

# Opintojaksoluettelo, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015, opintonsa 2016 aloittaneet)

## Chef

1. vuosi	Koodi	op
Ruoka-alan toimintaympäristö	FPR2RR001	9
Ruokatuotanto-projekti	FPR1RR002	4
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1
Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Raaka-aineet ja ravitseminen	FPR2RR002	9
Johdatus ravintolajuoimiin	RES1RH002	3
Toimintaympäristön analysointi -projekti	FPR1RR003	5
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA003	5
<b>YHTEENSÄ</b>		<b>64</b>
2. vuosi		op
Ruokaelämyksen rakentaminen	FPR3RR001	9
InnoChallenge -projekti	FPR1RR007	1
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3

Ruokatuotannon prosessit	FPR3RR003	9
Kaupallistaminen-projekti	FPR1RR004	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Ravintolaranska	FRE1RR001	3
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA004	5
YHTEENSÄ		65
3. vuosi		op
Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	RES1HR001	5
Managerial English	ENG1HR001	3
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	RES2HR001	5
Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LEA2HA003	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
International Kitchen Management	FPR3RR005	9
Business Development Project	FPR1RR005	5
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		61
Lisäksi		op
Opinnäytetyö (5 op + 5 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
Vapaasti valittavat opinnot (15 op opintojen aikana)		

KAIKKI YHTEENSÄ 210

**Ruokayrittäjä**

1. vuosi op

Ruoka-alan toimintaympäristö FPR2RR001 9

Ruokatuotanto-projekti FPR1RR002 4

Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 SLF1HA001 1

Laskentatoiminen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC1HA001 5

Markkinoinnin ja myynnin perusteet MAR1HR001 5

Kirjallinen viestintä COM1HA001 5

Toiminta projekteissa LEA1HA001 3

Raaka-aineet ja ravitseminen FPR2RR002 9

Johdatus ravintolajoumiin RES1RH002 3

Toimintaympäristön analysointi -projekti FPR1RR003 5

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen SWE2HA001 5

Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka LAW1HR001 5

Työharjoittelu (5 op 30 op:sta) PLA6HA003 5

YHTEENSÄ 64

2. vuosi op

Ruokatuotannon prosessit FPR3RR002 9

InnoChallenge -projekti FPR1RR007 1

Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC2HA001 5

Hospitality and Tourism Business English ENG2HA001 5

Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät TKI1HA001 3

Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002 3

Asiakasymmärryksen muodostaminen FPR3RR004 9

Kaupallistaminen-projekti FPR1RR004 5

Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Ravintolaranska	FRE1RR001	3
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA004	5
YHTEENSÄ		65
3. vuosi		op
Hotelli- ja ravintola-alan johdon yrityssimulaatio	LEA2HR003	5
Managerial English	ENG1HR001	3
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	RES2HR001	5
Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LEA2HA003	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Yrittäjänä toimiminen	FPR3RR006	9
Business Development Project	FPR1RR005	5
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		61
Lisäksi		op
Opinnäytetyö (5 op + 5 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
Vapaasti valittavat opinnot (15 op. opintojen aikana)		
KAIKKI YHTEENSÄ		210

# Ruoka-alan toimintaympäristö

Tunnus: FPR2RR001

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee erilaiset toimintaympäristöt
- hallitsee keittiön toimintaympäristönä ja siihen liittyvät järjestelmät
- tuntee palveluasenteen elementit
- tuntee laadun, turvallisuuden ja vastuullisuuden elementit
- tuntee ruoan ja juoman valmistukseen ja tarjoiluun liittyvät keskeiset säädökset

## Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan toimintoihin tutustuminen eri liiketoimintaympäristöissä
- Ammattikeittiön laitteiden turvallinen käyttö
- Keittiön toimintojen hahmottaminen esimiehen näkökulmasta
- Palvelun elementit ja merkitys alalla
- Alalla vaadittavien osaamistodistusten, kuten hygieniä- ja anniskelupassin suorittaminen
- Ruokaketjun laatu ja vastuullisuus
- Tarjoilu
- Työturvallisuus alalla
- Vastuullinen anniskelu ja anniskeluvastaavan pätevyys

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tunnistaa alan keskeisimmät käsitteet ja palvelun tärkeyden toimialalla. Osaa toimia turvallisesti erilaisissa alan toimintaympäristöissä. Suorittaa hyväksytysti vaaditut alan osaamistodistukset.

