukukausi kestää oppilaitoksen akateemisen kalenterin (2010) mukaan 15 viikkoa, eli yhteensä 30 viikkoa. Yhden lukukauden 15 viikkoon sisältyy 12 viikkoa luentoja, yksi tilannekatsausviikko (*review week*) sekä yksi arviointiviikko (*assessmentweek*). Tilannekatsausviikko pidetään akateemisen kalenterin mukaan puolivälissä lukukautta, esimerkiksi syksyllä viikon kuusi (6) aikana, ellei toisin sovita. Tämä viikko voi nimestään huolimatta pitää sisällään esimerkiksi töiden tarkistamista, lukemista, opintomatkoja, luentoja, välitestejä, arviointia tai palautteen antamista.

**Saksassa (Fulda)** sekä Sveitsissä (ZHAW) bachelor-tasoisien tutkinnon suorittaminen kestää tällä hetkellä kolme vuotta ja ylempi tutkinto kaksi vuotta. Saksassa lukuvuosi on jaettu kahteen lukukauteen ja ne lasketaan opintojen etenemisen mukaisessa numerjärjestyksessä (1. -6.lukukausi) kuten MAMKssakin. Aloitettavat opinnot kestävät aina kunkin lukukauden alusta loppuun, jolloin ne tentitään.

Ammattikorkeakoulujen lukukaudet noudattavat pitkälti yliopistojen aikataulua. Kesälukukausi kestää maaliskuusta elokuuhun, talvilukukausi syyskuusta helmikuuhun (Hirvisalo-Lahti ym. 2006).

**Sveitsissä (ZHAW)** elintarviketeknologian (Lebensmitteltechnologie), sekä tilapalvelujen johtamisen (Facility Management) koulutukset kestävät kolme lukuvuotta ja ovat laajuudeltaan 180 ECTS. Opinnot rakentuvat kuuden lukukauden ajalle modulaarisesti. Kukin moduuli kestää yhden lukukauden ajan. Erillisiä jaksoja ei MAMKn

tapaan ole. Jokaisen lukukauden päätteeksi käynnissä olevat moduulit tentitään. Moduulit ovat suuruudeltaan keskimäärin 4 - 6 ECTS:n laajuisia.

ZHAW:n syyslukukausi kestää 12 ja kevätlukukausi 14 viikkoa. Välissä on joulukuun ja kesäloma. Vuonna 2010 opiskelu alkoi syyskuun alussa. Opiskelu ei ole Suomen tavoin ilmaista, vaan se sisältää erilaisia lukukausimaksuja.

**Venäjällä (SPbSU)** bachelor-tason tutkinnon suorittaminen kestää yleensä neljä vuotta, jonka jälkeen opiskellaan kaksi vuotta ylempää korkeakoulututkintoa. Välissä voi suorittaa yhden vuoden mittaisen ”spetsialist” erikoistumisdiplomin. Venäläisen koulutusjärjestelmän erilaisuudesta johtuen rakenne on poikkeava muihin verrattuna. Lukuvuodet on jaettu kymmeneen lukukauteen, jotka nimetään opintojen etenemisjärjestyksessä kuten Saksassa ja Sveitsissäkin.

Koulutus kestää joko kahdeksan, tai kymmenen lukukautta. Koulutuksen sisältämien opintokokonaisuuksien ja yksittäisten kurssien keston määrittelyssä käytettiin opintopistejärjestelmää sekä kokonaistuntimäärää. Koulutus kestää kaikkialla syyskuun alusta kesäkuun puoliväliin (Ziegler ym. 2003).

Tutkija huomasi, että tuntimäärällisesti yksi opintopiste oli esimerkiksi korkeakoulun ”Technology of Catering Products” koulutusohjelman opetussuunnitelman pohjalta vaikea määrittää, sillä opintopistemäärien ja työtuntien suhdeluvut vaihtelivat suuresti. (Esim. 2 credit = 72 total in hours, tai 2 credit = 51 total in hours.) Tutkija päätyikin laskemaan yhden opintopisteen vaatiman keskimääräisen työtuntimäärän opetussuunnitelman lopussa ilmoitettujen opintojen kokonaispistemäärän 320 credits ja kokonaistuntimäärän 8262 pohjalta. Nämä luvut tuottivat tulokseksi n. 26h/1 credit. ( $8262/320=25,8$ .) Tämä vastaa Bolognan sopimuksen mukaista työmäärää.

## 5.2 Tutkinnon rakenne

Kaikkien tutkimuksessa mukana olleiden tutkintojen rakenteet löytyvät taulukkomuotoisina liitteistä (liitteet 2 – 8).

**Suomessa (MAMK)** palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman opinnot (liite 1) on jaettu ammattikorkeakouluista annetun asetuksen (256/1995) mukaisesti

kaikille pakollisiin perusopintoihin, ammattiopintoihin (pakollisiin, sekä vaihtoehtoi-  
siin) ja vapaasti valittaviin opintoihin. Nämä kokonaisuudet pitävät sisällään erilaisia  
pienempiä opintokokonaisuuksia, eli opintopaketteja, jotka vastaavat vuositasoitteita.  
Opiskelijoiden erilaiset pohjakoulutukset otetaan huomioon henkilökohtaisessa opis-  
kelusuunnitelmassa ja tutkintopolku rakennetaan sen mukaisesti.

**Saksassa (Fulda)** ”Oecotrophologie ”-tutkinto rakentuu modulaarisesti (liite 3) ja se  
jakaantuu kahtia opiskelujen ollessa ajallisesti puolivälissä. Tutkinto on jaettu perus-  
ja edistyneisiin opintoihin (Basic/Advanced Studies) (kuva 5).

Perusopinnot pitävät sisällään kolmen ensimmäisen lukukauden ajan luonnontieteel-  
lis-teknisiä, yhteiskunta- ja taloustieteellisiä opintoja, sekä projektityöskentelyä. Kol-  
me viimeistä lukukautta opiskellaan valitun erikoistumisalan (kolme eri vaihtoehtoa)  
pakollisia ja valinnaisia opintoja, sekä tehdään opinnäytetyö ja työharjoittelu. Tällöin  
puhutaan edistyneistä opinnoista (Advanced Studies).

**Sveitsissä (ZHAW)** elintarviketeknologian ”Lebensmitteltechnologie” – tutkinnon  
ensimmäinen vuosi on nimeltään peruskoulutus. Toista vuotta kutsutaan nimellä eri-  
koiskoulutus, ja kolmas johtaa erikoistumiseen. Tutkinnon opiskelijat opiskelevat  
kahden ensimmäisen lukuvuoden ajan kaikki yhdessä yleissivistävin teemoin nimetty-  
jä opintopaketteja (liite 4).

Koulutukseen kuuluu laajoja kokonaisuuksia sisältäviä moduuleja, jotka jakaantuvat  
teemansa mukaisesti yksittäisiin kursseihin. Jokaisesta moduulista opiskellaan ennalta  
määrätyt kurssit lukukausittain. Moduulit käsittelevät mm. tekniikkaa ja johtamista,  
luonnontieteitä, biologiaa ja kemiaa, matematiikkaa ja kommunikointitaitoja. Kolman-  
tena lukuvuonna alkavat erikoistumisopinnot.

Koulutusohjelmat on jaettu perusopintoihin, alakohtaisiin opintoihin ja syventäviin  
opintoihin.

Tilapalvelujen johtamisen tutkinto rakentuu melko samantyyppisesti. Siihen kytketyt  
moduulit kuitenkin sisältävät hieman vähemmän opintopaketteja ollen kaikkiaan vain  
noin 4-6 ECTS laajuisia. Ensimmäisenä vuonna opiskellaan lähinnä alaan liittyviä  
kieli, tieteellisen kirjoittamisen sekä yleissivistäviä ja perusopintoja (grundlagen). Toi-

senä lukuvuonna painotus on alan syventävissä, erityisesti johtamisopinnoissa sekä harjoittelussa ja projektitöissä. Kolmas vuosi rakentuu lähinnä muutamien yhteisten ammatillisten aineiden, sekä valitun erikoistumisalan omien opintojen varaan.

Moduulit pitävät sisällään erilaisia opintokokonaisuuksia ja ne on nimetty pääteemas mukaan. Esimerkiksi ensimmäisen lukuvuoden moduuli luonnontieteiden perusteet ”Naturwissenschaftliche Grundlagen” pitää sisällään kemian perusteet ja käytännön, sekä matematiikkaa. Moduuli sosiaaliset ja ihmissuhdetaidot ”Sozial- und Selbstkompetenz” pitää sisällään opintojaksot kulttuuri, kieli ja suhdetoimintaa, sekä psykologian perusteet ja kommunikaatiopsykologia.

**Irlannissa (DIT)** tutkinnot rakentuvat ydin- ja valinnaisista moduuleista (core and optional modules), joiden suhteellinen määrä vaihtelee tutkinnoittain (liitteet 5, 6). Moduulit on jaettu kaikille lukukausille siten, että ne tukevat myöhempää oppimista. Moduulit ovat pääsääntöisesti 5 op:n laajuisia.

Tutkinnot pitävät sisällään erilaisia ammatillisia opintoja, sekä kieliopintoja. Moduuleja ei kutsuta yleissivistävien aineiden mukaan, vaan ne ovat ammatillisin teemoin ja asiakokonaisuuksin nimettyjä. Irlannissa opiskellaan alusta pitäen erillään matkailun ja palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutuslinjoilla, kuten Suomessakin.

Hospitality Management (BSc) yhden vuoden ohjelma (DIT 2010b) on tarkoitettu opiskelijoille, jotka ovat jo suorittaneet Hospitality Management (BA) tutkinnon ja haluavat korkeamman (honors) tutkinnon. Opiskelijat valitaan ohjelmaan koulumenestyksen perusteella. Nelivuotisen tutkinnon taso vastaa palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaa Suomessa.

**Venäjältä (SPbSUSE)** tutkimuksessa mukana olleiden koulutusohjelmien opinnot on jaettu tieteenaloittain (esim. Mathematics and Natural Science), sekä pakollisten ja erikoistumisopintojen moduuleihin (liitteet 7, 8). Opiskelijoilla ei ole erikoistumismahdollisuutta koulutusohjelman sisällä, sillä tiettyyn koulutusohjelmaan haettaessa valitaan jo etukäteen erikoistumisala.

Opintojen alussa venäläiset tutkinnot ovat rakenteeltaan yleissivistäviin aineisiin painottuvia. Toisen opiskeluvuoden aikana painotus siirtyy kohti ammatillisia aineita

pitämättä kuitenkaan sisällään käytännön ammattiosaamiseen suoranaisesti viittaavia opintojaksoja harjoittelua lukuun ottamatta. Tutkinto rakentuu hyvin teoreettiselle pohjalle. Käytännön oppiminen tapahtuu kolmena viimeisenä vuonna työharjoitteluis- sa. Esimerkiksi ruoanvalmistuksen perusteita kummastakaan tutkimuksessa olleesta koulutusohjelmasta ei löytynyt. Kuitenkin toinen koulutusohjelma valmistaa opiskeli- joita alan työnjohdollisiin tehtäviin.

**Johtopäätökset:** Saksan (Fulda) tapa jakaa opinnot kahtia ei ole käytössä missään muussa tutkimuskohteessa. Kaikkien tutkintojen rakentuminen tapahtuu modulaarises- ti painottuen eri tavoin joko tieteellisen ja yleissivistävän, tai ammatillisen osaamisen päälle.

Tutkintoon johtavien opintojen loppupuoli näyttää kuitenkin painottuvan kaikissa kou- lutusohjelmissa ammattitaidon syventämiseen ja johtajuusopintoihin. Lisäksi perehdy- tään tutkimustyön tekemiseen erilaisten projekti- sekä opinnäytetyön myötä.

### 5.3 Opinnot: perus-, yleis- ja syventävät

**Suomessa (MAMK)** perusopintoja on 38 op., mikä kattaa 18 % koko tutkinnosta.

Perusopintoihin kuuluu ammatillisia aineita kuten elintarvikehygienian ja puhtaanapi- don perusteet, työturvallisuus jne. Perusopintoihin ei kuulu yleissivistäviä aineita ku- ten lähes kaikissa muissa tutkimukseen osallistuneissa tutkinnoissa (liite 2). Perus- opinnot ovat kaikille koulutusohjelman opiskelijoille yhteisiä ja pakollisia. Niiden tavoitteena on luoda pohja ammattiopinnoille sekä valmentaa tutkivaan ja kehittävään työotteeseen palvelualalla.

Ammattiopinnot koostuvat kaikille yhteisistä 82 op:n laajuisista pakollisista sekä 30 op:n laajuisista vaihtoehtoisista ammattiopinnoista. Kaikille yhteisten ammattiopinto- jen tavoite on perehdyttää opiskelija monipuolisesti ruokapalvelualan työtehtävien hallintaan ja tarvittavaan tietoperustaan. Lisäksi ne valmentavat myös liiketaloudelli- seen ajatteluun. Ammattiopinnot koostuvat ruokapalvelujen prosessien osaamisesta, viestinnän ja vuorovaikutuksen, liiketoiminnan sekä henkilöstöjohtamisen osioista. Teoreettisissa opinnoissa hankittua tietoa sovelletaan opetusjaksoilla opetusravintolas- sa ja muissa alueen toimintaympäristöissä.

Vaihtoehtoisilla ammattiopinnoilla opiskelija syventää ja monipuolistaa ammatillista osaamistaan. Hän valitsee vaihtoehtoiset ammattiopinnot omien uratoiveittensa mukaisesti. Opiskelija voi sisällyttää vaihtoehtoisia ammattiopintoja myös vapaasti valittaviin opintoihin. (Opinto-opas 2009-2010.)

Vapaasti valittavilla opinnoilla opiskelija vahvistaa ammatillista osaamistaan. Opinnot voidaan valita oman koulutusohjelman vaihtoehtoisista ammattiopinnoista, ammattikorkeakoulun muista koulutusohjelmista tai eri korkeakouluista. (Opinto-opas 2009-2010.) Opintoja valitaan yhteensä 15 opintopisteen verran.

**Saksassa (FULDA)** opinnot pitävät sisällään kolme lukukautta perusopintoja (vihreät ja punaiset moduulit kuvassa 5), jotka ovat: biologia, kemia, fysiikka ja teknologia, ravitsemuksen perusteet, ruokatiede, ihmisen ravitsemus, talous I-III, psykologia ja kommunikointi (viestintä), sosiologia, kulttuuri-elämäntapa-ravitsemus, tutkimusmenetelmät I-III, tutustuminen projektityöhön, projekti, kielet, sekä ammattikäytäntöjen projektimoduulit (liite 3). (Hochschule Fulda 2010.)

Perusopintojen jälkeen on kolme lukukautta (harmaalla kuvassa 5) syventäviä opintoja, joiden aikana opiskelija voi valita valinnaiskursseja erikoistuaakseen ja perustaakseen henkilökohtaisen osaamisprofiilinsa.

Syventävät opinnot erikoistumisaloittain:

1. Ravitsemuksen ja terveyden (*Nutrition and Health*) valitseville pakollisia aineita ovat biokemia, ravitsemus sairauksien ehkäisyssä ja hoidossa, ruoan laatu ja ruokaperäiset riskit, kuluttajaneuvonta ja ohjaus, sekä prosessin hallinta.
2. Elintarviketeollisuuden (*Food Industry*) suuntautumisekseen valinneet osallistuvat ruokaprosessien ja valvonnan, liiketalouden (erityisesti rahoitusriskien ja henkilöstövoimavarojen hallintaan), sekä tuotekehityksen moduuleihin.
3. Elämäntyyli, Rakennettu Ympäristö ja Luonnonvarat (*Lifestyle, Building Environment and Resources*) opintoihin erikoistuvat opiskelijat osallistuvat kuluttajasuojelun ja ohjauksen, vesirakentamisen ja resurssien hallinnan, sekä elinympäristön ekologian ja toksikologian opintoihin.

(Hochschule Fulda 2010.)

Valinnaiset opintojaksot on listattu erillisessä moduulissa ja ne liittyvät kaikki jollakin tapaa opiskeltavaan alaan. Eli MAMK:n tapa, jolla opintojaksoja voi valita mistä tahansa koulutusohjelmasta, ei ole Fuldassa käytössä.

**Sveitsissä (ZHAW)** elintarviketeknologian koulutusohjelman perusopintoja opiskellaan (taulukko 1) 1. ja 2. lukukauden aikana. Näihin opintoihin kuuluu luonnontieteitä, matematiikkaa, kieliopintoja ja joitakin ammatillisia opintoja kuten teollisuustekniikka ja aistinvarainen arviointi. 3. ja 4. lukukauden aikana opiskellaan alakohtaisia opintoja, jolloin teknologiapainotteisuus näkyy paremmin. Opiskeltavia aineita ovat mm. prosessitekniikka, mittaus- ja säätötekniikka, sekä logistiikka ja tuotanto. Tämän lisäksi perehdytään elintarvikkeiden valmistukseen, lainsäädäntöön, laatujohtamiseen ja liiketaloudelliseen osaamiseen. Viidennen lukukauden alusta opiskellaan syventäviä opintoja, joihin lukeutuu mm. valitun erikoistumislinjan pakolliset opinnot (liite 4).

Näkökulmat syventävissä opinnoissa ovat koulun mukaan sekä tuote-, että teknologialähtöisiä. Koulutusohjelman tärkeimpinä osa-alueina mainitaan elintarviketurvallisuus, taloudellisuus, lakien mukaan toimiminen ja markkinointi. (ZHAW, 2010.)

Tilapalvelujen johtamisen (Facility Management) tutkinnossa perusopintoja (basic studies, grundlagen) opiskellaan ensimmäisen lukukauden aikana. Toisessa ja kolmannessa opiskellaan ammattiopintoja (professional studies). Neljännen lukukauden teemana on harjoittelu. Tästä opinnot siirtyvät edellä olevan tutkinnon mukaisesti kohti johtajuus- ja erikoitumis- (5-6 jaksot), eli syventäviä opintoja.

Yleissivistäviä aineita (kuten yhteiskunta- ja viestintä-, tai matematiikka-, tai luonnontieteiden moduuleissa) ei suomalaisessa palvelujen tuottamisen ja johtamisen tutkinnossa ilmaista samalla tavoin kuin sveitsiläisessä opetussuunnitelmassa. Tutkimuksessa kävi ilmi, että yleissivistävien aineiden sisällöt liittyvät vahvasti opiskeltavaan alaan ja tukevat oppimista. Määrällisestikin niitä on enemmän kuin MAMKssa.

Sveitsiläistä koulujärjestelmää kuvatessa kerrottiin, että ammattikoreakouluun pyrkivillä on poikkeuksetta ammatillinen tausta. Lukiolaisillakin tulee olla vuoden mittainen harjoittelu ammatissa takanaan. Voidaan siis päätellä, että opiskelijoiden voimakas ammatillinen tausta vaikuttaa osaltaan yleissivistävien opintojen suurehkoon määrään.

**Irlannissa (DIT)** opintojen rakenne on moduloitu ydin- ja valinnaisiin opintoihin (liitteet 5-6). Yksi moduuli on pääsääntöisesti viiden opintopisteen arvoinen.

Hospitality Management (BA) 180ECTS koulutusohjelman ensimmäinen lukuvuosi sisältää viiden opintopisteen arvoisia pakollisia moduuleja yhteensä 65 op:n edestä (liite 5). Ensimmäinen lukuvuosi sisältää seuraavia opintoja: käytännön kommunikaatio 1 & 2, tietokonesovellukset, taloustiede, ruoka- ja juomaopinnot, kirjanpidon perusteet, johdatus huonepalvelujen johtamiseen, palvelualan opinnot, ruoan ja juoman kulinaarinen teoria, kieliopinnot, johtaminen 1 ja markkinointi. Toisena opiskeluvuonna opiskellaan henkilöstöjohtamista, kieliä, johtamista, kirjanpitoa ja kustannuslaskentaa. Toisen lukuvuoden jälkimmäisellä lukukaudella opiskelijat hankkivat lisäksi ammatillisen työharjoittelupaikan. Kolmantena vuonna voidaan ydinopintojen lisäksi valita viisi moduulia, joista neljä määräytyy kuitenkin valitun suuntautumispolun mukaisesti.