### Arvosana 3

Soveltaa erikoistumismoduulin sisältöjä käytäntöön itsenäisesti. Hallitsee teknisesti tarjoilun kulun ja osaa palvella itsenäisesti asiakkaita. Osaa kuvata omaa oppimistaan.

### Arvosana 5

Osaa kuvata eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat. Osaa perustella palvelun ja laadun merkityksen osana kestävää kehitystä. Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

## Työelämäyhteydet

Yritysvierailut

## Kansainvälisyys

Alan toimintaympäristöjä tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Pekka Lampi, Haaga

Eeva Pajakkala, Haaga

Heikki Ursin, Haaga

Petri Laukontaus, Haaga

# Ruokatuotanto-projekti

Tunnus: FPR1RR002  
Laajuus: 4 op  
Ajoitus: 1. lukuvuosi  
Kieli: Suomi  
Opintojakson taso: Perusopinnot  
Opintojakson tyyppi: Pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- omaksuu turvallisen ja hygieenisen tavan toimia ammattikeittiössä
- hallitsee käytännön ruoanvalmistuksen perusteet
- tuntee ruokalajeja ja raaka-aineita
- hallitsee välineet ja laitteet, niiden ominaisuudet ja käytön
- hallitsee ammattikeittiön eri toimintatavat

### **Sisältö**

- Ammattikeittiön toiminta
- Raaka-aineet, puolivalmisteet ja ainekset
- Keittiön laitteet ja työvälineet
- Keskeiset kylmän- ja lämpimän keittiön ruokalajit

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ei ole

### **Arviointi**

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

#### **Hylätty**

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimiessaan ammattikeittiössä. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

#### **Hyväksytty**

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa muokata ja soveltaa perusreseptiikkaa sekä vertailla raaka-aineiden ominaisuuksia ja käyttötarkoituksia. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti opetuskeittiössä olevia välineitä ja laitteita. Opiskelija kykenee reflektoimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään mahdollisuuksien mukaan projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Birgitta Nelimarkka

# Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1

Tunnus: SLF1HA001

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkityksen
- osaa suunnitella omaa elämäänsä ja opintojaan
- tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa, osaa kuvata ja arvioida niitä työelämässä
- tunnistaa työllistymismahdollisuuksia omien tavoitteidensa suuntaisesti
- tuntee monipuolisia työnhaun menetelmiä ja osaa laatia ansioluettelon ja työhakemuksen

## Sisältö

- Itsetuntemus, itseluottamus, ammatilliset vahvuudet
- Urasuunnittelun periaatteet, urasuunnitelman aloitus
- Oman osaamisportfolion koostamisen aloitus
- Ansioluettelo ja työhakemus

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösävaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty-hylätty.

### Hyväksytty

Opiskelija on osoittanut pohtineensa itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä. Hän tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa. Opiskelija on pohtinut opintosuunnitelmansa perusteita. Opiskelija on laatinut ansioluettelon ja työhakemuksen.

### Hylätty

Opiskelija ei pohdi itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä, ei suunnittele omia opintojaan eikä laadi ansioluetteloa tai työhakemusta.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa opiskelija tutustuu alan työpaikkoihin. Myös rekrytointiyrityksiä voidaan kutsua kertomaan työnhausta.

## Kansainvälisyys

Tutustutaan mahdollisuuksien mukaan kansainvälisiin työharjoittelumahdollisuuksiin.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Ulla Ijäs, Haaga

Pekka Soive, Haaga

# Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1

Tunnus: SLF1HA001

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkityksen
- osaa suunnitella omaa elämäänsä ja opintojaan
- tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa, osaa kuvata ja arvioida niitä työelämässä
- tunnistaa työllistymismahdollisuuksia omien tavoitteidensa suuntaisesti
- tuntee monipuolisia työnhaun menetelmiä ja osaa laatia ansioluettelon ja työhakemuksen

## Sisältö

- Itsetuntemus, itseluottamus, ammatilliset vahvuudet
- Urasuunnittelun periaatteet, urasuunnitelman aloitus
- Oman osaamisportfolion koostamisen aloitus
- Ansioluettelo ja työhakemus

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty-hylätty.

### Hyväksytty

Opiskelija on osoittanut pohtineensa itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä. Hän tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa. Opiskelija on pohtinut opintosuunnitelmansa perusteita. Opiskelija on laatinut ansioluettelon ja työhakemuksen.

### Hylätty

Opiskelija ei pohdi itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä, ei suunnittele omia opintojaan eikä laadi ansioluetteloa tai työhakemusta.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa opiskelija tutustuu alan työpaikkoihin. Myös rekrytointiyrityksiä voidaan kutsua kertomaan työnhausta.

## Kansainvälisyys

Tutustutaan mahdollisuuksien mukaan kansainvälisiin työharjoittelumahdollisuuksiin.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Ulla Ijäs, Haaga

Pekka Soive, Haaga



# Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: ACC1HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee taloudellisen raportoinnin perusteet ja tulkinnan
- tuntee yritysverotuksen perusteet
- hallitsee katetuottolaskennan ja tulossuunnittelun perusteet
- osaa katetuottohinnoittelun ja tuntee muut hotelli-, ravintola- ja matkailualan perushinnoittelumenetelmät
- osaa taloushallinnon Excelin peruskäytön

## Sisältö

- Tuloslaskelma, tase, rahoituslaskelma
- Käyttöpääoma
- Tunnuslukuanalyysi
- Tuloverotus ja arvonlisäverotus
- Kustannusten luokittelu, kriittinen liikevaihto
- Katetuottohinnoittelu ja muut hinnoittelumenetelmät HRM-alalla
- Myynnin ja kustannusten ennustaminen
- Excelin käyttö taloushallinnossa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa tulkita yrityksen taloudellisia raportteja, hän tunnistaa keskeisiä verotuksen käsitteitä ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön avustetusti. Hän osaa nimetä yrityksen erilaisia kustannuksia ja ymmärtää yrityksen talousprosessin.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa perustellen tulkita yrityksen taloudellisia raportteja, hän osaa laskea yrityksen keskeiset verot ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön itsenäisesti. Hän osaa erotella yrityksen erilaisia kustannuksia ja tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tehdä johtopäätöksiä yrityksen taloudellisten raporttien perusteella, hän osaa perustellen laskea yrityksen keskeiset verot ja hallitsee taulukkolaskennan käytön soveltaen. Hän osaa analysoida yrityksen erilaisia kustannuksia ja tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa harjoituksissa käytetään alan esimerkkejä ja tunnuslukuja sekä analysoidaan alalla toimivien yritysten tilinpäätöstietoja.

## Kansainvälisyys

Moduulissa huomioidaan alan kansainväliset käytännöt.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tenti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

# Markkinoinnin ja myynnin perusteet

Tunnus: MAR1HR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee markkinoinnin käsitteistön ja markkinoinnillisen ajattelutavan
- tuntee markkinoinnin kilpailukeinot
- ymmärtää asiakkaan ostokäyttäytymistä
- osaa valmistautua ja toimia myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa
- hallitsee henkilökohtaisen myyntityön perusteet

## Sisältö

- Markkinoinnin kehitys ja asiakkuusajattelu
- Ostokäyttäytyminen ja asiakasryhmittely
- Markkinoinnin peruskilpailukeinot
- Markkinointiviestinnän keinot
- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet ja niihin valmistautuminen
- Myyntitapahtuman vaiheet

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa listata markkinoinnin keskeiset käsitteet ja kilpailukeinot