Hospitality Management (BSc) 60ECTS

Molemmat lukukaudet sisältävät ydinmoduulit (core modules), jotka liittyvät strategiaan johtamiseen, yrittäjyyteen, tutkimusmenetelmiin, markkinoinnin strategioihin ja kansainväliseen henkilöstöön. Näiden moduulien lisäksi on tarjolla valinnaisia moduuleja. Kaikki opiskelijat tekevät opinnäytetyön (väitöskirja, dissertations) opintonsa aikana.

International Hospitality Management 240 ECTS koulutusohjelman ensimmäinen vuosi sisältää opinnot: Käytännön kommunikaatio 1 & 2, tietokonesovellukset, taloustiede, ruoka- ja juomaopinnot, kirjanpidon perusteet, palvelutoimialan opinnot, kieliopinnot, markkinointi, sekä johtaminen 1 (liite 6).

Toisen vuoden opintoja ovat tietojen analysointi, tietokanta ja alan sovellukset, yrityksen laskentatoimi, palvelujen johtamisen toiminnot, kieliopinnot, johdon kirjanpito – kustannuslaskenta ja päätöksenteko, kansainvälinen henkilöstöresurssien johtaminen, johtaminen 2, sekä 2 valinnaista moduulia.

Kolmantena vuonna opiskellaan informaatiojärjestelmiä, palvelualojen lainsäädäntöä, johdon kirjanpitoa, sekä kaksi valinnaista moduulia. Toisen lukukauden aikana opiskelijat hankkivat ammatillisen työharjoittelupaikan. Neljännen vuoden opintoihin kuu-



luu opinnäytetyön tekeminen, varainhoito, kansainvälinen palvelujen johtaminen, markkinointistrategia, tutkimusmenetelmät, strateginen johtaminen, johtamisen seminaarit, sekä kaksi valinnaista moduulia.

**Venäläisissä (SPbSUSE)** tutkinnoissa yleissivistäviä aineita on poikkeuksellisen paljon. Koulutusohjelmassa nro 260501.65 (271200) ”Technology of Catering Organisation” ne kattavat peräti 41 % koko tutkinnon laajuudesta . Koulutusohjelmassa nro 080507.65 (061100) yleissivistäviin aineisiin lukeutuvia opintojaksoja on 28 % koko tutkinnosta, eli lähes kolmannes.

”*Technology of Catering Products*”, erikoistuminen ”*Technology of Catering organisations*” 260501.65 (271200) koulutusohjelman sisältöä tarkastellessa (liite 8.) havaittiin vasta viimeisten kolmen opiskeluvuoden painottuvan alakohtaisiin syventäviin, sekä johtajuusopintoihin. Tämä johtune aiemmin mainituista valtion koulutusstandardeista, jotka määrittelevät vahvasti opintojen sisältöä.

Ensimmäinen ja toinen opiskeluvuosi kuluvat pääasiallisesti humanististen ja sosio-ekonomisten (57 op.), sekä matemaattisten ja luonnontieteellisten (73 op.) aineiden parissa. Nämä opinnot kattavat tutkinnosta peräti 41 %. Koulutusohjelmaan kuuluu humanististen ja sosio-ekonomisten aineiden osalta vieraan kielen opiskelua, liikuntakasvatusta, kansallista historiaa, psykologiaa ja pedagogiikkaa, kansantaloustieteitä, filosofiaa, oikeusopintoja, venäjän kielen ja puhekuulttuurin opintoja, kulturologiaa, valtiotieteitä, sekä alueellisia taloustieteitä (Luoteis-Venäjän alue). Matemaattisten ja luonnontieteellisten aineiden osalta opiskellaan matematiikkaa, informatiikkaa, fysiikkaa, epäorgaanista ja orgaanista kemiaa, analyttistä kemiaa ja fysiokemiallisia analyysimenetelmiä, fysikaalista ja kolloidista kemiaa, sekä ekologiaa.

Pakollisia ammattiopintoja tutkintoon kuuluu 75 opintopisteen edestä. Neljäntenä ja viidentenä opiskeluvuonna opiskellaan syventäviä erikoistumisopintoja 52 opintopisteen verran.

”*Management of Organisation*” specialisation ”*Catering Management*” 080507.65 (061100) koulutusohjelma oli käännetty tutkimuksessa mukana olleissa opetussuunnitelmissa kahdelle eri nimelle. Toinen nimikkeistä oli ”*Organisation management*”

specialisation ”*Hospitality Industry*”. Tutkinto oli kuitenkin molemmissa papereissa numerotunnukseltaan sama.

Tämä tutkinto rakentuu ensimmäisen opiskeluvuoden puolesta samalla tavoin kuin edellinenkin, jolloin opiskellaan päätoimisesti yleissivistäviä aineita (liite 7). Tässä tutkinnossa aloitetaan toisen opiskeluvuoden aikana kuitenkin vahvemmin pakollisten ammattiaineiden opiskelu, jotka on kaikki suoritettava neljänteen lukukauteen mennessä.

Mielenkiintoista on huomata, että edellisessä tutkinnossa matemaattisia ja luonnontieteellisiä opintoja on 40 opintopisteen verran enemmän kuin tässä, ja vastaavasti syventäviä erikoisammattiopintoja 32 opintopisteen verran vähemmän. Näyttäisi siis siltä, että johtamiseen erikoistuvassa tutkinnossa on huomattavasti enemmän painotusta ammatilliseen osaamiseen kuin teknisemmässä tutkinnossa. Diplomityön osuuskin on huomattavasti pienempi johtajuuteen tähtäävässä tutkinnossa ollen peräti 22 opintopistettä pienempi.

**Johtopäätökset:** Opintojen alussa kaikissa muissa korkeakouluissa opiskellaan lähes yksinomaan teoriapainotteisesti yleissivistäviksi luokiteltavia aineita, kun taas Suomessa ja Irlannissa painotus on alalle tuloon valmistavissa käytännön ammattiopinnoissa. Näiltä osin MAMKn ja DITn opetussuunnitelmat ovat hyvin samankaltaisia.

Saksassa (Fulda), Sveitsissä (ZHAW) ja Venäjällä (SPbSUSE) osa opinnoista on perusluonteeltaan yleissivistäviä. Tutkintoihin kuuluu pakollisina moduuleina luonnontieteitä, yhteiskuntatieteitä, taloustieteitä jne. Yleissivistäviin aineisiin on kuitenkin sidottu ammatillinen näkökulma ja näin ollen sisältönsä puolesta ne antavat teoreettista pohjaa oman alan opinnoille. Venäläisistä opintojaksokuvauksista ei ole kuitenkaan riittävän tarkkaa tietoa, jotta voitaisiin varmuudella sanoa asioiden olevan näin.

Koulutusjärjestelmän erot selittävät opintojen rakentumista. Esimerkkeinä voidaan katsoa Suomea (MAMK) ja Sveitsiä (ZHAW). Näiden kahden välillä on havaittavissa selkeä ero opintojen alun painottumisessa ammatillisiin tai yleissivistäviin opintoihin. Suomessa koulutukseen voi hakeutua minkä tahansa kolmivuotisen ammatillisen tutkinnon, tai ylioppilastutkinnon suorittamisen jälkeen, kun taas Sveitsissä lukion suorittaneilta ja ammatillisen tutkinnon suorittaneilta vaaditaan vähintään vuoden mittai-

nen työssä oppimisjakso, ja ammatilliselta puolelta tulevilta kypsyyskoe. Aiemman ammatillisen osaamisen määrä on väkisinkin suurempi sveitsiläisessä järjestelmässä, jolloin tieteellisiin opintoihin voidaan painottaa enemmän.

#### 5.4 Erikoistuminen

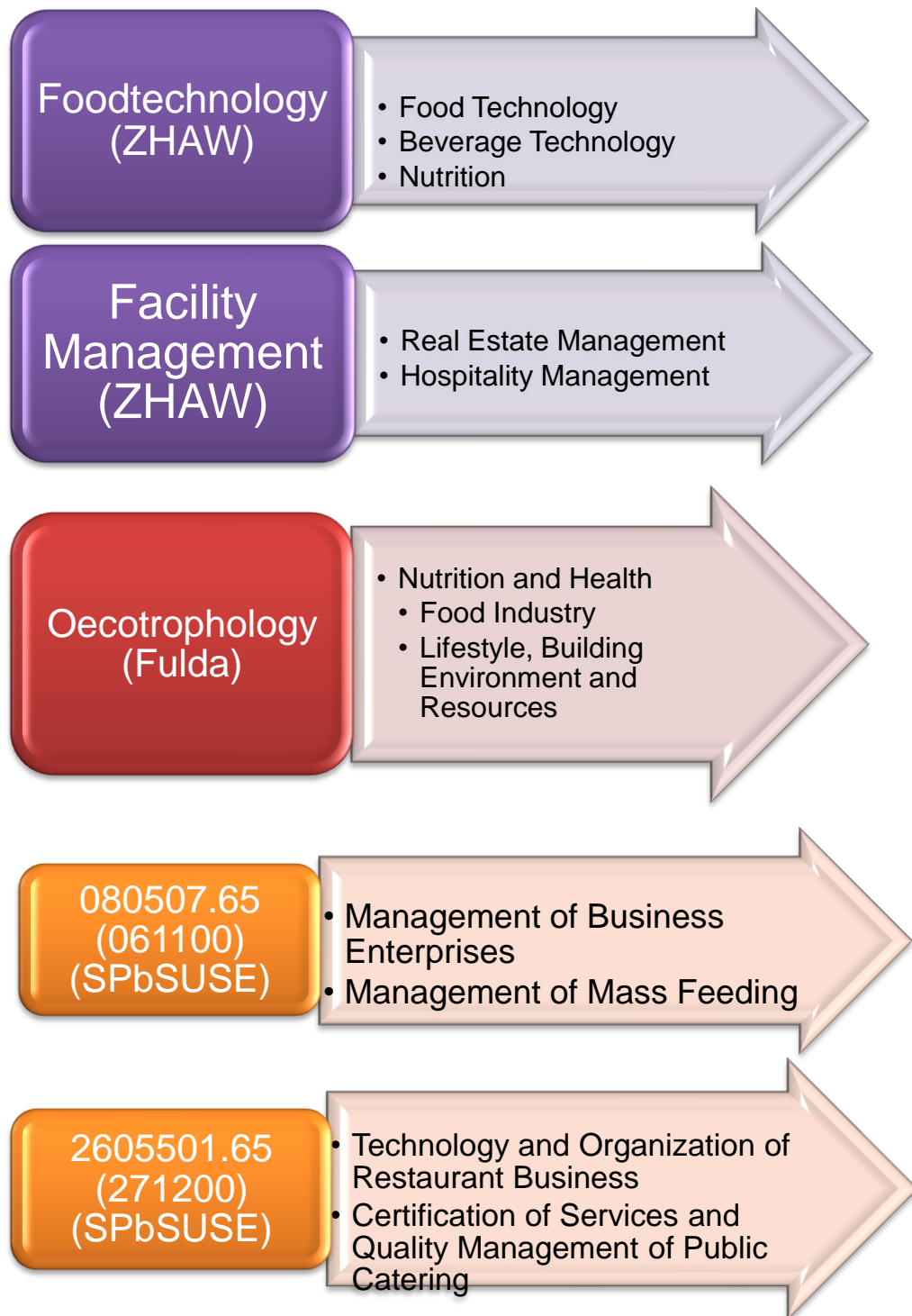
Tutkintojen suurimmat rakenteelliset erot ovat havaittavissa erikoistumisteissä ja niihin liittyvissä opinnoissa. Tutkittavista koulutusohjelmista suurin osa MAMK:ia lukuun ottamatta on linjannut erikoistumispolut hyvin tarkkarajaisesti ja ilmoittaa eri opintojaksojen kurssikuvauksissakin mille erikoistumislinjalle, tai – ryhmälle kukin kurssi on tarkoitettu.

Suomessa (MAMK) vaihtoehtoisissa ammattiopinnoissa on kokonaisuuksia (ruoka-tuotannon suunnittelu, tuotekehitys, juomat osana palvelua, gastronomia ja palveluosaaminen), joiden alle eri opinnot on kasattu. Opiskelija voi sisällyttää vaihtoehtoisia ammattiopintoja myös vapaasti valittaviin opintoihin. (Opinto-opas 200 9-2010.) Näitä voi valita vapaasti omien mieltymysten mukaan.

Erikoistumisopinnoissa MAMK:n palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman opiskelijoilla on valinnan vapaus. Tällainen järjestelmä voi aiheuttaa epävarmuutta opiskelijalle, joka uratoivetta tai suuntaustaan ei vielä tiedä. Riskinä on myös tietämättömyydestä johtuvat valinnat, sillä aiempaa ammattitaitovaatimustahan Suomen koulujärjestelmässä ei ole.

#### ERIKOISTUMISLINJAT TUTKINNOITTAIN:





**Irlannissa (DIT)** opiskellaan erillään matkailun ja palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutuslinjoilla kuten Suomessakin. Irlannissa majoitus- ja ravitsemisalan opinnoissa on hyvin paljon valinnan varaa pitkälle erikoistuneiden tutkintojen vuoksi.



**KUVIO 9. Erikoistumistiet (DIT)**

Korkeakoulun julkaisemissa tutkinnon taustatiedoissa (DIT 2008 a, 7) puhutaan ”tutkinnon räätälöimisestä”, jolloin opiskelija voi koulutusohjelman sisällä valita toisen lukuvuotensa aikana kolmanneksen opiskelemistaan moduuleista ja näin erikoistua. Tällöin lähdetään lukemaan valmiiksi räätälöityä opintopolkua. Opiskelijoilla on mahdollisuus keskittyä johonkin kolmesta (kuvio 8) erikoistumistiestä:

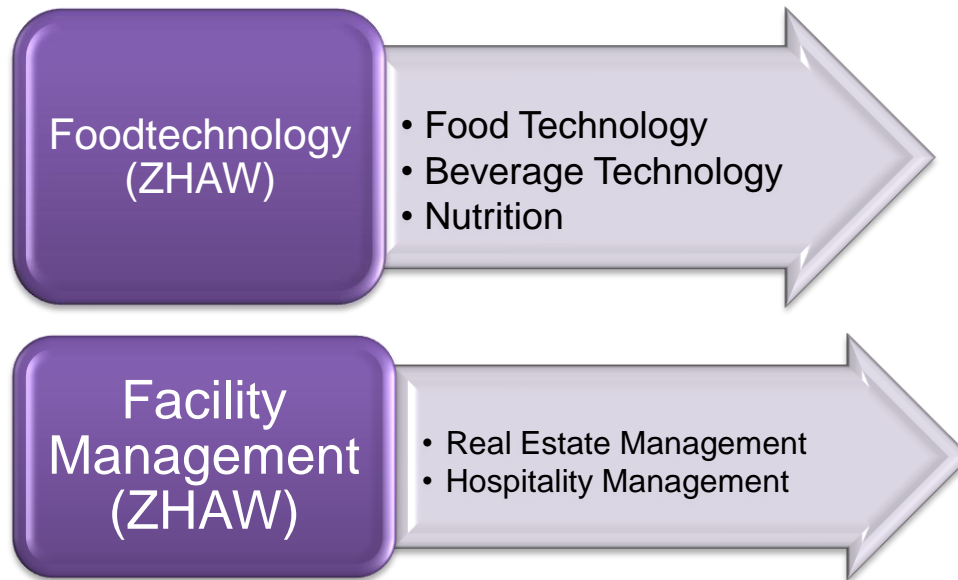
- ”Food and Beverage Management”,
- ”Rooms Division Management” tai
- ”Conference and Event Management”

Kun opiskelija valitsee erikoistumisensa, hänen tulee opiskella kaikki ennalta ilmoitetut kurssit aihealueeseen liittyen, joita on jokaisessa linjassa 20 op:n edestä (liite 5). Jos opiskelija ei valitse mitään em. kolmesta tiestä, tulee hänen ottaa seuraavat moduulit: Operations Management in Food & Beverage 5op, Rooms Division Management 5op, Conference Management 5op ja Event Management 5op, yhteensä siis 20 op. (DIT 2008a, 7.) Joka tapauksessa opinnot on valmiiksi päätetty.

Kansainvälisen koulutusohjelman opiskelijat voivat valita toisena opiskeluvuonna joko ensimmäisen tai toisen lukukauden aikana opintoja ulkomailla toimivista, palvelujen johtamisen ja matkailun koulun hyväksymistä korkeakouluista. Opintoja suoritetaan tuolloin 30 opintopisteen edestä, eli ajallisesti kumppanuuskoulussa opiskellaan yksi lukukausi. (DIT, 2010c.)

**Sveitsissä (ZHAW)** elintarviketeknologian (Lebensmitteltechnologie) opiskelijoille on kolme erikoistumislinjaa, joille he hakeutuvat kuten Irlannissakin. Tilapalvelujen johtamisen opiskelijat voivat erikoistua kahteen suuntaan.

Viimeisen vuoden erikoistumisvalintansa opiskelijat tekevät koulutusalan, henkilökohtaisten mieltymysten ja ammatillisten päämääriensä mukaan. Kaikki opiskelijat opiskelevat kahden ensimmäisen vuoden ajan samanlaista pohjakoulutusta ja sen jälkeen erikoistuvat. (ZHAW 2010.)



#### **KUVIO 10. Erikoistumistiet (ZHAW)**

Elintarviketeknologian erikoistuminen tapahtuu viimeisenä vuonna joko

- elintarviketeknologian,
- juomateollisuuden tai
- ravitsemuksen

opintoihin (kuvio 10). Kaikille kolmelle linjalle on omat opetussuunnitelmansa ja kurssinsa (liite 4).

Tilapalvelujen johtamisen tutkinnossa erikoistutaan joko isännöintiin (Real Estate Management, REM), tai palvelujen johtamiseen (Hospitality Management, HM). Näiden erikoistumispolkujen opinnot eroavat siten, että palvelujen johtamisessa keskitytään Suomen (MAMK) tapaan ruokapalvelujen johtamiseen, logistiikkaan, hankinta- ja hygienia-asioihin, sekä lisäksi tekstiilipalveluihin ja sisustamisasioihin. Molempiin tutkintoihin liittyy valitun erikoistumistien mukaisesti liiketaloudellista osaamista korostavia asioita sekä johtajuusopintoja. Isännöintiin erikoistuvissa opinnoissa korostuu kiinteistön hoitoon ja tekniikkaan liittyvät opinnot, elinkaariajattelu ja erilaisten tilojen suunnittelu (esim. toimistotilat, tietotekniset tilat) ja erityisesti näiden johtaminen.

Tilapalvelujen johtamisen tutkinto eroaa palvelujen tuottamisen ja johtamisen tutkinnosta erittäin paljon, sillä se on erikoistunut nimenomaan tilapalvelujen tuottamiseen. Tilapalvelujen koulutusta ei ole tarjolla muissa kouluissa tätä vastaavalla tasolla. Koulutusohjelman tulevaisuudennäkymät ovat opetusta antavan korkeakoulun mukaan hyvät, ja on tutkittukin, että tilapalvelut ovat kasvava ala kansainvälisessä mittapuussa (ZHAW 2010). Tutkinnon erikoistumisteistä palvelujen johtamisen (HM) tutkinto on mielenkiintoisin, sillä se tarjoaa mahdollisuuden verrata koulutusohjelmaa MAMK:n palvelujen tuottamisen koulutusohjelmaan, jonka sisällöt pyörivät lähes kokonaan ruokapalvelujen ympärillä. Tutkintoon onkin jo käyty tutustumassa MAMK:sta.