Tietää mitä markkinoinnillinen ajattelutapa tarkoittaa

Tuntee asiakkaan ostokäyttäytymiseen vaikuttavia tekijöitä

Tietää mistä tekijöistä hyvä asiakaspalvelu muodostuu

Tietää miten menestyvä myyjä toimii asiakaskohtamisessa

Osaa listata henkilökohtaisen myyntityön myyntiprosessin vaiheet

### Arvosana 3

Tietää markkinoinnin keskeiset käsitteet ja kilpailukeinot ja ymmärtää niiden merkityksen yrityksen toiminnassa

Osaa toimia markkinointihenkisesti

Osaa hyödyntää ostokäyttäytymiseen liittyvää tietoa markkinointipäätösten pohjana

Osaa toimia oikein asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa

Tietää mistä tekijöistä henkilökohtainen myyntiprosessi koostuu ja osaa toimia prosessin eri vaiheissa

### Arvosana 5

Osaa hyödyntää markkinoinnin keskeisiä käsitteitä ja kilpailukeinoja käytännössä kilpailuetua tuottavalla tavalla

Saa muut henkilöt toimimaan markkinointihenkisesti

Osaa kerätä ja analysoida ostokäyttäytymiseen liittyvää tietoa ja suunnitella toimintaa niiden pohjalta

Osaa toimia tuloksellisesti asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa

Osaa suunnitella ja tuloksellisesti toteuttaa henkilökohtaisen myyntiprosessin vaiheet

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan markkinoinnin ja myynnin käytännön tehtäviin yritys esimerkkien ja vierailevien elinkeinoelämän edustajien avulla.

## Kansainvälisyys

Opintojakson teemoja tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tunti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Timo Moilanen, Haaga

# Kirjallinen viestintä

Tunnus: COM1HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä ja osaa suhtautua lukemaansa kriittisesti
- tunnistaa oman viestintäkuvansa sekä viestinnän tasonsa ja osaa kehittää niitä
- osaa kirjallisesti esittää asioita vakuuttavasti sekä sisällöllisesti että visuaalisesti
- hallitsee yritysviestinnässä tarvittavia perustaitoja
- hallitsee viestin mukauttamisen

## Sisältö

- Raportointi Haaga-Heliassa: mm. hyvät lähteet ja lähdemerkinnät, lähdekritiikki
- Kielenhuolto ja asiatyylinen kirjoittaminen
- Havainnollistamisen keinot: rakenne, otsikointi, graafisen suunnittelun ja typografian perusteet
- Yritysviestinnän tekstilajit: mm. erilaiset tiedotteet, tarjousprosessi ja sen tekstit, asiakaspalautteeseen vastaaminen, muistio, kutsu
- Viestin mukauttaminen kohderyhmittäin ja kanavittain

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa hakea tietoa mm. Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksesta ja noudattaa niitä. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvan ja osaa antaa ja ottaa vastaan palautetta.

Kirjoittaa ymmärrettäviä työelämän tekstejä.

Ymmärtää eri tekstilajien merkityksen ja erot.

Noudattaa määräaikoja ja työskentelyohjeita.

### Arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

Osaa laatia ulko- ja kieliasultaan sekä sisällöltään työelämän tekstejä soveltaen itsenäisesti ohjeita.

Kirjoittaa tyyliltään ja sävyltään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

### Arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun.

Osaa arvioida kriittisesti omaa ja muiden viestijäkuvaa sekä aktiivisesti kehittää niitä.

Suunnittelee ja laatii sujuvasti työelämän erilaisiin viestintätilanteisiin sopivia, lähetykselpoisia tekstejä, joiden sisältö, tyyli ja sävy sekä visuaalinen ilme ovat tavoitteen ja organisaation ilmeen mukaisia ja vastaanottajalle hyvin kohdennettuja.

Hallitsee ammattimaisen ja asiallisen työotteen ja osaa suunnitella omaa ajankäyttöään. On oma-aloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yrityksen asiakirjaportfolio.