Tilapalvelujen opetukseen on siis todennäköisesti tilausta kaksoistutkintoa opiskelevien keskuudessa. Ala on hyvä nostaa esille keskusteltaessa tilapalvelujen tulevaisuudennäkymistä ja alan koulutustarpeista niin kotimaassa kuin ulkomailla.

Mikkelin ammattikorkeakoulussa tilapalvelut tulevat olemaan vahvempi osa palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman opetusta syksyllä 2010, kun tilapalvelut on integroitu ruokapalvelujen yhteyteen kahdessa uudessa opintojaksossa (mm. ent. ruokapalvelujen johtaminen). Näiden lisäksi opetusta tarjotaan vaihtoehtoisissa ammattiopinnoissa erillisessä tilapalvelujen opintojaksossa.

Sveitsiläisen koulutusohjelman opiskelijoita voi olla haastava saada suorittamaan kaksoistutkintoa opintojen loppuvaiheessa, jolloin he erikoistuvat. Markkinointia olisi pohdittava asiakasnäkökulmasta. Heille voisi esitellä kansainvälisen tutkinnon hyötyjä tulevaisuudessa, sekä Suomea modernin teknologian maana. Haaste on myös se miten MAMK onnistuu tarjoamaan kilpailukykyistä opetusta verrattuna muihin alan koulutusta tarjoaviin eurooppalaisiin korkeakouluihin.



**KUVIO 11. Erikoistumistiet (Fulda)**

**Saksassa (FULDA)** Oecotrophology- tutkinnon opiskelijat voivat valita neljännen lukukauden alusta yhden kolmesta tarjolla olevasta erikoistumisalueesta (kuvio 10):

- Ravitseminen ja terveys (*Nutrition and Health*),
- Elintarviketeollisuus (*Food Industry*) sekä
- Elämäntyyli, Rakennettu ympäristö ja Luonnonvarat (*Lifestyle, Building Environment and Resources*).

Opiskelijan neljäs lukukausi koostuu kokonaan erikoistumisalan pakollisista kursseista (liite 3). Kuudennen lukukauden aikana on myös pakollisia kursseja erikoistumisvalinnan mukaisesti, mutta tämän lisäksi opiskelija saa valita vapaasti neljän moduulin, eli 20 opintopisteen edestä valinnaisopintoja. (Modulhandbuch 2010.)

Siinä missä sveitsiläinen tutkinto painottuu eri elintarviketeollisuuden ja ravitsemuksen erikoistumislinjoihin, saksalainen tutkinto pitää näiden lisäksi sisällään myös elämäntyyliä ja ympäristöä koskevan erikoistumisalan. Tämä poikkeaa hyvin paljon opintojaksoiltaan kaikista muista tutkimuksen osallistuneista erikoistumisaloista (liite 3).

Tällä erikoistumislinjalla opitaan mm. arvioimaan riskejä, jotka voivat vaikuttaa fyysisesti, biologisesti ja kemiallisesti elintarvikkeisiin ja ympäristöön. Lisäksi opiskelijat ymmärtävät näiden tekijöiden vaikutukset ihmiselimestössä, erityisesti hormonitoiminnassa ja immuunijärjestelmässä. Lisäksi he ymmärtävät ekologisen ja taloudellisen puolen liittyen luonnonvaroihin ja energiankäyttöön. He opiskelevat kuluttajansuojaa ja ohjausta, perehtyvät yksityis- ja laitostalouksiin, minkä avulla he osaavat toimia ohjaavissa tehtävissä. Lisäksi opiskelijat perehtyvät kuluttajansuoja- ja ympäristölainsäädäntöön kansainvälisellä ja kansallisella tasolla (Modul Handbook 2010).



**Venäläiset (SPbSUSE)** koulutusohjelmat ovat suuntautuneet johtamiseen ja tekniseen osaamiseen (kuvio 11). Tutkinon 080507.65 (061100) ”Management Organisation” opiskelijat voivat erikoistua joko liikeyritysten johtamiseen (Management of Business Enterprises), tai joukkoruokailun johtamiseen (Management of Mass Feeding).

Tutkinon nro. 2605501.65 (271200) ”Technology of Catering Products” opiskelijat voivat erikoistua opiskelemaan ravintola-alan teknologiaa ja organisaatioita (Technology and Organization of Restaurant Business), tai palvelujen sertifiointia ja catering palvelujen laatujohtamista (Certification of Services and Quality Management of Public Catering).



**KUVIO 12. Erikoistumistiet (SPbSUSE)**

Venäläisen koulun erikoistumistiet ovat ruokapalvelujen johtamiseen ja tuotantoteknologiaan liittyviä (Kuvio 12). Erikoistumisala valitaan jo kouluun haettaessa, eikä valinnan vapautta valinnaisaineita lukuun ottamatta ole. Erikoistuminen tapahtuu hyvin pitkälti teoreettisin opinnoin.

**Suomessa (MAMK)** palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman kuvauksessa (Opinto-opas 2009-2010) mainitaan, että ”suuntautumista opiskelija voi suunnitella omien uratoiveidensa mukaisesti”. Selkeitä ja ennalta määrättyjä suuntautumispolkuja ei koulussa ole. Kaikilla opiskelijoilla on halutessaan mahdollisuus suorittaa

Yrittäjätie-opintokokonaisuus. Tämän lisäksi kaikilla opiskelijoilla on halutessaan mahdollisuus suorittaa 15 opintopisteen laajuinen Venäjä-polku -opintokokonaisuus.

**Johtopäätökset:** Missään muussa vertailussa mukana olleessa korkeakoulussa ei ole yhtä suurta valinnan vapautta kuin MAMK:ssa. Vaihtoehtoisten ammattiopintojen suuntaus on pääasiallisesti ruokapalveluihin painottuva, joten suuntautumista ei yhtä vahvasti ole olemassa olevien opintojaksojen puitteissa mahdollistakaan toteuttaa.

MAMK:n kaksoistutkintoon johtavan koulutusohjelman suunnitelmassa (kts. kpl 4.6) nämä erilaiset suuntautumistiet tulevat huomioituiksi vaihtoehtoisten ammattiopintojen avulla. Koko palvelujen tuottamisen ja johtamisen tutkintoon johtavassa koulutusohjelmassa painotetaan kuitenkin ruokapalveluja ja tutkinnon tarkoitus on tuottaa kelpoisuus kansainvälisten työmarkkinoiden ohella myös suomalaisille työmarkkinoille. Siksi tämän hetkistä tilannetta vahvempi suuntautuminen ruokatuotannon opetukseen voisi olla opetuksen selkeyden vuoksi perusteltua, ellei sitten koulutusohjelman profiili ole radikaalisti muuttumassa.

## 5.5 Kielet

Kieliopinnot kuuluvat kaikkiin korkeakoulututkintoihin. Osa kieliopinnoista on oman äidinkielen, osa vieraiden kielten opiskelua. Tutkimuksessa kieliopintoihin kuuluviksi on laskettu kaikki sellaisiksi suoraan nimensä perusteella tunnistettavissa olevat opintojaksot (taulukko 5.).

### TAULUKKO 5. Kieliopinnot bachelor-tason koulutusohjelmassa (ECTS)

<b>Kieliopinnot bachelor -tason tutkinnoissa (ECTS)</b>		
	Pakolliset:	Valinnaiset yht:
MAMK	13	15
DIT	20	15
SPbSUSE	10	12
SPbSUSE	11	13
FULDA	5	-
ZHAW (LT)	6	-
ZHAW (FM)	8	-

**Suomessa** erillisiä kielivaatimuksia säädellään asetuksessa ammattikorkeakouluopinnoista (256/1995). Rehtori päättää AMK -opinnoista annetun asetuksen 8 §:n mukaisesta opiskelijalta vaadittavasta kielitaidosta ja päättää opiskelijan vapauttamisesta em. säännöksen perusteella kokonaan tai osittain kielitaitovaatimuksista. (Opinto-opas 2009-2010.)

MAMK:ssa suomi (3op.), ruotsi (5op.), sekä englanti (5 op.) kuuluvat pakollisiin kieliopintoihin. Vapaasti valittaviin aineisiin lukeutuvia kieliopintoja on tarjolla koko koulutuksen ajan ja kielien kirjoon lukeutuvat ainakin espanja, englanti, saksa, venäjä, italia ja ranska. Vapaasti valittavia on mahdollista suorittaa 15 op:n verran ja tämä voi olla kokonaan kielten opiskelua, jos opiskelija näin haluaa. Kielten kokonaismäärä voi siis olla jopa 28 op.

**Saksassa (Fulda)** laajuudeltaan viiden opintopisteen kieliopinnot (sprachen) ovat kaikille pakollisessa kielimoduulissa (kuva 5) toisen lukukauden aikana. Opiskelijat valitsevat vieraan kielen oman osaamistasonsa mukaan. Kieliopintojen sisältö on tehty koulutusalaan vastaavaksi. Moduulin suorittaminen on edeltävyysehto harjoittelumoduuliin pääsemiseksi. Kieliopintojen tavoitteena on, että opiskelija pärjää suullisesti ja kirjallisesti oman alansa työtehtävissä, sekä kykenee kirjoittamaan työhakemuksen ja selviytyy työhaastattelusta. (Module Handbook 2010.)

Kieliopintojen vähäinen määrä on mahdollisesti antanut tilaa muilla ammatillisille aineille, kuten esimerkiksi biologia, kemia ja ruokatiheet (food sciences). Tutkinto eroaakin muista vähäisen kielten opiskelun vuoksi. Tutkijan käsityksen mukaan kieliopintoja ei tässä koulutusohjelmassa ole myöskään valinnaisina aineina.

**Sveitsissä (ZHAW)** elintarviketeknologian koulutusohjelman kieliopinnot löytyvät yhteiskunta- ja viestintämoduulista (Modul Gesellschaft und Kommunikation) (liite 4). Kieliopintoja on ensimmäisestä lukukaudesta alkaen, jolloin englannin kielen opiskelu (fremdsprache) yht. 6 ECTS alkaa pakollisena. Kieliopintojen tavoite on saavuttaa Eurooppalaisen viitekehysten taso C1 (kts. luku 2.4) pääasiallisesti tulevan ammatin vaatimissa tilanteissa. Pakollinen englanti jatkuu toisella, sekä kolmannella lukukaudella. (ZHAW 2010.)

Tämän lisäksi on mahdollista opiskella vapaasti valittavana (freikurse) englantia, espanjaa tai ranskaa. Ranskaa voi opiskella lukukausilla 1.-6. ja espanjaa lukukausilla 1.-4. Englanti on vapaasti valittavissa kursseissa 3., 4. ja 6. lukukauden aikana. Opintopisteiden tarkkaa määrää ei ollut saatavilla. Joissakin kurssikuvauksissa puhuttiin työmäärän kohdalla mm. ”yksilöllisestä” (individuel) suoritusajasta.

Tilapalvelujen johtamisen koulutusohjelmassa kieliopintoihin kuuluu englanti, jota opiskellaan neljässä eri osassa ensimmäisestä kolmanteen, sekä erikseen vielä kuudennen lukukauden aikana. Kukin osio on laajuudeltaan 2 ECTS, joten englannin kieltä opiskellaan tässä tutkinnossa pakollisena kahdeksan opintopisteen verran. Vapaasti valittavia aineita tutkintoon ei kuulu. Englannin kieli on aina yksi osa laajempaa moduulikokonaisuutta ja sen painoarvo koko moduulin arvosanaan on puolet tai kolmannes koko arvosanasta. Eli englannin kieltä ei arvioida tutkintotodistuksessa erikseen, kuten esimerkiksi MAMK:ssa tehdään.

**Irlannissa (DIT)** kolmivuotisen DT408 (BA) ”Hospitality Management” koulutusohjelman (liite 5) opiskelijat ovat velvollisia opiskelemaan kieliä. Kieliopinnot määräytyvät pääsyvaatimuksissa. Kun opiskelijan varsinainen opiskelukieli on määritetty, suorittaa hän kolme moduulia seuraavista kielistä: Ranska, Saksa, Irlanti, Italia, Espanja tai Englanti, jostakin näistä yhteensä 15 op. Jos opiskelija läpäisee pääsyvaatimukset useammalla kuin yhdellä kielellä, voi hän valita opiskelukielensä. (DIT 2008a.)

Yhden vuoden mittaisen jatkotutkinnon DT408H (BSc) aikana kieliopintoja ei Irlannin kieltä (iiri) lukuun ottamatta koulutusohjelmaan kuulu. Kansainväliseen koulutusohjelmaan DT401 (BSc) kuuluu neljä moduulia pakollisia kieliopintoja, eli yhteensä 20 op., jotka suoritetaan ensimmäisen ja toisen lukuvuoden aikana. (DIT 2008b.)

Kieliopintoja on mahdollista tämän lisäksi suorittaa valinnaisena. Opiskelija voi ottaa valinnaismoduuleihin 1.-3. jonkun toisen kielen, jota opiskellaan vuosien 2-4 aikana. Jos opiskelijalla on aiempaa koulutusta jostakin kielestä, voi hän saada ensimmäisen vuoden pakollisten kieliopintojen tilalle muun kuin pääsyvaatimuksissa määritellyn kielen. (DIT 2008b.)

**Venäjällä (SPbSUSE)** kieliopinnot on sijoitettu koulutusohjelmiin ensimmäisten kahden lukuvuoden ajalle. Opintoja on yhteensä 10 tai 11 opintopisteen edestä. Moduuli kulkee opetussuunnitelmassa nimellä ”Foreign Language”. Valinnaisia kursseja on mahdollista ottaa 12 tai 13 op. Tutkimusvaiheessa ei saatu selville, voivatko nämä olla kieliopintoja.

## 5.6 Käytännön harjoittelu

Käytännön harjoittelujen kesto ja suorittamisajankohdat vaihtelivat jonkin verran (taulukko 6.). Opintopisteiden määrää katsottaessa eniten käytännön työssä oppimista on Suomessa (MAMK), sekä Irlannissa (DIT). Kolmanneksi eniten harjoittelua on Venäjällä (SPbSUSE), neljänneksi Sveitsissä (ZHAW) ja vähiten Saksassa (Fulda).

**TAULUKKO 6. Harjoittelujen sijoitus ja kesto.**

Koulu:	1. vuosi		2. vuosi		3. vuosi		4. vuosi		5.vuosi		ECTS yht.
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	
<b>MAMK</b>		5		10		15					<b>30</b>
<b>DIT</b>						30					<b>30</b>
<b>SPbSUSE</b>						3		9		12	<b>24</b>
<b>SPbSUSE</b>						6		9		6	<b>21</b>
<b>FULDA</b>					20						<b>20</b>
<b>ZHAW (FM)</b>				22							<b>22</b>
<b>ZHAW (LT)</b>	3	5	8	6							<b>22</b>

**Suomi (MAMK):** Harjoittelun tavoitteena on perehdyttää opiskelija ohjatusti erityisesti ammattiopintojen kannalta keskeisiin käytännön työtehtäviin sekä tietojen ja taitojen soveltamiseen työelämässä. Harjoittelu on ammattikorkeakoulun ohjaamaa ja voi jakaantua ajallisesti useaan eri osaan. (Opinto-opas 2009-2010.)

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma sisältää 30 op ohjattua harjoittelua, joka jakautuu kolmeen jaksoon (taulukko 5). Ensimmäinen jakso ajoittuu ensimmäiseen opintovuoteen ja se suoritetaan työskentelemällä opetusravintolassa.

Ammattiopintoihin liittyvä harjoittelu suoritetaan toisena opintovuonna ja se syventää ja laajentaa opiskelijan tuotannollista osaamista ja työelämäntuntemusta. Syventävä

harjoittelu sijoittuu opintojen loppuvaiheeseen ja opiskelija perehtyy sen aikana esimies- ja asiantuntijatehtäviin/yrittäjyyteen. (Opinto-opas 2009 – 2010.)

**Saksassa (FULDA)** opintoihin kuuluu yhden lukukauden mittainen pakollinen harjoittelu, joka koostuu harjoittelujaksosta ”ulkoisten instituutioiden” ja teollisten yhteistyökumppaneiden luona, eli työelämässä. Viidennen lukukauden aikana opiskelijat viettävät 16 viikkoa (20 ECTS) oppilaitoksen ulkopuolisessa harjoittelupaikassa. Harjoittelua valvoo opettaja, joka arvioi opiskelijan suoriutumista. Opettaja ohjaa ja valvoo edistymistä verkko-opintojen avulla. (Hochschule Fulda 2010.)

Useimpiin saksalaisiin koulutusohjelmiin kuuluu yhden tai kahden lukukauden mittainen harjoittelu teollisuudessa tai julkishallinnossa (*Berufspraktische Studiensemester in Wirtschaft oder Verwaltung*). Yleensä harjoittelu tapahtuu perusopintojen jälkeen. (Hirvisalo-Lahti ym. 2006.)

**Sveitsissä (ZHAW)** elintarviketeknologian (Lebensmitteltechnologie) koulutusohjelman työssä oppiminen on integroitu harjoittelu 1.-4. (praktikum) moduuleihin ensimmäisten neljän lukukauden ajalle (ZHAW 2010).

Ensimmäisen lukukauden aikana suoritetaan sekä käytännön kemian, että tuotantotalouden harjoittelut, yhteensä 3 ECTS. Toisen lukukauden aikana suoritetaan käytännön orgaaninen kemia, sekä fysiikka yht. 5 ECTS. Kolmannen lukukauden aikana suoritetaan 8 ECTS laajuinen elintarvikemikrobiologian ja ”prosessi anturin sijoitus” -harjoittelujakso. Neljännellä lukukaudella suoritetaan pakollinen ruokateknologian ja prosessitekniikan, sekä elintarvikekemian 6 ECTS laajuinen harjoittelu. Yhteensä harjoittelua suoritetaan 22 ECTS.

Kaikkiin työharjoitteluihin liittyy tehtäviä ja raportointia. Osa opinnoista suoritetaan korkeakoulun laboratoriossa. Mielenkiintoista tässä järjestelmässä on se, miten harjoittelut on integroitu erilaisiin teoriaopintoihin. Harjoitteluun mennessä on oltava määrätty teoriaopinnot käytyinä, jotta töiden suorittaminen onnistuu.

MAMK:n järjestelmässä on samankaltaisuuksia. Osa opinnoista suoritetaan aidoissa työelämän oppimisympäristöissä ja harjoittelut on teemoitettu oppimistehtävin vastaamaan opetussuunnitelman vuosiosaamistavoitetta. Näitä ei ole kuitenkaan laskettu

suoranaisesti työharjoitteluksi, sillä tutkimuksessa etsittiin harjoitteluksi nimettyjä opintojaksoja.

Koulutusohjelmassa tilapalvelujen johtaminen (Facility Management) 22 ECTS laajuinen harjoittelu suoritetaan kokonaisuudessaan toisen opiskeluvuoden neljännen lukukauden aikana, eikä edellä mainitun tutkinnon kaltaista jaottelua ole. Opiskelijat raportoivat harjoittelustaan ohjaavalle opettajalle, kuten MAMK:ssa tehdään. Harjoittelun suoritusajankohta on ennen erikoistumista, millä todennäköisesti pyritään vahvistamaan aiottua suuntausta. Koulu ilmoittaa, että harjoittelupaikkana toimii jokin valittuun erikoistumisalaan liittyvä työpiste, jonka hankinnassa koulu avustaa opiskelijaa (ZHAW 2010). Korkeakoululla on useita yritysmaailman yhteistyökumppaneita, joista tunnetuimpina mm. ISS ja Nestle Food Services.

**Irlannissa (DIT)** koko 30 op. laajuinen harjoittelu suoritetaan kolmannen lukuvuoden kevätlukukautena. Tuolloin opiskelija on yhteydessä ohjaavaan opettajaan verkko-opintojen kautta ja opiskelija kirjoittaa harjoittelustaan raportin. Tätä raporttia ja oppimiskokemusta voidaan koulun mukaan käyttää mahdollisessa jatkotutkinnossa (BSc).