## Kansainvälisyys

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettajat**  
Eeva Puhakainen, Haaga  
Pekka Huolman, Pasila

# Toiminta projekteissa

Tunnus: LEA1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. – 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- tietää keskeiset projektiohjelmistot ja –menetelmät
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- tuntee projektisuunnitelman rakenteen
- osaa arvioida ja ennakoita projektin riskejä

## Sisältö

- Projektit liiketoimintamallina
- Projektin tavoitteiden asettaminen ja rajaus
- Projektin ohjaus, seuranta, raportointi
- Sidosryhmäyhteistyö projekteissa
- Projektiorganisaatio: roolit, vastuut, valtuudet
- Yleinen projektisuunnitelman malli ja sen soveltaminen.
- Projektin ositus
- Projektin aikataulutus ja resursointi
- Projektin riskien kartoitus ja riskienhallinnan suunnittelu
- Projektiryhmän jäsen vastuullisena toimijana

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösaatavia vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tietää projektisuunnitelman keskeisen sisällön sekä projektin jäsenten ja projektipäällikön tehtävät ja vastuun. Pystyy toimimaan projektin jäsenenä.

### Arvosana 3

Osaa laatia pienelle projektille projektisuunnitelman käyttämällä projektijohtamisen työkaluja ja menetelmiä. Tunnistaa projektin riskejä ja keinoja niiden hallitsemiseksi.

### Arvosana 5

Osaa toimia projektipäällikkönä ja hallinnoida projektia projektityökaluja hyödyntäen. Pystyy ennakoimaan riskejä ja arvioimaan projektin onnistumista. Osaa hyödyntää projektinhallinnan menetelmiä liiketoiminnan kehittämisessä.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät, tentti ja projektiraportti/suunnitelma päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti
- c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettajat

Markus Häyhtiö, Haaga

Kari Nurminen, Haaga

# Raaka-aineet ja ravitseminen

Tunnus: FPR2RR002

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä
- hallitsee ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet
- tuntee raaka-aineet ja osaa annossuunnittelun perusteet
- ymmärtää ruoanvalmistuksen kemiaa
- tuntee elintarvikelainsäädännön

## Sisältö

- Aistinvaraisen arvioinnin perusmenetelmät
- Yleisimmät erityisruokavaliot palvelualalla, ravitsemuksen perusteet
- Raaka-aineiden tunnistaminen ja taloudellinen hyödyntäminen
- Kokeellinen ruoanvalmistus
- Elintarvikelainsäädäntö oleellisin osin

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -moduulin suorittaminen hyväksytysti.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa yleisimmät ravintolassa käytettävät raaka-aineet, osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raadissa ja tunnistaa perusmaut sekä tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa soveltaa niitä käytäntöön. Osaa toteuttaa kokeellisen ruoanvalmistuksen työn ohjatusti.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arviointitilanteen, osaa hyödyntää raaka-aineita taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti annostasolla sekä osaa ravintolaruokien keskeisiä aistittavia ominaisuuksia ja tarjoilla niitä. Osaa toteuttaa ja analysoida kokeellisen ruoanvalmistuksen työn.

### Arvosana 5

Opiskelija hyödyntää monipuolisesti raaka-aineita ja ravitsemussuosituksia annossuunnittelussa, toimii suunnitelmallisesti ja on sisäistänyt analyttisen ajattelutavan.

## Työelämäyhteydet

Yritysvierailut

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla workshop jonka pitää yhteistyökorkeakoulun opettaja.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät
- b. Tenti ja oppimistehtävät
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Birgitta Nelimarkka, Haaga

Johanna Rajakangas-Tolsa, Haaga

# Johdatus ravintolajuomiin

Tunnus: RES1RH002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinto

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa alkeet systemaattisen maistamisen perusteista
- osaa perusasiat viineistä, oluesta, vesistä, kahvista ja teestä sekä alkeet baarityöskentelystä
- osaa alkeet juomien luonteeseen, laatuun ja hintaan vaikuttavista tekijöistä
- tunnistaa asiakastarpeen ja osaa löytää siihen sopivan juoman
- osaa perusteet viinien ja oluiden käyttötärpeesta ja yhdistämisestä ruokien kanssa

## Sisältö

- Viinien ja oluiden systemaattinen maistaminen
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Perusasiat vesistä, oluesta, kahvista ja teestä sekä alkeet baarityöskentelystä
- Juomien tarvepohjainen käyttö
- Juomien käyttö aterialla

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaaso-vaatimuksia tai sidonnaisuuksia

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeitä kiitettävästi

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yhteistyötä alalla toimivien yritysten kanssa.