**Venäjällä (SPbSUSE)** harjoittelua on tutkinnon laajuuteen nähden vähemmän kuin muualla (taulukko 7), tutkintokohtaisesti 5 - 6,3 % kokonaisopinnoista. Määrällisesti harjoittelua on 24 tai 21 opintopisteen verran. Harjoittelu jakautuu kuten MAMK:ssakin, mutta alun sijaan vain kolmen viimeisen opiskeluvuoden kevätlukukausille.

Harjoittelun suorituspaikasta ei ollut tietoa. Molemmissa tutkimukseen osallistuneissa koulutusohjelmissa harjoittelua oli kolmannelta lukuvuodesta viidenteen kevätlukukausien aikana (taulukko 6). Koulutusohjelmassa nro 260501.65 (271200) harjoittelua oli  $6+9+6=21$  op. ja johtamiseen painottuvassa ohjelmassa nro. 080507.65 (061100)  $3+9+12=24$  op.

## TAULUKKO 7. Harjoittelun määrä (%) tutkinnosta

Harjoittelun määrä (%) koko tutkinnosta (bachelor):	
MAMK	14 %
DIT	13 %
SPbSUSE	5 %
SPbSUSE	6,3 %
FULDA	11 %
ZHAW (Lebensmitt.)	12,2 %
ZHAW (Facility M.)	12,2 %

(4 v tutk.)  
(4 v tutk.)

**Johtopäätökset:** MAMK:ssa opinnot sidotaan työelämään muita kouluja nopeammin, sekä laajemmin jo opintojen alkuvaiheessa. Suomessa pohjakoulutusvaatimukseen ei lukeudu ammatillinen osaaminen eikä alalle tulevilla ole useinkaan mitään kokemusta ruokapalveluista. Runsaampi harjoittelujen määrä osaltaan tukee tätä toteamusta.

Irlannissa harjoittelua on suhteessa opintojen keston lähes yhtä paljon kuin Suomessa (taulukko 7), mutta se toteutetaan yhdellä kertaa opintojen toisen tai kolmannen lukuvuoden aikana. Tutkinnon pituuteen suhteutettuna harjoittelua on sveitsiläisessä tutkinnossa lähes yhtä paljon kuin saksalaisessakin, mutta harjoittelujen jakaantuminen ja suoritustapa voivat olla tutkintokohtaisesti hyvin toisistaan poikkeavat. Venäjällä harjoittelu tapahtuu kahden ensimmäisen lukuvuoden yleissivistävien opintojen jälkeen, jonka jälkeen harjoittelu on jaettu kuten Suomessakin kolmelle eri lukuvuodelle (taulukko 6).

### 5.7 Projektityöt

Projektityöt pääsääntöisesti kuuluvat ammattikorkeakoulujen opetussuunnitelmiin. Projekteja voidaan tehdä korkeakoulun tai työelämän kanssa yhteistyössä. Ne vaihtelevat muodoltaan erilaisista esim. teemaviikoista työnantajien tilaamiin tutkimustöihin.

**Suomessa (MAMK)** projektiopinnot aloitetaan viiden op:n teoriaopintojaksolla, jonka jälkeen opiskelijat suorittavat itsenäisesti viiden opintopisteen edestä erilaisia käytännön projekteja, jotka heidän tulee itsenäisesti etsiä. Projektiopintoja opinto-ohjelmaan kuuluu siis kaikkiaan 10 op.



Työelämälähtöisiin projekteihin tutustuminen aloitetaan **Saksassa (Fulda)** heti ensimmäisenä lukukautena. Kaikkiaan projektiopintoja suoritetaan ensimmäisen kolmen lukukauden aikana vähintään 15 opintopisteen edestä. Projektit toteutetaan oppilaitoksen mukaan ryhmissä valvotusti käyttäen tieteellisiä menetelmiä. Projektitöitä sisältyi ensimmäiseen kolmeen lukukauteen viiden opintopisteen verran/lukukausi, eli ainakin 15 opintopisteen verran. ”Modulhandbuch” – kirjan mukaan projekteja suoritetaan vielä myöhemmissä erikoistumisopinnoissa, joihin nämä opintojen alun kurssit antavat valmiuksia.

**Sveitsissä (ZHAW)** elintarviketeknologian opiskelijat johdatellaan projektitöihin ensimmäisen lukukauden aikana. Pakollisia projektiopintoja Sveitsissä on sijoitettu henkilöstöjohtamisen, sekä tekniikan moduuliin ja myös valinnaisiin kursseihin. Opintopisteitä niistä saa yhden ja kyseessä on tutkimusmateriaalista löytyneen tiedon mukaan erilaisten projektiviikkojen (30h) toteuttaminen.

Toisen lukukauden aikana suoritetaan ensimmäinen projektiviikko (projektwoche kulturtage), josta ei opetussuunnitelman mukaan saa opintopisteitä (”keine ECTS”). Jatkossa projektiopinnot näkyvät opetussuunnitelmassa erilaisina pakollisina ja valinnaisina projektiviikkoina (projektwoche) .

Tilapalvelujen johtamisen tutkinnossa on erikseen ilmoitettu, että kolmannella lukukaudella suoritetaan 3 ECTS laajuinen pakollinen projektityö (projektarbeit). Projektityö suoritetaan ryhmissä, joihin voi kuulua kahdesta neljään opiskelijaa. Projekti tehdään johonkin työpisteeseen ja aihe hyväksytetään, sekä projekti raportoidaan taustaineistoa hyväksikäyttäen korkeakoululle. Projektikäytännöt on hyvin tarkkaan määriteltä. Töiden aloittamisajankohta ja palautus on ilmoitettu päivälleen. Projektityöt esitellään 30 minuutin mittaisessa seminaarissa jakson viimeisillä tunneilla.

**Irlannissa (DIT)** koulutusohjelmaan kuuluvia projektiopintoja suoritetaan ensimmäisen kahden lukuvuoden aikana. Tutkimuksessa mukana olevien koulutusohjelmien projektitöistä ei löytynyt tarkempaa tietoa, mutta ”Culinary Entrepreneurship” – koulutusohjelman ohjelmarungossa oli selkeästi esitetty projektitöiden kuuluvan ensimmäisten kahden lukuvuoden opetussuunnitelmaan.

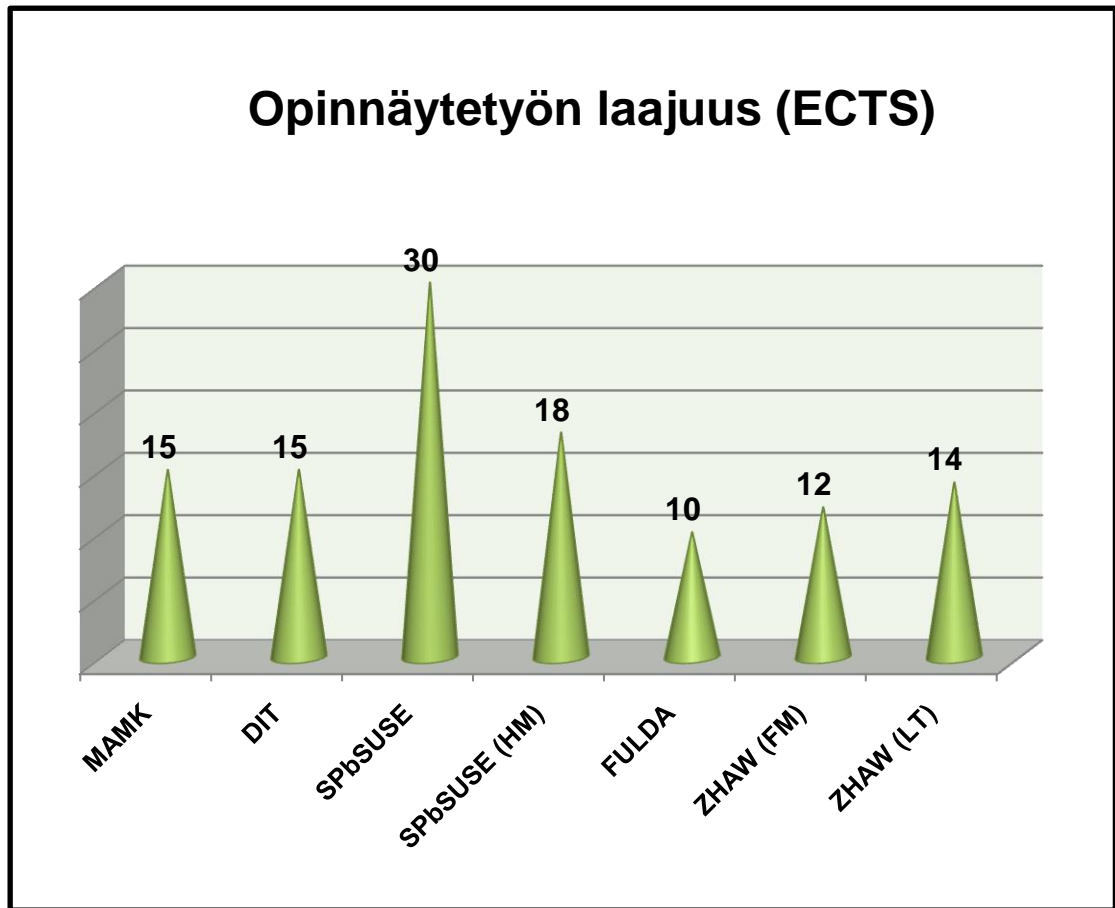
**Venäläisessä (SPbSUSE)** opetussuunnitelmassa ei ollut suoraa mainintaa erillisistä projektitöistä, jota olisi voinut hyödyntää tutkimuksista. Koska opetussuunnitelman opintojaksoista ei ollut saatavilla sanallista kuvausta, on todettava tiedot niiltä osin puutteelliseksi johtopäätösten tekemiseksi. Voidaan kuitenkin todeta, että korkeakouluopetuksessa on suurella todennäköisyydellä mukana myös erilaisia projekti- ja tutkimustöitä.

## 5.8 Opinnäytetyö

Opinnäytetyön, eli oman alan tutkimustyön tekeminen on osa jokaista bachelor-tason koulutusohjelmaa. Sen suorittaminen sijoittui kaikissa koulutusohjelmissa viimeisen lukuvuoden ajalle. Työn laajuus vaihteli jonkin verran eri koulutusohjelmissa (kaavio 1). Työhön voi liittyä esimerkiksi erikseen suoritettavia opintojaksoja, jotka lisäävät opinnäytetyön suorittamisen aikaa. Vertailussa ei siis voida katsoa pelkkiä opinnäytetyön suorittamiseen liittyviä opintopistemääriä.

**Suomi (MAMK):** Opinnäytetyössä opiskelija osoittaa valmiutensa käyttää ja soveltaa tietojaan ja taitojaan ravitsemis- ja talousalan ongelmanratkaisuun. Opinnäytetyö on käytännön työelämää palveleva työ, jossa on tutkimuksellinen ote. Se voi olla esim. selvitys-, suunnittelu- tai kehittämistehtävä. Tavoitteena on, että opiskelija osaa tutkivalla ja kehittäväällä työotteella analysoida ja kehittää ruokapalvelualan toimintoja. (Opinto-opas 2009-2010.)

Laajuudeltaan opinnäytetyö on 15 op. ja se suoritetaan viimeisen lukukauden aikana. Opinnäytetyön tekemiseen kuuluu kypsyysnäyte. Opinto-oppaan (2009-2010) mukaan ”kypsyysnäytteellä opiskelija osoittaa suomenkielen taitonsa ja perehtyneisyytensä opinnäytetyön aihepiiriin.”



**KAAVIO 1. Opinnäytetyön laajuus.**

**Saksassa (FULDA)** opinnäytetyö tehdään viidennen lukukauden, eli viimeisen opiskeluvuoden aikana. Sen laajuus on 10 ECTS. (Hochschule Fulda 2010) Opiskelijan työmääräksi ilmoitetaan 270 tuntia ja opinnäytetyön ”läpimenoajaksi” kahdeksan viikkoa (Modulhandbuch 2010). Saksan Fuldan opetuksessa oli erityisen paljon painotettu erilaisten projektien tekemistä koko opiskelujen ajan, mikä osaltaan selittää pienempää opinnäytetyön laajuutta.

**Sveitsissä (ZHAW)** molemmat tutkittavat tutkinnot päättyvät opinnäytetyön (bachelor arbeit, thesis) tekemiseen. Opiskeltavasta alasta riippuen opinnäytetyötä tehdään joko osittain tai kokonaan viimeisen lukukauden aikana. Opinnäytetyön tekemiseen käytettävä aika on oppilaitoksen mukaan 12 - 24 viikkoa. Opinnäytetyö perustuu yleensä teollisuuden, palvelualojen, tai muiden tutkimusinstituutioiden toimeksiantoihin. Nämä alan eri toimijat voivat sijaita myös muissa maissa. Opinnäytetyön laajuus elintarviketeknologian koulutusohjelmassa on 14 ECTS, tilapalvelujen johtamisen 12 ECTS.

Työn aloittamiseksi opiskelijan on tullut suorittaa vähintään 120 ECTS verran opintoja. Opinnäytetyö aloitetaan opetussuunnitelman mukaisesti kuudennen lukukauden aikana. Opinnäytetyön valmistumiselle annetaan aikaraja, jonka sisällä opiskelijan on toimitettava työ arvioitavaksi. Muutoin hänelle annetaan työstä arvosana 1 (Note 1), ei hyväksytty.

Ennen opinnäytetyötä laaditaan tutkielma (Term Paper, Semesterarbeit), jonka suorittaminen on edeltävyysehto opinnäytetyölle. Kyseessä on neljän ECTS arvoinen pakollinen työ, jolla opiskelija osoittaa ongelmanratkaisutaitonsa. Tämä ”välitutkielma” suoritetaan kolmannen lukukauden ja hyväksytysti suoritettujen perusopintojen jälkeen. Opinnäytetyö suositellaan kytkettäväksi työharjoittelupaikkaan, kuten MAMKS-sakin.

**Venäläisen (SPbSUSE) korkeakoulun 080507.65 (061100) Hospitality Management”** tutkinnon diplomityön laajuus on 18 opintopistettä. Toisessa koulutusohjelmassa ”Technology of Catering Products” tutkinnon suorittamiseen kuuluu 30 opintopisteen arvoinen diplomityö, joka vastaa laajuudeltaan suomalaista ylemmän AMK-tason tutkimustyötä. Ajallisesti diplomityö on sijoitettu opintojen loppuun viimeiselle lukukaudelle.

Työn suorittaminen on osa viisivuotista tutkintoa, jolla saadaan erikoistumistutkinto (specialization, spetsialist). Koulujärjestelmää kuvatessa kerrottiin, miten tutkintorakenne eroaa esim. suomalaisesta. Kyseessä ei siis ole tutkinnon laajuudesta huolimatta maisteri-tason tutkinto, vaan se sijoittuu bachelor- ja master -tasojen väliin.

**Irlannissa (DIT) tavallisessa kolmivuotisessa tutkinnossa (BA) virallista opinnäytetyötä ei tehdä.** Opinnäytetyö (dissertations) tehdään erikseen suoritettavana neljäntenä opiskeluvuonna BSc-tutkinnon yhteydessä. DIT:n ”International Hospitality Management” nelivuotisessa koulutusohjelmassa 15 ECTS arvoinen opinnäytetyö tehdään viimeisen lukuvuoden aikana.

## **5.9 Opetuksen painottuneisuus ja kehitettävät taidot**

Opintojen jakautumista kuvattiin ympyrädiagrammilla jokaisen koulutusohjelman esittelykappaleessa. Pääpainotuksien yhteenvedosta voidaan huomata, että opintojen

pääpaino vaihtelee jonkin verran pakollisten ammattiopintojen ja erikoistumisteiden välillä. Koko tutkinnosta suurimmat suhteelliset osuudet olivat:

<b>39 %</b>	<b>MAMK</b>	<b>Pakolliset ammattiopinnot</b>
<b>22 %</b>	<b>FULDA</b>	<b>Erikoistumispolun pakolliset kurssit</b>
<b>20 %</b>	<b>ZHAW (LT)</b>	<b>Module Science Biology and Chemistry</b>
<b>35 %</b>	<b>ZHAW (FM)</b>	<b>Professional Studies</b>
<b>56 %</b>	<b>DIT</b>	<b>Core Modules</b>
<b>27 %</b>	<b>SPbSUSE (Management Organisation)</b>	<b>Compulsory Professional Studies</b>
<b>23 %</b>	<b>SPbSUSE (Technology of Catering Products)</b>	<b>Compulsory Professional Studies</b>

**Suomessa (MAMK)** koulutusohjelman opintojen pääpaino on eri liikeideoin toteutettavissa ruokapalveluissa. MAMK:n osaamisperustaisen opetus suunnitelman (Knowledge-Based Curriculum) perustana ovat lukuvuosikohtaiset osaamistavoitteet (Opinto-Opas 2009-2010). Näitä tarkkaan määriteltyjä vuositason tavoitteita ei tutkimushetkellä havaittu olevan käytössä muissa korkeakouluissa.

Suhteessa eniten opiskellaan pakollisia ammattiopintoja. Näihin kuuluu ruoanvalmistuksen perusteita, elintarvikelainsäädäntöä, laiteteknologiaa, asiakaspalvelun ja tarjottujen perusteita, ravitsemusta, kieliä ja ruokapalveluja. Tutkinto on hyvin ammatillisesti painottunut, mikä selittyy ainakin osin koulutusjärjestelmän pohjakoulutusvaatimusten perusteella.

**Irlanti (DIT)** Hospitality Management (BSc) koulutusohjelman ydinmoduulit (core modules) muodostavat yli puolet koulutusohjelmasta. Valinnaiset moduulit, jotka tarkoittavat oman erikoistumisalan mukaan tehtyjä valintoja, ovat seuraavaksi suurin ryhmä, jonka jälkeen suhteellisesti laajin osuus on harjoittelulla.

International Hospitality Management (BA) tutkinnosta suurimman osuuden vievät ydinmoduulit. Seuraavaksi suurin osuus on valinnaisilla moduuleilla ja harjoittelulla.

Kieliopintojen määrä on vain kaksi prosenttia suurempi kuin tavallisessa Hospitality Management – tutkinnossa. Kielten määrä ei ole merkittävästi suurempi vaikka kansainvälinen tutkintonimike niin ehkä antaisi ymmärtääkin. Kansainvälisyys näkyykin enemmän mahdollisuutena opiskella ulkomailla.

Ydinmoduulit pitävät sisällään keittiö ja varastotoimintoja, laskentatoimen perusteita, johtamista, palvelualan eri alueisiin liittyviä opintoja, kieliä, markkinointia ja tietoteknisiä opintoja.

**Saksassa (FULDA)** Nutrition and Health – alalle erikoituneiden opiskelijoiden on tarkoitus ymmärtää sairauksia ja niiden ennaltaehkäisy, ruokaepidemioiden riskit ja elintarvikkeiden laatuun liittyvät asiat. Lisäksi he harjoittelevat kuluttajavalistusta ja neuvontaa. Heidän opetuksensa painottuu erikoistumispolun kursseihin.

Food Industry – alan opiskelijat ovat erikoistuneet elintarviketeollisuuteen ja se näkyy kehitettävissä taidoissa. Näitä ovat elintarvikkeiden jalostus ja valvonta, liiketalouden hallinta (erityisesti rahoitusriskien hallinta ja henkilöresurssit), sekä tuotekehitys.

Lifestyle, Building Environment and Resources – erikoistumisalan valinneet hallitsevat kuluttajansuojan ja kuluttajien neuvonnan. Heille koulutetaan insinööritaitoja, sekä he ymmärtävät elinympäristöön liittyvän ekologian ja toksikologian, sekä ympäristön hoitoon liittyviä asioita.