## Kansainvälisyys

Opintojakson tavoiteltu osaaminen kattaa myös kansainvälisen toimintaympäristön.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tunti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuuolettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

# Toimintaympäristön analysointi -projekti

Tunnus: FPR1RR003  
Laajuus: 4 op  
Ajoitus: 1. lukuvuosi  
Kieli: Suomi  
Opintojakson taso: Perusopinnot  
Opintojakson tyyppi: Pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- osaa arvioida ja ennakoita projektin riskejä

### **Sisältö**

Moduulin sisältö suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan kanssa tapauskohtaisesti.

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei ole

### **Arviointi**

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytyt/hylätyt.

#### **Hylätty**

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimissaan. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

#### **Hyväksytyt**

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa soveltaa oppimaansa projektin tavoitteiden saavuttamiseksi. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti välineitä ja laitteita projektityöskentelyssä. Opiskelija kykenee refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. Projektin tai muuhun vastaavaan projektiin osallistuminen
- b. Opinnollistaminen

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja(t)**

T.B.A



# Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen

Tunnus: SWE2HA001/SWE2RZ005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. – 4.lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia ruotsin kielellä eri asiakas- ja vuorovaikutustilanteissa
- osaa käyttää ruotsin kieltä oman alan toimintaympäristössä.
- osaa tuottaa alalla tarvittavia yleisiä tekstejä ruotsiksi
- osaa esitellä yrityksen tuotteita ruotsiksi myyvällä ja asiakaslähtöisellä tavalla.
- osaa esitellä itsensä ja osaamisensa sekä kirjallisesti että suullisesti ruotsiksi

## Sisältö

- Alan erilaiset asiakas- ja myyntipalvelutilanteet
- Gastronomista terminologiaa ja suomalaisesta keittiöstä kertomista
- Matkailijan Suomi
- Alan yrityksen, sen toimintojen ja henkilökunnan esittely
- Työelämän tärkeimmät suulliset viestintätilanteet
- Alan ammatillisia tekstejä ja liikeviestintää

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Moduulin taso on B1. Opiskelijalla tulisi olla sellainen ruotsin kielen lähtötaso, jolla hän kykenee suoriutumaan moduulin tavoitteista. Mikäli ruotsin tasotesti osoittaa heikompaan lähtötasoa, suositellaan vapaavalintaisen Träna svenska -moduulin suorittamista.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa tuotoksessaan tyydyttävästi soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän osaa ammattikielen perusteita ja selviää helpoista asiakaspalvelu- ja myyntitilanteista. Tämän lisäksi hän pystyy tuottamaan yksinkertaisia liikeviestinnässä tarvittavia kirjallisia ja suullisia viestejä. Tämän moduulin suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason\*.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa tuotoksessaan soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot.\*

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tuotoksessaan luontevasti ja monipuolisesti soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee erittäin hyvin ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee erittäin hyvin liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot.\*

\*Moduulin arvosanat 4-5 antavat ruotsin kielestä hyvät taidot ja moduulin arvosanat 1-3 tyydyttävät taidot julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavasta kielitaidosta (laki 424/2003).

## Työelämäyhteydet

Moduulin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

## Kansainvälisyys

Moduulin aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin, ja opiskelijaa rohkaistaan lähtemään vaihtoon tai työharjoittelun Pohjoismaihin. Opiskelija oppii pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

# Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka

Tunnus: LAW1RH001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi tai 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa suunnitella ja laatia yhteistyösopimukset sekä arvioida sopimusriskejä
- hallitsee hotelli- ja ravintolaliiketoimintaan liittyvät säännöt
- ymmärtää yritysjohdon velvoitteet ja vastuut
- hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet ja osaa tehdä työ sopimuksen
- hallitsee tietosuojan periaatteet

## Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan sopimussuunnittelu ja sopimusten hallinta
- Yhteistyösopimukset
- Yrityksen vastuut ja päätöksenteko
- Kuluttaja- ja liikekaupan erityispiirteet
- Työsopimus, sen ehdot ja niiden merkitys, ja siihen liittyvät työnantajavelvoitteet kuten palkat, TYEL, vuosilomat, perhevapaat, sairauslomat, työsuhteen päättämistoimenpiteet jne
- Työaika- ja työsuojelu
- Lakisääteiset työnantajavelvoitteet

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei ole

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa kuluttaja- ja liikekaupan juridiset erityispiirteet sekä työnantajan lakisääteiset velvollisuudet. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa yksinkertaisia oikeustoimia. Opiskelija tuntee auttavasti juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

### Arvosana 3

Opiskelija hallitsee hotelli- ja ravintolaliiketoimintaan liittyvän säännösten ja osaa perustella tekemänsä valinnat. Opiskelija tuntee työnantajavelvoitteet ja osaa tehdä työ sopimuksen. Opiskelija hallitsee pääpiirteissään juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti soveltaa alan lainsäädäntöä ja kehittää työskentelyään. Opiskelija pystyy itsenäisesti käyttämään juridisen tiedonhankinnan välineitä ja arvioimaan liiketoimiin liittyviä sopimusriskejä.

## Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita saatavuuden mukaan.

## Kansainvälisyys

Eurooppaoikeuden vaikutus ja juridiikan kansainvälistyminen ovat läpikäytyjä teemoja moduulissa.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus, siihen liittyvät tehtävät sekä tentti päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Janne Jokinen, Haaga

# Harjoittelu ammattialalla

Tunnus: PLA6HA001 (10 op), PLA6HA002 (10 op), PLA6HA003 (5 op), PLA6HA004 (5 op)

Laajuus: enintään 20 op (540 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Oppimistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason työtehtävään
- Soveltaa ammattiopinnoissa oppimaansa työpaikalla tapahtuvassa tekemisessään
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään erikoistumisalavalintaansa liittyviä ratkaisuja
- Ymmärtää millaisia erilaisia työtehtäviä ammattialalla on tarjolla
- Alkaa tunnistaa kehittymistään alan ammattilaiseksi – ammatti-identiteetti muotoutuminen alkaa
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

### **Sisältö**

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelun tavoitteistaminen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtösaatavia vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittymistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

### **Työelämäyhteydet**

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

### **Kansainvälisyys**

Mikä tahansa työharjoittelusta tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

### **Oppimistavat**

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

### **Vastuopettaja**

Pekka Soive, Haaga

# Ruokaelämyksen rakentaminen

Tunnus: FPR3RR01

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavat ruokatrendit
- osaa analysoida erilaisia asiakastarpeita
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- hallitsee sekä kykenee analysoimaan nykyisiä ruokatuotannon menetelmiä ja ilmiöitä
- tuntee ja ymmärtää ruokaketjun merkityksen

## Sisältö

- Ruoka- ja ravintolakulttuurin kehitys
- Ruokatrendit ja elämyksellisyys
- Gastronomisuus käsitteenä ja ilmiönä
- Estetiikka käsitteenä ja sen yhteys elämyksellisyyteen
- Ruokatuotannon menetelmien ja ilmiöiden analysointi
- Ruokaketjun merkitys ravintolaruokailussa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumismoduulit suoritettu.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata ruokatuotannon menetelmiä - ja ilmiöitä

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

### Arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa ruokaelämyksen rakentamiseksi

Osaa kuvata omaa oppimistaan

### Arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa kokonaisvaltaisen ruokaelämyksen kehittämiseksi

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Moduulin teemoihin tutustutaan maailmanlaajuisesti

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Sami Rekola, Haaga

Jouko Mykkänen, Haaga

# InnoChallenge -projekti

Tunnus: FPR1RR007

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: Englanti

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä

## Sisältö

Moduulin sisältö suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan kanssa tapauskohtaisesti.