Erikoistumisalan mukaan määräytyvillä opintojaksojen jälkeen suurin paino on luonnontieteisiin, tekniikkaan ja tieteisiin liittyvillä opinnoilla. Tutkintojen erikoistumislinjoista yksikään ei vastaa suoranaisesti palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaa.

**Sveitsiläisen (ZHAW)** elintarviketeknologian (lebensmitteltechnologie) opinnot painottuvat kaikkein vahvimmin tieteisiin ja teknologiaan, sekä kolmannen vuoden aikana valinnaisiin opintoihin.

Tilapalvelujen johtamisen (Facility Management) koulutusohjelma tuottaa osaamista seuraavilla aloilla: taloustiede, yhteiskuntatieteet, arkkitehtuuri, tekniikka, kotitaloustieteet, sekä ravitsemustiede. Opintojen aikana valitaan opintojen pääsuunnaksi joko

palvelujen johtaminen (Hospitality Management), tai isännöinti (Real Estate Management). Opinnot painottuvat kaikkein vahvimmin pakollisiin ammattiopintoihin, joihin kuuluu liiketaloutta, henkilöstövoimarojen johtamista, henkilökohtaisiin palveluihin liittyviä (ruoka, ja puhtauspalvelut) sekä erilaisia kemian, fysiikan, englannin ja mikrobiologian opintoja.

**Venäjä (SPbSUSE):** Koulutusohjelmasta 080507.65(061100) ”Organisaation johtaminen” (Management Organisation) valmistuneet on valmisteltu toteuttamaan teollista ja teknistä, organisatorista, johtamis-, tutkimus- ja hanketoimintaa. Tähän kuuluu koulun mukaan mm. arvostettujen baarien, ravintoloiden, kahviloiden toiminnan järjestäminen ja johtaminen.

Tutkinnon opinnoista suurin osa on pakollisia ammattiopintoja (yleisopintoja), sekä ns. ammatillisia erikoisopintoja, jotka painottuvat opintojen puolivälin ja lopun väliin aikaan. Kolmanneksi suurin opintojen ryhmä ovat yleiset humanitääriset ja sosio-ekonomiset aineet. Pakolliset ammattiopinnot pitävät sisällään suurimmaksi osaksi liiketaloudellisia opintoja. Erikoisopinnoissa on erilaisia johtajuusopintoja, liikeidean luomista, sekä lisää liiketaloutta ja ruoka-alan perusopintoja. Kyseessä on siis vahvasti liiketaloudelliseen osaamiseen ja johtajuuteen painottuva koulutusohjelma.

Koulun verkkosivuston mukaan koulutusohjelman 2605501.65 (271200) ”Catering tuotteiden teknologia” (Technology of Catering Products) opiskelija saa koulutusohjelmansa aikana teoreettista tietoa ja käytännön taitoja ruoanvalmistusteknologian tuotteiden tuottamisesta, tuotannon järjestämisestä sen täytöntöönpanoon, sekä suurkeittiöiden kautta myytävien tuotteiden laadunvalvonnasta. Lisäksi opiskelija hankkii tarvittavan perustietouden molekyyli-gastronomiasta, dieettiruoista ja catering-alan teknologiasta.

**Johtopäätökset:** Tutkintoja vertaillessa on havaittavissa selkeä enemmistön suuntaus tilapalvelujen, elintarviketeollisuuden ja teknologisen osaamisen, sekä johtamisen vaatimuksiin. Painotukset vaihtelivat pakollisten ammattiopintojen, erikoistumispolun mukaisten pakollisten opintojen ja tieteellisten opintojen välillä. Pääasiallisesti tutkinnot kuitenkin rakentuvat pakollisten ammattiopintojen varaan, joiden sisällä on nähtävissä suuria eroja eri tutkintojen välillä.

MAMK:n kaksoistutkintoon johtavan koulutusohjelman opetussuunnitelmassa on opintoja palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman eri osa-alueilta. Tarjonta vaihtelee ruoan, ravitsemuksen, juoman, laiteteknologian, myynnin ja hankinta-toimen välillä. Tarjonnan monipuolisuus on selkeä vahvuus, mutta toisaalta herää kysymys siitä mitä se tarjoaa opinnoissa erikoistumaan/suuntautumaan ehtineille opiskelijoille. Ja toisaalta: vastaako opiskelijoiden muu pohjakoulutus palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaa siinä määrin, että tutkintoja on edes mielekästä verrata keskenään.

Tutkijan huomio kiinnittyi venäläisen korkeakoulun kohdalla siihen, että kaksoistutkintoa suorittamaan voisi ajatella opiskelijoita myös muista koulutusohjelmista, esimerkiksi koulutusohjelmista ”Management” ja ”Hospitality Industry”. Tulevaisuudessa MAMK:n opetussuunnitelman mahdollisesti muuttuessa vähemmän ruokapalveluja painottavaan suuntaan nämäkin tutkinnot voisi ottaa huomioon kaksoistutkintoa ajatellen.

### 5.10 Työurat

**Suomi (MAMK):** Restonomi voi toimia erilaisissa esimies- ja asiantuntijatehtävissä. Tehtävänimikkeitä ovat mm. ruokapalveluesimies, ravitsemistyönjohtaja, ravintolapäällikkö, suunnittelija, hankepäällikkö tai koordinaattori sekä avainasiakaspäällikkö (Opinto-opas 2009-2010).

**Saksa (FULDA):** Valmistuneiden työurat ovat koulun verkkosivuston mukaan monipuolisia. Ravitsemuksen, terveyden ja elintarvikkeiden asiantuntijan koulutusohjelmasta valmistuneet opiskelijat ovat päteviä työskentelemään mm. erilaisten laitosten ja yritysten ruoka-, terveys- ja ravitsemuspalveluiden aloilla, sekä yleishyödyllisten palvelujen aloilla, erityisesti neuvonta-, koulutus-, ja suunnittelutehtävissä. Tämän lisäksi he ovat päteviä työskentelemään prosessien organisointitehtävissä, laadun arviointiin ja analysointiin liittyvissä, sekä laatujohtamisen tehtävissä, tuotekehityksessä, markkinoinnissa ja suhdetoiminnassa. (Hochschule Fulda 2010.)

**Sveitsiläisen (ZHAW) ammattikorkeakoulun** mukaan elintarviketeknologian koulutusohjelmasta valmistuneet voivat käyttää titteliä elintarvikeinsinööri (Food Engineer) ja he ovat korkeakoulun mukaan linkki yliopistosta valmistuneiden teknikkojen ja



ammattitaitoisten työntekijöiden välillä (ZHAW 2010) Käytännössä työpisteet sijaitsevat useimmiten elintarviketeollisuudessa.

**Käytännön alueet:**

- Elintarvikkeiden kehittäminen ja tuotanto
- Laadun hallinta, laatujohtaminen
- Elintarvikkeet, ruoka
- Tuotemarkkinointi
- Tekninen kehitys ja elintarvikkeiden raaka-aineiden, lisäaineiden ja laitteiden konsultointi
- Tutkimus ja koulutus

Tilapalvelujen johtamisen (Facility Management) tutkinnon erikoistumistiet valmistavat opiskelijoita hyvin erityyppisiin tehtäviin ja työuriin. Koulutuksen tavoitteena on, että opiskelija pystyy hallitsemaan ja kehittämään tilapalveluja, käyttämään liiketoiminnan menetelmiä työssään, hoitamaan henkilöstöasioita asiantuntevasti, olemaan mukana ja opastamaan muutosprosesseissa, vastata laadunhallinnasta, sisällyttämään ekologisia toimintatapoja kaikkiin toimintoihin, ajattelemaan ja toimimaan taloudellisesti.

Palvelujen johtamisen (Hospitality Management) koulutus liittyy koulun mukaan infrastruktuuriin ja henkilökohtaisiin palveluihin yksityisten ja julkisten yritysten palveluksessa. Opiskelijat voivat korkeakoulun mukaan valmistuttuaan työskennellä sairaaloissa ja hoitokodeissa, hotellialalla, koulutuksen parissa, pankeissa ja vakuutusaloilla, palveluyrityksissä, kiinteistöyhtiöissä, rakentamisessa, taloyhtiöissä, konsultointi- ja suunnitteluyrityksissä, tilapalvelujen tuottajina, catering alan yrityksissä ja suurissa pesuloissa.

Isännöintiin (Real Estate Management) erikoistuneet voivat päätyä luomaan uraa johtajina tai projektitehtävissä pankki-, vakuutus- tai kiinteistöyrityksissä, rakennusliikkeissä, taloyhtiöissä, kauppakeskuksissa, lentokentillä, rautatieasemilla, teollisuuden liikerakennuksissa, tilapalvelujen tuottajina, tilapalvelujen tietoteknisten välineiden, suunnittelun tai konsulttipalvelujen tarjoajana.

**Irlanti (DIT):**

Ohjelma: Hospitality Management 180 ECTS: Irlanti (DIT)

Korkeakoulun mukaan uramahdollisuudet ovat lähes rajattomat hotelli-, elintarvikealan- ja matkailuyrityksissä ympäri maailman. Valmistuvilla on käytännön työkokemusta ja teoreettinen ymmärtämys hotellialasta. He voivat työskennellä matkailualalla yleisesti johtotehtävissä, tai joihinkin tehtäviin erikoistuen. (DIT 2010.)

Uramahdollisuuksia tarjoavat markkinointi ja myynti, henkilöstö, ruoka- ja juomapalvelujen johtaminen, huonepalvelujen johtaminen, sekä kokouspalvelujen johtaminen Irlannissa ja ulkomailla. Vaihtoehtoisesti opiskelijat voivat edetä korkeakoulussa jatko-opintoihin (lue seuraava tutkinto).

Ohjelma: Hospitality Management 60 ECTS:

Valmistuneet voivat koulun mukaan saada työtä haastavissa viroissa hotelli- ja ravintola-alalla. Tutkinnon suorittaja voi korkeakoulun mukaan odottaa löytävänsä työtä johtotehtävissä maailman hienoimmista hotelleista, ravintoloista, lomakohteista jne. Uramahdollisuuksia voi myös löytyä konsultoinnin, tutkimuksen ja jatkokoulutuksen parista.

Jatkotutkinto vaikuttaisi eroavan BA – tasosta tehtävien haastavuuden ja työpisteiden määrittelyn puolesta (”maailman hienoimmat hotellit” jne.) Käytännön eroja on vaikea huomata ja olisi mielenkiintoista tietää eroavatko tutkintojen suorittajien työtehtävät kentällä toisistaan.

Ohjelma: International Hospitality Management 240 ECTS:

Uramahdollisuudet liikkuvat oppilaitoksen verkkosivujen mukaan laajalla alueella hotellien, ravintoloiden eksoottisten matkakohteiden johdosta yrityssopimusten valvontaan ja erikoistapahtumiin. Urapolut voivat olla johtotehtäviä kuljetusalalla, matkatoimistoissa, matkailupalvelujen tuottajilla, itsensä työllistäjänä, projektipäällikkönä, teknologian alalla, yhteisön kehityksessä, julkisen sektorin tukemisessa, rahoituslaitoksissa ja baarien, klubien ja kokouspalvelujen johtamisessa. (DIT, 2010c.)

**Venäläisen (SPbSUSE)** koulutusohjelman nro. 080507.65 (061100) ”Organisaation johtaminen” (Management Organisation) tarkoitus on nimensä mukaisesti perehdyttää johtamiseen. Korkeakoulun mukaan tulevan ammattitoimintaa johtavan työnjohtajan

mahdollisia työpisteitä ovat palveluyritykset, kahvilat, ravintolat, sekä verkostoituminen yrityksiin, sekä tavaroiden ja palvelujen tuottamiseen erikoistuneet yritykset.

Koulutusohjelmassa nro 2605501.65 (271200) Catering tuotteiden teknologia (Technology of Catering Products) koulutusohjelmasta valmistuneet työskentelevät korkeakoulun mukaan ravintoloitsijoina, tuotantopäällikköinä ja ylläpitäjinä. Tämän lisäksi he voivat työskennellä ravintoloissa, kahviloissa, baareissa ja muissa yrityksissä, sekä tuotanto- ja elintarvikejalostuskeskuksissa, kuin myös catering- ja hotellialalla.

Tekniikkapainotteinen tutkinto ei nimestään ja opintojen sisällöstä huolimatta suuntaa pelkästään teollisuuden työuriin. Tutkija pohtikin, miten tutkinnosta valmistunut hyödyntäisi yleissivistävää pohjakoulutustaan ja teknistä osaamistaan käytännössä esimerkiksi ollessaan kahvilatyössä?

## **6 KEHITYS- JA JATKOTUTKIMUSEHDOTUKSET**

Erilaiset koulutusohjelmat ovat vaikeita verrattavia erilaisten painotusten, sisällöllisten, sekä erikoistumis- ja suuntautumispolkuihin liittyvien seikkojen vuoksi. Muutamassa tapauksessa kyseessä oli täysin erilainen tutkinto kuin palvelujen tuottamisen ja johtamisen tutkinto MAMKssa. Suomesta löytyy kuitenkin vastineita esimerkiksi elintarviketeollisuuden koulutusohjelmista.

Myös kielierot ja asioiden ilmaisutapa aiheuttavat tutkimusta tehdessä haasteita.

Käännöstyössä tapahtuneet virheelliset tulkinnat, sekä asioiden väärinymmärtäminen ovat tämän tyyppistä työtä tehdessä suurin riski. Jatkossa on luontevinta tehdä työ kääntäjän kanssa yhteistyössä.

Kaksoistutkintoon johtava koulutusohjelma on alkanut syksyllä 2010. Jatkossa sen opetussuunnitelmaa tulisi tarkastella kriittisesti eri näkökulmista. Tulevaisuuden haaste on opetussuunnitelman luominen yhdessä partnerikoulujen kanssa. Koulutuksen jatkuvuuden ja laadun takaaminen vaatii ponnisteluja. Maisteri-tason kaksoistutkintoon johtava koulutusohjelma ei ole vielä alkanut, mutta jatkossa myös ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon opetussuunnitelman osalta on täysin mahdollista tehdä tämän tutkimuksen kaltaisia selvityksiä.

Laatutyöhön tulee panostaa. Opetusministeriö (2004) on suosittanut, että korkeakoulut varmistavat yhteistutkinto-ohjelmia kehittäessään, että asianmukaisesta laadunvarmistuksesta huolehditaan ja laatukriteereistä sovitaan etukäteen kirjallisesti korkeakoulujen välillä. Heti opetuksen käynnistyttyä olisi hyödyllistä kartoittaa opiskelijoiden odotuksia jakson suhteen, ja niiden päätyttyä analysoida miten tarpeet onnistuttiin täyttämään. Ensimmäisiltä koulutettavilta ryhmiltä on mahdollisuus oppia paljon, siksi heidän arvonsa tutkimuskohteina on suuri. Laatutyöllä luodaan puitteet yhdessä halutun lopputuloksen aikaansaamiseksi, vaikka toteutustavat voivat vaihdella. Tutkintotodistuksen myöntävä korkeakoulu vastaa tutkinnon laadusta ja siitä, että tutkinto täyttää sille asetetut kriteerit.

Tulevaisuudessakin on hyvä olla perillä siitä mitä yhteistyökouluissa on tarkoitus opetuksen suunnittelun ja toteutuksen suhteen tehdä. Ei riitä, että kehitetään Mikkelin ammattikorkeakoulun käyttöön toimiva opetussuunnitelma, vaan on pyrittävä aktiiviseen yhteistyöhön korkeakoulujen välillä, jotta muualla tarjottu koulutus saadaan toimivaksi omille opiskelijoille. Jatkuva yhteistyö, ja molempiin suuntiin toimivien suhteiden ylläpito ovatkin tärkeitä asioita opetuksen laadun ja kehitystyön jatkuvuuden varmistamisessa.

Jos pelkkää palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusta tarkastellaan, olisi tutkijan mielestä hyvä jatkossa selvittää juuri tätä kyseistä koulutusohjelmaa valikoimassaan pitävät korkeakoulut ja jatkaa vertailun tekemistä ja kartoittaa tulevaa ajatellen mahdollista yhteistyötä niiden kanssa.

MAMK:n palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma on painottunut ruokapalvelujen tuottamiseen ammattikeittiöissä. Tutkinnon suorittanut voi kuitenkin työskennellä myös elintarviketeollisuuden tai tilapalveluja tuottavien yritysten palveluksessa. Jos MAMK:n opetussuunnitelmaa on tarkoitus kehittää jatkossa tilapalvelujen johtamisen tarpeiden suuntaan, on hyvänä esimerkkinä tästä ZHAW:n tarjoama tutkinto Facility Management.

Tutkimustyön suurimpana haittana oli kaikkien muiden paitsi Irlannin (DIT) ja Sveitsin ZHAW:n (Facility Management: Hospitality Management) koulutusohjelmien erikoistuminen eri tehtäviin kuin mihin palvelujen tuottamisen linja tähtää. Tutkijan ha-

vaintojen pohjalta paljastui ongelma: voidaanko yhden vuoden kaksoistutkintoon johdettavilla opinnoilla luovuttaa palvelujen tuottamisen ja johtamisen pätevyys erilaista pätevyyttä tavoittelevan koulutusohjelman opiskelijalle? Mikkelin ammattikorkeakoulun kaltaista palvelujen tuottamisen ja johtamisen tutkintoa tuottavia korkeakouluja löytyi nopeasti etsimällä niin Euroopasta kuin sen ulkopuoleltakin.

Eräs ajatuksia herättävä asia on harjoittelu Suomessa. CIMOn (2008, 10) tekemässä selvityksessä havaittiin, että erityisesti ammattikorkeakouluissa harjoittelupaikan löytämistä ulkomaisille opiskelijoille pidetään ongelmana. Ulkomaisille opiskelijoille olisi siis hyvä olla työelämän kontaktit jo valmiina, jotta tästä ei muodostu ongelmaa. Tarjottavat harjoittelupaikat tulisi valita opiskelijan tutkintoa vastaaviksi ja mahdolliset kieliongelmat ottaa huomioon jo etukäteen.

Varteenotettava jatkotutkimusaihe on kaksoistutkinnon opetussuunnitelman käytännön onnistumisen tutkiminen niin opiskelijanäkökulmasta, kuin opetuksen resurssien ja toimivuudenkin kannalta. Olisi varmasti kaikkein hedelmällisintä tuottaa ensimmäinen tutkimustyö jo heti vuoden 2010 - 11 aikana joko opinnäytetyön tai pienemmän projektin muodossa, käyttäen esimerkiksi hyödyksi tätä jo tehtyä pohjatutkimusta. Yhtenä tärkeänä osana tutkimusta tulisi kartoittaa vieraalla kielellä tapahtuvan opetuksen ja työskentelyn vaikutusta opetuksen oppimistavoitteiden täyttymiseen. Opetussuunnitelmahan voi sinällään olla aivan toimiva.

Eräs tulevaisuuden kehitystyön kohde voisi olla yksinkertaisen englanninkielisen matriisin luominen, jossa opetussuunnitelmien mukaiset tiedot ja taidot olisi lueteltu suunnitellun oppimisajankohdan mukaan. Matriisia täydennettäisiin jokaisesta korkeakoulusta koulutusohjelmittain. Käytännössä siihen liitettäisiin tieto siitä, missä vaiheessa opintoja mikäkin tavoite tulee täytetyksi, ja ilmoitetaan mahdolliset poikkeavuudet. Näin olisi helpompi tehdä jatkossa asioista johtopäätöksiä ja pysyä ajan tasalla opetettavista taidoista. Eurooppalainen tutkintojen viitekehyskin (EQF) perustuu juuri tähän tietojen, taitojen ja pätevyyden mitoittamiseen. Jatkossa on hyvä seurata miten tutkinnot sijoittuvat viitekehukseen, ja mitä tietoa sitä kautta on saatavilla.

Korkeakoulujen kansainvälisen yhteistyön ja tunnettuuden kehittämistä tukevat opetusministeriön valmistelemat yksittäisiin maihin tai alueisiin kohdistuvat toimintaohjelmat ja strategia-asiakirjat (Opetusministeriö 2009). Niitä avuksi käyttäen tutkimus-

aineiston analyysiin ja johtopäätöksiin oli tarkoitus tuoda uusia laajempikantoisia kehittämideoita. Näitä toiminta-ohjelmia ei kuitenkaan löytynyt tutkimuksen tekovaiheessa. Ne ovat löytyessään varteenotettava tietolähde jatkotutkimuksia ajatellen.

Markkinointia ja johdon liiketaloudellista osaamista Mikkelin ammattikorkeakoulun palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa ei tällä hetkellä painoteta kovinkaan paljoa. Koulutusohjelman kehittämisen vuoksi aihealueiden merkittävyyttä voisi kartoittaa jatkossa niin kaksois- kuin pelkän palvelujen tuottamisen ja johtamisenkin tutkinnon osalta. Liiketaloudellinen osaaminen ja kannattavien palvelujen tuottaminen ovat alalla selviytymisen elinehtoja.

Mikkelin ammattikorkeakoulun kumppanuus näkyi opinnäytetyön tekohetkellä vain Venäläisen (SpbSUSE) korkeakoulun sivustolla. Muiden koulujen verkkosivuilla ei ollut tietoa tai mainontaa kansainvälisistä kaksoistutkintoon johtavista opinnoista MAMK:ssa johtuen siitä ettei kaksoistutkintoon johtavasta koulutuksesta ole tehty sopimuksia. Verkkomarkkinoinnillisin keinoin kansainvälisten opintojen vetovoimaa olisikin todennäköisesti mahdollista lisätä ja mahdollisten sopimusten syntyessä pyrkiä pääsemään esille.

Kun ulkomaisten vaihto-opiskelijoiden Suomeen tulon syitä on selvitetty, ovat esille nousseet eksoottisuus ja moderni teknologia (Hietaluoma 2001). Markkinoinnin keinoina modernius ja laiteteknologinen osaaminen ovat varmasti Mikkelin ammattikorkeakoulunkin valtteja. Partnerikoulujen verkkosivuille tulisi siis vähintään saada linkki MAMK:n englanninkieliseen sivustoon. Oppilastyönä voitaisiin kartoittaa kaksoistutkintoon liittyvän markkinoinnin keinoja. Markkinoinnillisesta näkökulmasta ulkomailta tuleville opiskelijoille voisi esimerkiksi myydä idean mahdollisuudesta hankkia lisää varmuutta erikoistumislinjan valintaan MAMK:ssa vietetyn vuoden aikana, jolloin he myös pääsisivät näkemään mitä alalla tapahtuu kansainvälisesti.

Eräs tutkijan omasta mielestä mielenkiintoisimmista jatkotutkimusaiheista on Mikkelin ammattikorkeakoululle tyypillisen valinnan vapauden yhteyden selvittäminen opiskelumotivaatioon ja koulutusalan vaihtamiseen. Samanlaista vapautta ei ollut havaittavissa muissa tutkimuskohteissa.

Pohdintaa ja jatkotutkimuksen aiheita herätti myös maiden erilaiset pohjakoulutusvaatimukset. Voitaisiinko ammattikorkeakouluopintojen keskeyttämisprosenttiin vaikuttaa ja saataisiinko MAMK:n tutkinnosta rakennettua enemmän johtajuuteen painottuva vaatimalla koulutusalaan vastaava koulutus tai työkokemus?

## 7 POHDINTA

Yhdessä toteutettu opetussuunnitelmatyö voi olla hyvin haastava, erityisesti jos työ toteutetaan usean eri ulkomailla olevan toimijan kesken ja opintojen painotukset sekä tutkinnot ovat toisistaan poikkeavat. Tutkimustyön haasteena olikin ymmärtää erilaisten koulutusten suhde toisiinsa nähden ja yrittää löytää vallitsevaan tilanteeseen kehitysehdotuksia.

Opetussuunnittelutyön onnistumiseksi taustalle tarvitaan etukäteisselvityksiä, joita tämä tutkimustyö tuo mukanaan. Tutkimus auttaa ymmärtämään erilaisten tutkintojen sisältämiä vaatimuksia ja havaitsemaan niiden eroja. Se asettaa myös samalla joukon haastavia kysymyksiä. Olisikin hyvä pohtia kaksoistutkintojen järjestämisen mielekkyyttä erilaista pätevyyttä tarjoavien tutkintojen kesken.

Opetuksen yhdenmukaistuminen näkyy Euroopassa ja Venäjällä Bolognan sopimuksen opintojen pisteytysjärjestelmien ja opetussuunnitelmien kansainvälistymistavoitteiden myötä. Tämä helpottaa jatkossa vertailua. Opetussuunnitelmien vertailu tapahtuu kuitenkin aina juuri tämän hetkisen tilanteen valossa ja tutkintorakenteet muuttuvat. Tällaisen työn ongelma onkin tutkittavien asioiden jatkuva muutos. Työvälineenä, tietolähteenä ja näytteenä kansainvälisestä opiskelijatutkimustyön toteuttamisesta tällä opinnäytetyöllä on arvoa jatkossakin.

Yksi suurimmista eroista MAMK:n ja muiden korkeakoulujen välillä oli erikoistumispolkujen puuttuminen. Suuntautumisvaihtoehtojen ennakoiva räätälöinti ja koko erikoistumisasian esiin nostaminen koulutuksen suunnittelussa voisi tuoda selkeyttä palvelujen tuottamisen ja johtamisen opintoihin MAMK:ssa. Opiskelijoiden itseohjautuvuus ei todennäköisesti riitä, jos ala on täysin vieras.

Eri työtehtävien vaatimuksia voisi tulevaisuudessa esitellä joko valmiiksi luotujen mallien avulla ja antaa näin opiskelijoille enemmän tietoa palvelujen tuottamisen ja johtamisen tutkinnon tarjoamien työpisteiden erilaisista vaatimuksista, tai kehittää kumppanuuskoulujen mallien mukaisesti kolmannelle vuodelle selkeät omat erikoistumispolut. Tutkija nostaa esille tilapalvelujen johtamisen tutkinnon Sveitsistä, johon MAMK on jo alustavasti tutustunutkin.

Venäläinen korkeakoulu (SPbSUSE 2010d) mainitsee, että Venäjän Teollisuus- ja kauppaministeriö on hyväksynyt luonnoksen strategian Venäjän sisäisen kaupan kehittämiseksi 2010–2015. Tärkeä rooli tässä hankkeessa on joukkoruokailu- ja ravintola-liiketoiminnan kehittämisessä. Tällä hetkellä Pietarissa on yli 7000 catering alan yritystä ja alan korkeasti koulutetuista ammattilaisista on pulaa. Tämä voi antaa opetuksen, sekä työllistymisen mahdollisuuksia kansainvälistymisvuotta miettiville suomalaisille opiskelijoille.

Saimaan ammattikorkeakouluun sisäänpääsystä oli meneillään kilpailu venäläisen korkeakoulun (SPbSUSE 2010c) sivuilla tutkimustyön tekovaiheessa (kilpailu päättyi 14.6.2010). Tutkijalle heräsi ajatus, että miksei samankaltaista markkinointikeinoa voitaisi käyttää Mikkelin ammattikorkeakoulun koulutuksesta vaikka laajemmin Euroopassa?

Tutkimuksessa selvisi niin koulujärjestelmien erilaisuuteen kuin tutkintojen rakenteeseenkin liittyviä eroja. Korkeakoulujen erilaiset opintojaksot kuvauksineen voivat auttaa jatkossa MAMK:n opetussuunnitelman kehittäjiä luomaan kokonaan erilaisia opintokokonaisuuksia opetuksen valitusta painotuksesta ja yhteistyökumppaneista riippuen. Hyvin erilaiset ja toisistaan poikkeavat opetussuunnitelmat antavat tähän valmiita esimerkkejä. Esimerkkinä korkeakoulujen yhteistyöstä kotimaassa on mainittava Helsingin yliopistossa koulutettavat elintarviketieteen kandidaatit/maasterit jotka vuodesta 2005 lähtien ovat opiskelleet yhdessä restonomi (AMK) tutkintoa suorittavien opiskelijoiden kanssa Haaga-Heliassa. (Haaga-Helia 2009–2010, 1.)

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen (MAMK) koulutusohjelman haaste on vastata kansainvälistyvän palvelu-, sekä elintarvikealan ja teknologisen kehityksen tarpeisiin. Tuotantoon on nykyisessä opetussuunnitelmassa panostettu lähinnä ruoanvalmistuksen näkökulmasta, joka ei tarjoa suoraa suuntautumistietä erilaisten palvelukokonai-



suuksien hallintaan. Paikallinen ammattikoulu tuottaa leipomo alan peruskoulutusta, mutta jatko-opintoja ei ole tarjolla Mikkelissä. Tilapalveluja tuottavia yrityksiä on Mikkelin seudulla, mutta koulutus ei painota näitä osa-alueita.

Elintarviketeollisuus on suuri työllistäjä Euroopassa, kuten jo mainittiin. Se on Elin-  
tarviketeollisuusliiton (2010) mukaan Suomen neljänneksi suurin teollisuudenala me-  
talli-, metsä- ja kemianteollisuuden jälkeen. Alan tarpeisiin ja yhteistyökumppaneihin  
perehtyminen on siis yksi mahdollisuus. Kaikki opiskelijat eivät tule suorittamaan  
kaksoistutkintoa, vaan osa heistä voi tulla vaihto-opiskelijaksi. Nämä opiskelijat voi-  
sivat MAMK:ssa kehittää erilaisten projektien muodossa hyvinkin innovatiivisia rat-  
kaisuja paikallisen elintarviketeollisuuden tarpeisiin.

Käytännönläheisyys on MAMK:n tutkinnon suurin valtti tutkintorakennetta ajatellen,  
eikä tätä tule opetusta uudistettaessa unohtaa. Korkeakoulutasoisen opetussuunnitel-  
man tulee kuitenkin olla tämän tutkimuksen tuomassa valossa tutkivaa otetta ja tieteel-  
lisyyttä korostava, jotta se kantaisi oman maan rajojen ulkopuolellakin.

## 8 LÄHTEET

ARENE ry 2007. Ammattikorkeakoulut Bolognan tiellä. Ammattikorkeakoulujen osallistuminen eurooppalaiseen korkeakoulualueeseen. Projektin loppuraportti. Helsinki: Edita Prima.

Arnold, Irene 2010. Sähköpostikeskustelu. 15.6.2010. Dosentti. Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

Auvinen, Pekka, Dal Maso, Riitta, Kallberg, Kari, Putkuri, Päivi 2005. Opetussuunnitelma ammattikorkeakoulussa. Pohjois-Karjalan Ammattikorkeakoulu. Joensuu.

Bergholm, Alexandra, Tiilikainen, Anna 2007. Suuntana Irlanti.

Painoprisma 1/2007, 3000. Kansainvälisen henkilövaihdon keskus CIMO. Työministeriö.

CIMO 2001. Perustieto 15. Opiskelemaan Sveitsiin. Kansainvälisen henkilövaihdon keskus CIMO. Työministeriö. Multiprint 12/01, 3000.

CIMO 2007. Yhteistutkinto-ohje. Kansainvälisen henkilövaihdon keskus. www-dokumentti. <http://www.cimo.fi/dman/Document.phx/~public/Mundus/yhteistutkinto-ohje.pdf>

Päivitetty 8/2007. Luettu 10.5.2010.

CIMO 2008. Vieraskieliset tutkinto-ohjelmat suomalaisissa korkeakouluissa. WWW-dokumentti. Kansainvälisen henkilövaihdon keskus CIMO 2/2009.

[http://www.cimo.fi/dman/Document.phx/~public/Julkaisut+ja+tilastot/Tietoa+ja+tilastoja+faktaa\\_2.pdf](http://www.cimo.fi/dman/Document.phx/~public/Julkaisut+ja+tilastot/Tietoa+ja+tilastoja+faktaa_2.pdf) Päivitetty 2/2009. Luettu 10.5.2010.

DIT 2008a. Bachelor of Arts (Hospitality Management). Background Information to Proposed Programme. Dublin Institute of Technology.

DIT 2008b. Bachelor of Science (International Hospitality Management). Background Information to Proposed Programme. Dublin Institute of Technology.

DIT 2010a. Dublin Institute of Technology. www-dokumentti.

<http://hospitality.dit.ie/fulltime.html>

Päivitetty 16.10.2008 Luettu 8.6.2010

DIT 2010b. Dublin Institute of Technology. www-dokumentti.

<http://www.dit.ie/study/undergraduate/az/title,27566,en.html> Ei päivitystietoa. Luettu

8.6.2010

DIT 2010c. Dublin Institute of Technology. www-dokumentti.

<http://www.dit.ie/study/undergraduate/az/title,27555,en.html> Ei päivitystietoa. Luettu

10.8.2010

DIT 2010d. Module Catalogue. www-dokumentti.

<http://modulecatalogue.hosting.heanet.ie/catalogue/streams/790/> Ei päivitystietoa.

Luettu 12.8.2010.

DIT akateeminen kalenteri 2010. www-dokumentti.

<http://www.dit.ie/media/documents/academicaffairs/AcademicCalendar2010->

[2011FinalVersion.doc](http://www.dit.ie/media/documents/academicaffairs/AcademicCalendar2010-2011FinalVersion.doc) Päivitetty 2010. Luettu 8.6.2010

Ekola, Jorma 1992. Johdatusta ammattikorkeakoulupedagogiikkaan. WSOY. Juva.

Elintarviketeollisuusliitto 2010. Verkkosivusto.

<http://www.etl.fi/www/fi/elintarviketeollisuus/index.php> Ei päivitystietoa. Luettu

24.8.2010.

EuroEducation 2010. The European Education Directory. Verkkosivusto.

<http://www.euroeducation.net/prof/irco.htm> Ei päivitystietoa. Luettu 13.8.2010.

Europa 2010. Tiivistelmät Euroopan lainsäädännöstä.

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/education\\_training\\_youth/lifelong\\_learning/c1](http://europa.eu/legislation_summaries/education_training_youth/lifelong_learning/c1)

[1104\\_fi.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/education_training_youth/lifelong_learning/c11104_fi.htm) Päivitetty 16.5.2008. Luettu 11.8.2010.

Fulda 2005. General Provisions for Examination Regulations for Bachelor and Master Programmes in German. Hochschule Fulda. www-dokumentti. [http://www.fh-fulda.de/fileadmin/Fachbereich\\_OE/Download/Studium/BScOe/Allgemeine\\_Bestimmungen\\_BA\\_MA.pdf](http://www.fh-fulda.de/fileadmin/Fachbereich_OE/Download/Studium/BScOe/Allgemeine_Bestimmungen_BA_MA.pdf)

Päivitetty 22.6.2005. Luettu 23.8.2010

Garam Irma 2005. Opiskelijoiden kansainvälinen liikkuvuus ja työelämä. Työnantajien näkemyksiä ulkomailla opiskelun ja harjoittelun merkityksestä. www-dokumentti. [https://www.cimo.fi/dman/Document.phx/~public/Julkaisut+ja+tilastot/occasional/occasionalpaper1\\_2005.pdf](https://www.cimo.fi/dman/Document.phx/~public/Julkaisut+ja+tilastot/occasional/occasionalpaper1_2005.pdf) Julkaistu 2005. Luettu 6.2.2010

GFME 2006. Global Foundation of Management Education. Russian Federation. www-dokumentti. [http://www.gfme.org/global\\_guide/pdf/313-322%20Russia.pdf](http://www.gfme.org/global_guide/pdf/313-322%20Russia.pdf) Päivitetty 2006. Luettu 10.8.2010.

Haaga-Helia 2009-2010. Elintarvike-ekonomia. Lukuvuosi 2009-2010 opas. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Helsinki.

Hietaluoma, Hanna 2001. Why Finland. Selvitys ulkomaisten vaihto-opiskelijoiden hakeutumisesta suomalaisiin kouluihin. CIMO Publications 3/2001.

Hirvisalo-Lahti, Marja, Leppänen, Mari, Tiilikainen, Anna 2006. Suuntana Saksa. Priimuspaino 11/2006. 4.korjattu painos. CIMO. Työministeriö.

Hochschule Fulda 2010. University of Applied Sciences. Verkkosivusto. [www.hs-fulda.de](http://www.hs-fulda.de) Ei päivitystietoa. Luettu 25.4.2010

Kyngäs, Helvi, Vanhanen, Liisa, 1999. Sisällön analyysi. Hoitotiede-lehti. Vol.11, no 1/99. (3-12)

LUT 2010. Lappeenrannan teknillinen yliopisto. Tutkintorakenneuudistus. Verkkosivusto. [www.lut.fi](http://www.lut.fi) Ei päivitystietoa. Luettu 4.8.2010

Maa- ja metsätaloustieteellinen tiedekunta 2010 - 2011. Opinto-opas. www-dokumentti.

[http://www.mm.helsinki.fi/opiskelu/perustutkintoopiskelijat/dokumentit/opinto-opas\\_10\\_11/yhteiset%20opintojaksot/koko\\_opas\\_2010\\_2011\\_2.pdf](http://www.mm.helsinki.fi/opiskelu/perustutkintoopiskelijat/dokumentit/opinto-opas_10_11/yhteiset%20opintojaksot/koko_opas_2010_2011_2.pdf)

Päivitetty 2010. Luettu 25.8.2010.

Mikkelin ammattikorkeakoulu. 2008. Ammattikorkeakoulun pedagoginen strategia. www-dokumentti.

[http://student.mikkeli.amk.fi/general/Uploads\\_files/ped\\_strategia.pdf](http://student.mikkeli.amk.fi/general/Uploads_files/ped_strategia.pdf)

Päivitetty 26.9.2008. Luettu 5.2.2010.

Module Handbook. 2010. Bachelor of Science Oecotrophologie. Hochschule Fulda. University of Applied Sciences. www-dokumentti. [http://www.hs-fulda.de/fileadmin/Fachbereich\\_OE/Download/Studium/BScOe/BScOe-Modulehandbook\\_en\\_2006.pdf](http://www.hs-fulda.de/fileadmin/Fachbereich_OE/Download/Studium/BScOe/BScOe-Modulehandbook_en_2006.pdf)

Julkaistu 2006. Luettu 3.5.2010.

Mustonen, Kari 2003. Mihin rehtoria tarvitaan? Oulun yliopisto. Oulu.

Opinto-opas 2009-2010. Mikkelin ammattikorkeakoulu. www-dokumentti.

<http://opas.mikkeli.amk.fi/ects> Päivitetty 2009. Luettu 6.4.2010.

Opetusministeriö 2004. Kansainvälisten yhteistutkintojen ja kaksoistutkintojen kehittäminen: Opetusministeriön suositus. www-dokumentti.

[http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Koulutus/koulutusjaerjestelmae/tutkin-to-jen\\_tunnustaminen/opetusministerioen\\_suositus\\_kansainvaelisten\\_yhteistutkintojen\\_ja\\_kaksoistutkintojen\\_kehittaemisestae/liitteet/JointDegrees.pdf](http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Koulutus/koulutusjaerjestelmae/tutkin-to-jen_tunnustaminen/opetusministerioen_suositus_kansainvaelisten_yhteistutkintojen_ja_kaksoistutkintojen_kehittaemisestae/liitteet/JointDegrees.pdf)

Päivitetty 11.4.2004. Luettu 10.2.2010

Opetusministeriö 2008a. Ammattikorkeakoulutus ja sen kehittäminen. Verkkosivusto.

<http://www.minedu.fi/OPM/Koulutus/ammattikorkeakoulutus/?lang=fi> Ei päivitystietoa. Luettu 4.2.2010

Opetusministeriö 2008b. Tutkintojen ja muun osaamisen kansallinen viitekehys. www-dokumentti.

<http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Julkaisut/2009/liitteet/tr24.pdf?lang=fi> Päivitetty 2008. Luettu 8.2.2010

Opetusministeriö 2009. Korkeakoulujen kansainvälistymisstrategia 2009-2015. Opetusministeriön julkaisuja 2009:21. www-dokumentti.

<http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Julkaisut/2009/liitteet/opm21.pdf?lang=fi> Päivitetty 2009. Luettu 6.2.2010

Opetusministeriö 2010. Opetus- ja kulttuuriministeriön verkkosivusto.

[www.minedu.fi/OPM](http://www.minedu.fi/OPM) Ei päivitystietoa. Luettu 20.2.2010

Organisation of DIT 2010. Organisaatiomuutoksesta kertova mediatiedote. Dublin Institute of Technology. www-dokumentti.

<http://www.dit.ie/media/documents/aboutdit/Organisation-of-DIT-Approved-25-March-2010.pdf>

Päivitetty 25.3.2010. Luettu 8.6.2010.

Peda.net 2010. Koulutuksen tutkimuslaitoksen verkkosivusto: Venäläinen koulujärjestelmä. Jyväskylän yliopisto.

<http://www.peda.net/veraja/projekti/centraali/jao/venaja/yht/4>

Päivitetty 9.5.2005. Luettu 9.8.2010.

Pietilä, Veikko. 1976. Sisällön erittely. Helsinki: Gaudeamus.

Routio, Pentti 2007. Tuote ja tieto. Tuotteiden tutkimus ja kehittäminen. Taideteollisen korkeakoulu. Helsinki. Verkkosivusto.

<http://www.uiah.fi/projects/metodi/072.htm> Päivitetty 15.12.2004. Luettu 25.8.2010.

Saukkonen, Pasi 2010. Tutkielmanteon tukisivut. Yleisen valtio-opin laitos. Verkkosivusto. Helsingin yliopisto.

<http://www.valt.helsinki.fi/staff/jmykkane/tutkielma/index.html>

Päivitetty 2006. Luettu 13.4.2010.

SER 2010. State Secretariat for Education and Research. Confederation Suisse. Verkkosivusto. [http://www.sbf.admin.ch/htm/themen/bildung\\_en.html](http://www.sbf.admin.ch/htm/themen/bildung_en.html) Ei päivitystietoa. Luettu 18.8.2010.

Siikala, Juhani 2000. Kiinteistönpidosta kiinteistöliiketoimintaan. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

SPbSUSE 2009. St. Petersburg State University of Service and Economy. Uutiset korkeakoulun englanninkielisillä verkkosivuilla. <http://service.in.spb.ru/news/> Päivitetty 12.3.2009. Luettu 15.6.2010.

SPbSUSE 2010a. St. Petersburg State University of Service and Economy. Koulun englanninkielinen tiedotussivusto. <http://service.in.spb.ru/about-university/> Ei päivitystietoa. Luettu 11.6.2010.

SPbSUSE 2010b. St. Petersburg State University of Service and Economy. Kansainväliset koulutusohjelmat. Venäjä. www-dokumentti. <http://service.in.spb.ru/mezhdunarodnye-obrazovatelnye-programmy/> Ei päivitystietoa. Luettu 15.6.2010.

SPbSUSE 2010c. St. Petersburg State University of Service and Economy. Ilmoitus kaksoituttukinnon opinto-oikeuskilpailusta. <http://service.in.spb.ru/objavljaetsja-konkurs-na-uchastie-v-letnejj/> Ei päivitystietoa. Luettu 15.6.2010.

SPbSUSE 2010d. St Petersburg State University of Service and Economy. Department of Management at the Enterprises of Public Catering osaston verkkosivusto. <http://service.in.spb.ru/menedzhment-na-predprijatijakh-massovogo-pitaniija/> Ei päivitystietoa. Luettu 10.8.2010.

Studies Food Technology. 2010. Elintarviketeknologian opinto-opas. School of Life Sciences and Facility Management. Sveitsi. www-dokumentti. [http://www.ilgi.zhaw.ch/fileadmin/user\\_upload/life\\_sciences/Dateien/Studium/Broschueren/studienfuehrer\\_1m.pdf](http://www.ilgi.zhaw.ch/fileadmin/user_upload/life_sciences/Dateien/Studium/Broschueren/studienfuehrer_1m.pdf) Ei päivitystietoa. Luettu 25.6.2010.

Tuomi Jouni & Sarajärvi Anneli 2002. Laadullinen tutkimus ja sisällön analyysi. Helsinki. Tammi.

ZHAW 2009. Studierende pro Bachelor-Studiengang. Oppilastilasto. Sveitsi. www-dokumentti.

[http://www.lsfm.zhaw.ch/fileadmin/user\\_upload/life\\_sciences/Dateien/ueber\\_uns/Statistiken/ZHAW\\_N\\_Studierende\\_Zahlen\\_2009.pdf](http://www.lsfm.zhaw.ch/fileadmin/user_upload/life_sciences/Dateien/ueber_uns/Statistiken/ZHAW_N_Studierende_Zahlen_2009.pdf)

Päivitetty 15.10.2009. Luettu 27.5.2010.

ZHAW 2010. School of Life Sciences and Facility Management. Ammattikorkeakoulun verkkosivusto. Sveitsi. <http://www.zhaw.ch/>

Päivitetty 2010. Luettu 26.5.2010.

Ziegler & Partner 2003. Learning Russian in Moscow. www-dokumentti.

<http://studyrussian.com/MGU/russian-education-system.html>

Päivitetty 9.1.2003. Luettu 10.8.2010.



LIITTEET

FOCUS OF DESCRIPTION Kuvauksen painopiste	MEANING OF FOCUS IN LEARNING AND DEVELOPING Kuvauksen tarkoitus oppimisessa ja kehitymisessä	Irlanti	Sveitsi	Saksa	Venäjä	Suomi
<b>Setting frame for studying</b> Puitteet opinnoille	What kind of is physical environment? Minkälainen on fyysinen ympäristö? - location? sijainti? - branches? alat?					
<b>Competences that are developed</b> Taidot joita kehitetään	What kind of capabilities and qualifications are developed? Minkälaisia kykyjä ja pätevyyyksiä kehitetään?					
<b>Picture of future careers</b> Tulevaisuuden työurien kuvaus	Are there coherent professions? Onko tiedossa johdonmukainen ammatti? And even tasks? Tai jopa tehtävät?					
<b>Structure of education</b> Koulutuksen rakenne	How long are the terms? Kuinka pitkiä lukukaudet ovat? Is the study year divided in periods (quarters)? Onko lukuvuosi jaettu jaksoihin? (neljänneksiin) How the degrees are following each other? Kuinka tutkinnot seuraavat toisiaan? What kind of is the continuance of studies? Minkälainen on opintojen jatko?					
<b>Degree structure</b> Tutkinnon rakenne	What kind of is the model of degree? Minkälainen on tutkinnon malli? Does it have a module structure? Onko tutkinnolla moduloitu rakenne?					
<b>General studies</b> Yleiset opinnot	Extent of general studies as a whole and separately by type Pääopintojen laajuus kokonaisuutena ja erikseen tyypeittäin? How are they situated in study programme? Kuinka ne sijoittuvat opetusohjelmaan?					
<b>Languages</b> Kielet	What is/are teaching language/s? Mikä on opetuskieli/-et? What languages are compulsory to study? Mitkä kielet ovat pakollisia? What languages are voluntary? Mitkä kielet					

OPETUSSUUNNITELMIEN VERTAILUMATRIISI

LIITE 1.

	<p>ovat valinnaisia? Extent of language studies? <i>Kieliopintojen laajuus?</i> How they are situated in study programme? <i>Miten ne on sijoitettu opinto-ohjelmaan?</i></p>					
<p><b>Areas of specialization</b> <i>Erikoistumisalueet</i></p>	<p>What different orientations have been planned for studies? <i>Minkälaisia eri suuntautumisvaihtoehtoja on suunniteltu opinnoille?</i> Which specialisations are compulsory? Which are voluntary? <i>Mitkä erikoistumisaineet ovat pakollisia, mitkä vapaaehtoisia?</i> Extent of specialization studies? How they are situated in study programme? <i>Erikoistumisopinnojen laajuus, ja miten ne on sijoitettu opiskeluohjelmaan?</i></p>					
<p><b>Practical / projects at work</b> <i>Käytäntö / projektit työelämässä</i></p>	<p>What kind of are practical periods? <i>Minkälaisia ovat käytännön jaksot?</i> Extent of practical periods? <i>Harjoittelujen laajuus?</i> How they are situated in study programme? <i>Missä vaiheessa opintoja projektit ovat?</i></p>					
<p><b>Bachelors thesis</b> <i>Opinnäytetyö</i></p>	<p>The nature of work? When the work is done? <i>Työn luonne ja suoritusajankohta?</i> Extent? <i>Laajuus?</i></p>					
<p><b>Duration of studies as total</b></p>	<p><i>Opintojen kokonaiskesto</i></p>					
<p><b>Extent of different type of studies:</b></p>	<p><i>Eryttypisten opintojen laajuus</i></p>					
<p><b>- general studies</b></p>	<p><i>Perusopinnot</i></p>					
<p><b>- special studies</b></p>	<p><i>Erikois- (syventävät) opinnot</i></p>					
<p><b>-compulsory professional studies</b></p>	<p><i>Pakolliset ammattiopinnot</i></p>					
<p><b>- optional studies</b></p>	<p><i>Valinnaiset opinnot</i></p>					
<p><b>- training</b></p>	<p><i>Harjoittelu</i></p>					
<p><b>Else</b> <i>Muuta</i></p>	<p>Is there something else that is important but has not been described earlier? <i>Onko jotain muuta joka on tärkeää mutta ei ole tullut kuvatuksi aiemmin?</i></p>					

**PERUSOPINNOT 38 op****Vuosi (1.-4.) ja lukukausi (1.-8.)**

<i>Opintojakso</i>	<b>Op yht.</b>	Vuosi 1		Vuosi 2		Vuosi 3		Vuosi 4		Opetus- kieli
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Viestinnän työkalut: suomenkieli ja tietotekniikka	<b>5</b>	5	-	-	-	-	-	-	-	fi
Turvallinen työympäristö	<b>5</b>	5	-	-	-	-	-	-	-	fi
Elintarvikehygienian ja puhtaanapidon perusteet	<b>8</b>	-	8	-	-	-	-	-	-	fi
Ammatillinen kasvu	<b>5</b>	2	-	-	2	1	-	-	-	fi
Kansainvälisyysosaaminen	<b>5</b>	-	-	-	5	-	-	-	-	fi
Tutkimus- ja kehitystyön perusteet	<b>5</b>	-	-	5	-	-	-	-	-	fi
Projektiosaaminen	<b>5</b>	-	-	-	5	-	-	-	-	fi

**PAKOLLISET AMMATTIOPINNOT 82 op**

<i>Opintojakso</i>	<b>Op yht.</b>	Vuosi 1		Vuosi 2		Vuosi 3		Vuosi 4		Opetus- kieli
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Ruoanvalmistuksen perusteet	<b>8</b>	8	-	-	-	-	-	-	-	fi
Elintarvikkeet ja elintarvikelainsäädäntö	<b>5</b>	5	-	-	-	-	-	-	-	fi
Ruokapalvelujen laiteteknologia	<b>6</b>	-	-	6	-	-	-	-	-	fi
Marata-alan toimintaympäristö	<b>7</b>	7	-	-	-	-	-	-	-	fi
Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet	<b>5</b>	5	-	-	-	-	-	-	-	fi
Palveluyrityksen laskentatoimi	<b>7</b>	-	-	-	7	-	-	-	-	fi
Ammattienglanti	<b>5</b>	-	-	3	2	-	-	-	-	en
Kuluttajakäyttäytyminen	<b>5</b>	-	-	-	5	-	-	-	-	fi
Ravitsemus	<b>5</b>	-	5	-	-	-	-	-	-	fi
Ruokapalvelut	<b>6</b>	-	-	6	-	-	-	-	-	fi
Ammattiruotsi	<b>5</b>	-	-	-	-	2	3	-	-	fi
Ammattisuomi	<b>3</b>	-	-	-	-	3	-	-	-	fi
Työlainsäädäntö ja henkilöstöjohtaminen	<b>5</b>	-	-	-	-	-	5	-	-	fi
Verkkoviestintä	<b>5</b>	-	-	-	-	5	-	-	-	fi
Projektiopinnot	<b>5</b>	-	-	-	-	-	5	-	-	fi

VAIHTOEHTOISET AMMATTIOPINNOT 30 op										
Opintojakso	Op yht.	Vuosi 1 1. 2.		Vuosi 2 3. 4.		Vuosi 3 5. 6.		Vuosi 4 7. 8.		Opetus- kieli
Asiakaslähtöinen ravitseminen	5	-	-	-	-	5	-	-	-	fi
Elintarvikekemian ja aistinvarainen arviointi	5	-	-	-	-	5	-	-	-	fi
Juomatarjoilu- ja viinitietous (sis. anniskelusäännökset)	5	-	5	-	-	-	-	-	-	fi
Keittiö, á la carte	5	-	-	-	5	-	-	-	-	fi
Myynti ja asiakkuuksien hallinta	5	-	-	-	-	-	-	-	-	fi
Osto- ja hankintatoimi	5	-	-	-	-	-	5	-	-	fi
Palvelujärjestelmät	5	-	-	-	-	-	5	-	-	fi
Ruoanvalmistus ja viimeistely salissa	5	-	-	-	5	-	-	-	-	fi
Ruokapalvelujen johtaminen	5	-	-	-	-	5	-	-	-	fi
Ruokapalvelut - ideasta tuotteeksi	5	-	-	-	-	-	5	-	-	fi
Toimitilapalvelut	5	-	-	-	-	5	-	-	-	fi
Viinin ja ruoan yhdistäminen	5	-	-	-	-	-	5	-	-	fi

## VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT 15 op

HARJOITTELU 30 op										
		Vuosi 1 1. 2.		Vuosi 2 3. 4.		Vuosi 3 5. 6.		Vuosi 4 7. 8.		Opetus- kieli
Harjoittelu 1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	fi
Harjoittelu 2	10	-	-	-	-	-	-	-	-	fi
Harjoittelu 3	15	-	-	-	-	-	-	-	-	fi

## OPINNÄYTETYÖ 15 op

Module: <i>(The list was made by using the Module Handbook 2010.)</i>	ECTS Nutrition and Health	ECTS Lifestyle, Building Environment and Resources	ECTS Food Bu- siness	Compulsory for:
Biology (Biological Basis of Food Science and Nutrition)	5	5	5	All
Psychology and Communication	5	5	5	All
Business Administration 1: Basic Business Administration and Economics	5	5	5	All
Empirical Research and Statistics 1: Introduction	5	5	5	All
Chemistry	5	5	5	All
Fundamentals of Nutritional Sciences	5	5	5	All
Sociology	5	5	5	All
Physics and Domestic Technology	5	5	5	All
Basic Food Science	5	5	5	All
Culture, Lifestyle and Nutrition	5	5	5	All
Project Work (incl. Project Management)	15	15	15	All
Business Administration 2: Functional Units	5	5	5	All
Business Administration 3: Marketing and Markets	5	5	5	All
Empirical Research and Statistics 2	5	5	5	All
Human Nutrition	5	5	5	All
Internship (Incl. Online Modules and Supervision)	20	20	20	All
Bachelors Thesis	10	10	10	All
Languages	5	5	5	All
Food Quality	5	E	E	(E =Elective)
Preventive Nutrition	5	E	E	
Nutritional Education and Counselling	5	E	E	
Nutrition and Disease	10	E	E	
Health Care Management	5	E	E	
Biochemistry and Molecular Biology	5	E	E	
Consumer and Environmental Law	E	5	E	
Management in Private and Institutional Households	E	5	E	
Consumer Protection and Counselling	5	5	E	
Civil Engineering	E	5	E	
Management of Resources	E	5	E	
Assessment and Management of Risks from Food and Environment	5	5	E	
Ecology and Counselling in Building and Living	E	5	E	
Process Management	5	E	5	
Food Processing	E	E	10	
Data Management	E	E	5	
Business Management 1: Basics of Decision Making	E	E	5	
Human Resources Management	E	E	5	
Product Development	E	E	5	
Business Management 2: Case Studies and Simulations	E	E	10	
<b>Total:</b>	<b>170</b>	<b>155</b>	<b>165</b>	
(E = Elective for this Spezialisierung Group)	+ 2 Elective Modules	+ 5 Elective Modules	+ 3 Elec- tive Mod- ules	

(Turunen 2010)

Lektionentafel Kontaktlektionen	SBLM 09								SBLM 08								SBLM 07							
	1. Semester				2. Semester				3. Semester				4. Semester				5. Semester				6. Semester			
	Lektionen/ Woche	Lektionen /Semester	ECTS pro Kurs	ECTS pro Modul	Lektionen/ Woche	Lektionen /Semester	ECTS pro Kurs	ECTS pro Modul	Lektionen/ Woche	Lektionen /Semester	ECTS pro Kurs	ECTS pro Modul	Lektionen/ Woche	Lektionen /Semester	ECTS pro Kurs	ECTS pro Modul	Lektionen/ Woche	Lektionen /Semester	ECTS pro Kurs	ECTS pro Modul	Lektionen/ Woche	Lektionen /Semester	ECTS pro Kurs	ECTS pro Modul
Modul / Kurs																								
Modul Gesellschaft und Kommunikation																								
Fremdsprache	2	28	2		2	28	2		2	28	2		2	28	2									
KGS	4	56	3		2	28	2																	
Wirbelwind (einführende Projektwoche)		30	1																					
Kommunikation und Präsentationstechnik					2	28	2																	
Umwelttechnologie													2	28	2									
Toxikologie												2	28	2										
Information und Dokumentation									1	14	1													
Projektwoche Kulturtag (keine ECTS)							30																	
Modul Mathematik				8			8																	
Mathematik	4	56	4		2	28	2																	
Informatik	3	42	3		3	42	3																	
Statistik	1	14	1		1	14	1																	
Modul Naturwissenschaften Biologie und Chemie				10			10			11						8								
Biologie	2	28	2																					
Mikrobiologie	2	28	2																					
Chemie 1: allgemeine und anorganische Chemie	3	42	3																					
Chemie Praktikum	3	42	2		3	42	3																	
Chemie 2: organische Chemie					3	42	3																	
LM-Sensorik	1	14	1		1	14	1		2	28	2													
LM-Mikrobiologie					3	42	3																	
Biochemie									2	28	2													
LM-Mikrobiologie Praktikum									5	70	4													
LM-Chemie									2	28	3		3	42	2									
Einführung in die Humanernährung													2	28	2									
Einführung in die Biotechnologie													2	28	2									
Literaturarbeit													2	28	2									
Modul Technik				6			8			10						7								
Betriebstechnik	2	28	2		2	28	2																	
Physik	2	28	2		2	28	2																	
Angewandte Physik					2	28	2																	
LM-Technologie	2	28	2		2	28	2		4	56	4		2	28	2									
LM-Verfahrenstechnik									4	56	4		2	28	2									
Mess- & Automatisierungstechnik									2	28	2		2	28	2									
Projektwoche Systems Engineering																30	1							
Modul Management										7						8								
Betriebswirtschaftslehre / Rechnungswesen									2	28	2		2	28	2									
LM-Recht									2	28	2													
Qualitätsmanagement									2	28	2		2	28	2									
LM-Marketing													2	28	2									
Logistik und Produktionsmanagement													2	28	2									
Projektwoche Personalführung									30	1														
Modul Lebensmittel I																	12						8	
LM-Herstellung													4	56	4		4	48	3					
LM-Evaluation													4	56	4									
LM-Sicherheit / Qualitätsmanagement													4	56	4									
Industriefallstudie																	7	84	5					
Modul Ernährung																	12						8	
Ernährungsphysiologie und -pathologie													4	56	4		4	48	3					
Ernährungsverhalten													4	56	4									
Spezielle Ernährung													4	56	4		4	48	3					
Ernährungserhebungen (Fallstudie)																	4	48	2					
Modul Getränke																	12						8	
Getränkeherstellung													4	56	4		4	48	3					
Getränkegrundstoffe													2	28	2		2	24	1					
Getränkesensorik													2	28	2		2	24	1					
Getränkechemie & -analytik													4	56	4		4	48	3					
Modul Semesterarbeit																	4							
Semesterarbeit													4	112	4									
Modul Bachelor Thesis																								14
Bachelor Thesis																							420	14
Modul Wahlpflichtkurse																	14							8
alle Kurse der Module Lebensmittel, Ernährung und Getränke können als Wahlpflichtkurse mit gleicher ECTS- und Wochenstundenzahl gewählt werden																								
LM-Herstellung													4	56	4		4	48	3					
LM-Evaluation													4	56	4									
LM-Sicherheit / Qualitätsmanagement													4	56	4									
Industriefallstudie																	7	84	5					
Ernährungsphysiologie und -pathologie													4	56	4		4	48	3					
Ernährungsverhalten													4	56	4									
Spezielle Ernährung													4	56	4		4	48	3					
Ernährungserhebungen (Fallstudie)																	4	48	2					
Getränkeherstellung													4	56	4		4	48	3					
Getränkegrundstoffe													2	28	2		2	24	1					
Getränkesensorik													2	28	2		2	24	1					
Getränkechemie & -analytik													4	56	4		4	48	3					
Kosmetik													4	56	4		4	48	3					
Marketingplanspiel													2	28	2		2	24	2					
Produktentwicklung													2	28	2		2	24	2					
Molekularbiologische Lebensmittelanalytik													2	28	2									
Unternehmensorganisation und Produktecontrolling													4	56	4									
Ernährungsökologie u. soziale Aspekte der Ernäh.																				2	24	2		
Projektwoche Fleisch 1																1 Wo	32	1						
Projektwoche Milch																				1 Wo	32	1		
Projektwoche Backwaren / Schokolade																1 Wo	32	1						
ECTS pro Semester				30			30			31					29		30							30

**Programme Structure - BA Hospitality Management (Full-time)**

Year/Semester/Module	Module Code	Total Weekly Contact Hours*	Total Contact Hours per Semester	Self Study/ Assessment	Total Hours	ECTS Credits
<b>Year 1 Semester 1</b>						
Hospitality Industry Studies	TFHM1004	3	30	70	100	5
Management 1	TFMG1003	3	30	70	100	5
Computer Applications	TFIT1002	3	30	70	100	5
Applied Communications 1	TFCM1005	3	30	70	100	5
Languages 1		3	30	70	100	5
Kitchen & Larder 1	TFCA1021	4	40	60	100	5
Food & Bev Oper. Cul & Theory	TFFB1002	3	30	70	100	5
<b>Total</b>		<b>19</b>	<b>220</b>	<b>480</b>	<b>700</b>	<b>35</b>
<b>Year 1 Semester 2</b>						
Marketing for Hospitality, Tourism & Leisure	TFMK1001	3	36	64	100	5
Introduction to Rooms Division Management	TFRD1001	3	36	64	100	5
Fundamentals of Accounting	TFAC1007	3	36	64	100	5
Applied Communications 2	TFCM1006	3	36	64	100	5
Languages 2		3	36	64	100	5
Economics for Hospitality	TFEC1001	3	36	64	100	5
<b>Total</b>		<b>18</b>	<b>216</b>	<b>448</b>	<b>600</b>	<b>30</b>
<b>Year 2 Semester 1</b>						
Management 2	TFMG2001	3	36	64	100	5
Human Resource Management	TFMG2002	3	36	64	100	5
Management Accounting - Costing and Decision Making	TFAC2003	3	36	64	100	5
Languages 3		3	36	64	100	5
Database & Industry Software	TFIT2001	3	36	64	100	5
<b>Total</b>		<b>15</b>	<b>180</b>	<b>320</b>	<b>500</b>	<b>25</b>
<b>Year 2 Semester 2</b>						
Internship/ Career Hospitality	TFPL2006			600	600	30
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>180</b>	<b>600</b>	<b>600</b>	<b>30</b>

\*Comprising Lectures/Group/Laboratory sessions

**Programme Structure - BA Hospitality Management (Full-time) – continued**

Year/Semester/Module	Module Code	Total Weekly Contact Hours*	Total Contact Hours per Semester	Self Study/ Assessment	Total Hours	ECTS Credits
<b>Year 3 Semester 1</b>						
Strategic Management - An Applied Approach	TFMG3011	2	24	76	100	5
Hospitality Law I	TFLW3001	3	36	64	100	5
Financial Accounting	TFAC2004	3	36	64	100	5
Data Analysis	TFIT1003	2	24	76	100	5
Option 1	Refer to list	2	24	76	100	5
Option 2	Refer to list	2	24	76	100	5
<b>Total</b>		<b>14</b>	<b>168</b>	<b>432</b>	<b>600</b>	<b>30</b>
<b>Year 3 Semester 2</b>						
Enterprise Development	TFED3001	2	24	76	100	5
Information Systems	TFIT3001	2	24	76	100	5
Management Accounting – Planning and Control	TFAC3004	2	24	76	100	5
Option 3	Refer to list	2	24	76	100	5
Option 4	Refer to list	2	24	76	100	5
Option 5	Refer to list	2	24	76	100	5
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>144</b>	<b>456</b>	<b>600</b>	<b>30</b>
<b>Total for programme</b>						<b>180</b>



Year/Semester/Module	Module Code	Total Weekly Contact Hours*	Total Contact Hours per Semester	Self Study/ Assessment	Total Hours	ECTS Credits
<b>Year 1, Semester 1</b>						
Applied Communications 1	TFCM1005	3	30	70	100	5
Management 1 (Hospitality, Tourism, Leisure & Event)	TFMG1003	3	30	70	100	5
Computer Applications	TFIT1002	3	30	70	100	5
Language 1		3	30	70	100	5
Hospitality Industry Studies	TFHM1004	3	30	70	100	5
Food & Beverage Professional Practice	TFFB1001	4	40	60	100	5
Food & Beverage Operations	TFFB1002	3	30	70	100	5
<b>Total</b>		<b>22</b>	<b>220</b>	<b>480</b>	<b>700</b>	<b>35</b>
<b>Year 1, Semester 2</b>						
Fundamentals of Accounting	TFAC1007	3	36	64	100	5
Marketing for Hospitality, Tourism and Leisure	TFMK1001	3	36	64	100	5
Introduction to Rooms Division Management	TFRD1001	3	36	64	100	5
Language 2		3	36	64	100	5
Economics for Hospitality, Tourism and Leisure	TFEC1001	3	36	64	100	5
Applied Communications 2	TFCM1006	3	36	64	100	5
<b>Total</b>		<b>18</b>	<b>216</b>	<b>384</b>	<b>600</b>	<b>30</b>
<b>Year 2, Semester 1</b>						
<i>Note: Students may opt for a semester abroad in substitution for this Semester. This will involve successfully obtaining 30 credits from appropriate modules from partner universities approved by the School of Hospitality Management and Tourism</i>						
Database and Industry Software	TFIT2001	3	36	64	100	5
Management Accounting – Costing & Decision-making	TFAC2003	3	36	64	100	5
Language 3		3	36	64	100	5
Hospitality Management Operations	TFHM2001	-	-	200	200	10
Data Analysis	TFIT1003	3	36	64	100	5
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>144</b>	<b>456</b>	<b>600</b>	<b>30</b>
<b>Year 2, Semester 2</b>						
Financial Accounting for Companies	TFAC2004	3	36	64	100	5
International Human Resource Management	TFMG2006	3	36	64	100	5
Languages 4		3	36	64	100	5
Management 2	TFMG2001	3	36	64	100	5
Option 1		3	36	64	100	5
Option 2		3	36	64	100	5
<b>Total</b>		<b>18</b>	<b>216</b>	<b>384</b>	<b>600</b>	<b>30</b>

## Programme Structure- BSc International Hospitality Management - continued

Year/Semester/Module	Module Code	Total Weekly Contact Hours*	Total Contact Hours per Semester	Self Study/ Assessment	Total Hours	ECTS Credits
<b>Year 3, Semester 1</b>						
Management Accounting - Planning and Control	TFAC3004	3	36	64	100	5
Information Systems	TFIT3001	2	24	76	100	5
Hospitality Law I	TFLW3001	3	36	64	100	5
Option 3		2	24	76	100	5
Option 4		2	24	76	100	5
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>144</b>	<b>356</b>	<b>500</b>	<b>25</b>
<b>Year 3, Semester 2</b>						
Professional Internship	TFPL3001	15	180	420	600	30
<b>Total Year 3</b>						
<b>Year 4, Semester 1</b>						
Research Methods	TFRM3001	2	24	76	100	5
Strategic Management - an applied approach	TFMG3011	2	24	76	100	5
Marketing Strategy for Hospitality, Tourism and Leisure	TFMK4004	2	24	76	100	5
International Hospitality Management	TFMG3009	2	24	76	100	5
Option 5		2	24	76	100	5
<b>Total</b>		<b>10</b>	<b>120</b>	<b>380</b>	<b>500</b>	<b>25</b>
<b>Year 4, Semester 2</b>						
Strategic Management Seminars	TFMG4003	3	36	164	200	10
Financial Management	TFAC4001	3	36	64	100	5
Dissertation	TFDS4001			300	300	15
Option 6		2	24	76	100	5
<b>Total</b>		<b>8</b>	<b>96</b>	<b>604</b>	<b>700</b>	<b>35</b>
<b>Total for programme</b>						<b>240</b>

Saint-Petersburg School of Service and Economy

Program: 080507.65 (061100) Curriculum

LIITE 7.

SPLSUSE

Taina OK

Curriculum  
 Internal form of education  
 Duration of education: 5 years  
 Specialty: 080507.65 (061100) "Organization management",  
 Specialization "Hospitality Industry"  
 Qualification: Manager

№	Discipline	Total cred	Semesters										Total plan		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
<b>Cycle of the overall humanitarian and socio-economic disciplines</b>			56	14	14	10	11	4	1	1	1	1	0	0	1728
<b>ГСЭ.Ф.00 Федеральный компонент</b>			40	9	14	8	5	1	1	1	1	1	0	0	1224
1	Foreign Language	11	3	3	2	3									340
2	Physical Culture	12	2	2	2	2	1	1	1	1					416
3	National History	4	4												108
4	Psychology and Pedagogy	4		4											108
5	Philosophy	5		5											144
6	Jurisprudence	4			4										108
7		9	3	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	252	
8	Study of culture	3	3												72
9	Regional economy of RF entities: the North-West Federal District	4				4									108
10	Sociology	2			2										72
11		7	2	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	252	
12	Russian language and standard of speech	2	2												72
13	Business foreign language	3					3								108
14	Political science	2				2									72
15	Logic														
16	History of world religions														
17	Ethics and Aesthetics														
<b>Cycle of general mathematical and natural sciences</b>			33	13	13	5	2	0	0	0	0	0	0	992	
<b>ЕН.Ф.00 Федеральный компонент</b>			27	13	9	5	0	0	0	0	0	0	0	776	
1	Mathematics	15	5	5	5									432	
2	Programming basis	7	3	4										200	
3	Concepts of Modern Natural history	5	5											144	
4		3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	
5	Ecology	3		3										108	
6		3	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	108	
7	Practical training on computer engineering	1		1										36	

8	Econometrics	2				2									72
9	Fundamentals of Systems Analysis														
10	Economic geography and territorial organization of the economy														
<b>Cycle of general subjects</b>			84	4	5	10	21	13	14	14	3	0	0	2471	
<b>ОП.Ф.00 Федеральный компонент</b>			67	4	5	6	11	10	14	14	3	0	0	1979	
1	Economics <i>Economic theory</i>	9	4	5										250	
2	Basis of management <i>Base of...</i>	6				6								178	
3	Management History	3			3									72	
4	Marketing	5						5						146	
5	World Economy <i>Global economics</i>	3				3								108	
6	Statistics	5			3	2								150	
7	Finances and credit	5								5				150	
8	Accounting	5								2	3			150	
9	Organization Theory	7					7							205	
10	Organizational Behavior	11							4	7				370	
11	Economic law <i>Business law</i>	8						3	5					200	
12		8	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	216	
13	Technique and practices of service <i>Technique and technology of services</i>	4				4								108	
14	Servicology (Man and his needs) <i>Human needs sector</i>	4			4									108	
15		9	0	0	0	6	3	0	0	0	0	0	0	276	
16	Taxes and Taxation	3						3						96	
17	Service enterprises economics	6				6								180	
18	Economic evaluation of investments														
19	Economic analysis theory of economical activity														
<b>Cycle of special subjects</b>			84	0	0	6	0	12	10	12	17	27	0	2567	
<b>СД.Ф.00 Федеральный компонент</b>			37	0	0	0	0	8	10	12	4	3	0	1073	
1	Strategic Management	5							5					128	
2	Control systems research <i>Investigation of management systems</i>	5								5				136	
3	Management solutions <i>Administrative solutions</i>	5							2	3				167	
4	HR Management <i>Personnel Administration</i>	4						4						120	
5	Information Technology Management	4						4						114	
6	Quality Management	3										3		96	
7	Logistics	4									4			96	
8	Antirecessionary management <i>crisis management</i>	3							3					92	
9	Innovation Management	4								4				124	
10		8	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	250	



Saint-Petersburg School of Service and Economy

Program 26501.65 (271200) Curriculum

LIITE 8.

271200 Technology of Catering

Speciality: 26501.65 (271200) "Technology of Catering Products", specialization "Technology of Catering organization"

№	Discipline	Total in credit	1		2		3		4		5		Total in hours
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Г.Э. Цикл общих гуманитарных и социально- экономических дисциплин	General Humanitarian and Socio-Economic disciplines	57	20	13	8	12	1	1	1	1			1768
Г.Э.Ф.01	Foreign Language	10	2	2	2	4							340
Г.Э.Ф.02	Physical Culture	12	2	2	2	2	1	1	1	1			420
Г.Э.Ф.03	Russian History	4	4										108
Г.Э.Ф.04	Psychology and Pedagogics	4		4									108
Г.Э.Ф.05	Philosophy	5		5									144
Г.Э.Ф.06	Economics <i>Kansantaloustiede</i>	5	5										144
Г.Э.Р.01	Culturology	3	3										72
Г.Э.Р.02	Regional Economics: North-Westregion of Russian Federation	4			4								108
Г.Э.Р.03	Sociology	2	2										72
Г.Э.В.01	Russian Language and Culture of Speech	2	2										72
Г.Э.В.02	Study of Law	4		4									108
Г.Э.В.03	Political Science	2			2								72
Г.Э.В.А.01	Logic												
Г.Э.В.А.02	History og the World Religions												
Г.Э.В.А.03	Ethics and Aesthetics												
Е.Н. Цикл общих математическ х и естественнона учных	Mathematics and Natural Science disciplines	73	12	19	14	11	12	5					2231
Е.Н.Ф.01	Mathematics	17	4	4	4	5							500
Е.Н.Ф.02	Information Science	7	3	4									200
Е.Н.Ф.03	Physics	10	5	5									320
Е.Н.Ф.04	Chemistry												
Е.Н.Ф.04.01	Inorganic Chemistry	7		3	4								200
Е.Н.Ф.04.02	Organic Chemistry	6			6								200
Е.Н.Ф.04.03	Analytical Chemistry and Physicochemical Analysis Methods	4				4							150
Е.Н.Ф.04.04	Physical and Colloidal Chemistry	7				2	5						200
Е.Н.Ф.04.05	Biochemistry	5					5						150
Е.Н.Ф.05	Ecology	3		3									100
Е.Н.Р.01	Information Systems and Computer Graphic Art	4						4					110
Е.Н.В.01	Chemistry of High Molecular Compound	1						1					50
Е.Н.В.02	Base of Radiochemistry	2					2						51
Е.Н.В.А.01	Base of Bioengineering												
Е.Н.В.А.02	Biometrics												
О.П.Д. Цикл общепрофессио нальных дисциплин	Compulsory Professional Studies	75			8	5	12	23	12	15			2229
О.П.Д.Ф.01	Descriptive geometry. Начертательная геометрия. Engineering graphics	6				3	3						170
О.П.Д.Ф.02	Mechanics	2				2							68
О.П.Д.Ф.02.01	Theoretical mechanics	3					3						68
О.П.Д.Ф.02.02	Strength of Materials	3						3					70
О.П.Д.Ф.02.03	Details of machines	4						4					119
О.П.Д.Ф.03	Heat engineering	3						3					85
О.П.Д.Ф.04	Electrical Engineering and Electronics												
О.П.Д.Ф.05	Safety of Vital Functions	4			4								150
О.П.Д.Ф.05.01	Safety of Vital Functions	3							3				72
О.П.Д.Ф.05.02	Safety of Raw Matireal and Provisions	5								5			145
О.П.Д.Ф.06	Systems of Administration of Technological Processes and Information Terchnologies	5						2	3				153
О.П.Д.Ф.07	Processes and Devices of food-production	3						3					102
О.П.Д.Ф.08	Microbiology												
О.П.Д.Ф.09	Physiology of Nutrition	2						2					90
О.П.Д.Ф.09.01	Physiology of Nutrition	2							2				72
О.П.Д.Ф.09.02	Food and biological active additives	2							2				90
О.П.Д.Ф.10	Sanitation and hygiene of nutrition	2							2				90
О.П.Д.Ф.11	Merchandising of foodstuff	5							5				150
О.П.Д.Ф.12	Metrology, standardization and certification	3					3						68
О.П.Д.Ф.13	Base of Construction and Engineering Equipment	3							3				90
О.П.Д.Ф.14	Economics and Management of Production	4							4				100
О.П.Д.Ф.14.01	Economics and Organizing of Production	4								4			100
О.П.Д.Ф.14.02	Management and Marketing	2						2					59
О.П.Д.Р.01	Base of Chemical Technology	4											108
О.П.Д.Р.02	Human needs	4			4								100
О.П.Д.В.01	Technology of Dietary and Medical Provisions Production	3								3			100
О.П.Д.В.А.01	Actual Request for Food Packing												
С.Д. Цикл специальных дисциплин	Special Studies	52			2				13	9	28		1584
С.Д.01	Technology of Catering Production	16							6	5	5		474
С.Д.02	Organization of Production and Service on Catering Enterprises	6									6		164
С.Д.03	Refrigeratory technology	3							3				72
С.Д.04	Projecting of Catering Enterprises	4									4		102
С.Д.05	Equipment of the Catering Enterprises	8							4	4			256
Д.С.ТОРД.01	Introduction in to speciality	2			2								72
Д.С.ТОРД.02	Technological Equipment of Enterprise	5									5		158
Д.С.ТОРД.03	Assortment and Technology of provisions	3									3		90
Д.С.ТОРД.04	Organization of Fast-Food Enterprises	2									2		90
Д.С.ТОРД.05	Organization of Work with Human Resources	3									3		106
Ф.Т.Д.00	Optional Studies	12											450

Saint-Petersburg School of Service and Economy  
 Program 26501.65 (271200) Curriculum

LIITE 8.

271200 Technology of Catering

Speciality: 260501.65 (271200) "Technology of Catering Products", specialization "Technology of Catering organization"

№	Discipline	Total in credit	1		2		3		4		5		Total in hours
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	<b>Practical Training</b>	21						6		9		6	
	<b>Diploma Projecting</b>	30										30	
	<b>Total</b>	320	32	32	32	28	25	35	26	34	28	36	8262

exams