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei ole

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

### Hylätty

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimissaan. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

### Hyväksytty

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa soveltaa oppimaansa projektin tavoitteiden saavuttamiseksi. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti välineitä ja laitteita projektityöskentelyssä. Opiskelija kykenee refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Projektiin tai muuhun vastaavaan projektiin osallistuminen
- b. Oppinnoistaminen

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja(t)

T.B.A

# Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: ACC2HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa tulosbudjetoinnin hyväksikäytön johtamisessa
- osaa laskea ja käyttää taloudellisia tunnuslukuja päätöksenteossa
- osaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan tuotekohtaisen laskennan
- hallitsee tulosyksikkökohtaisen laskennan
- hallitsee Excelin tehokkaan käyttämisen laskelmien apuvälineenä

## Sisältö

- Tulosbudjetointi
- Kannattavuuden, taloudellisuuden ja tehokkuuden suunnittelu ja raportointi päätöksenteon työkaluna
- Tuotekohtainen kannattavuus ja toimintolaskenta
- Tulosyksikkökohtaisen kannattavuuden suunnittelu ja seuranta
- Excelin käyttö laskennan apuvälineenä

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa suoritettavaksi moduulin Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa laatia yrityksen perustulosbudjetin, hän tunnistaa keskeiset tuloksellisuuden elementit ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön tulossuunnittelussa. Hän osaa nimetä raporteista perustekijät yrityksen taloudelliseen menestymiseen.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yrityksen tulosbudjetin, tulosbudjettivertailun ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön tulossuunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneet tekijät ja suunnitella kannattavuuteen vaikuttavat toimenpiteet niiden avulla.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yritykselle tulosbudjetointijärjestelmän ja hallitsee taulukkolaskennan käytön tulossuunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneet tekijät ja kehittää liiketoimintaa niiden avulla.

## Työelämäyhteydet

Moduulin harjoitukset ja tehtävät koostuvat hotelli-, ravintola- ja matkailualan käytännön sovelluksista.

## Kansainvälisyys

Moduulissa huomioidaan alan kansainväliset käytännöt.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Pekka Heikkilä, Haaga

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

# Hospitality and Tourism Business English

Tunnus: ENG2HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa käyttää englantia tarkoituksenmukaisesti palvelu- ja myyntitilanteissa
- osaa viestiä asiakkaan kanssa tarkoituksenmukaisesti englanniksi sekä kirjallisesti että suullisesti
- osaa esitellä yritystä, sen liikeideaa ja erityispiirteitä englanniksi
- osaa kuvata itseään ja taitojaan myyvään sävyyn englanniksi
- osaa viestiä henkilökunnan kesken rakentavasti englanniksi suullisesti ja kirjallisesti

## Sisältö

- Palvelu- myyntitilanteita hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- Hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikeviestinnän tilanteita (myynti- ja tarjousviestintää, vastauksia kyselyihin ja palautteeseen, ohjeita suullisesti ja kirjallisesti)
- Esiintymistäidot, yrityksen ja itsensä esittely
- Tiedonhakua eri lähteistä sekä IT-apuvälineiden käyttöä
- Matkailukohteiden, tilojen, palvelujen ja tuotteiden kuvaaminen
- CV:n laatiminen ei-suomenkieliselle lukijalle
- Tiedon välittäminen, ohjeet, palautteen anto henkilökunnalle/tiimille

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa englantia, ja tekstin sekä puheen virheistä huolimatta osoittaa ammattisanaston hallintaa. Osaa selvittää asiaa kysyttäessä. Osaa käyttää apuvälineitä hyväksi. Viesti menee virheistä huolimatta perille ja siinä on liikeviestinnän piirteitä. Puhe on melko sujuvaa, eivätkä tauot ja lausuminen suuresti häiritse viestin perillemenoa.

### Arvosana 3

Osaa englantia hyvin ja kykenee löytämään ammatillisesti järkeviä ilmaisuja ja myös varsinaista ammattikieltä. Osaa kirjoittaa viestejä tilanteeseen ja kohderyhmälle sopivaan tyyliin ja käyttää apuvälineitä tehokkaasti tarvittaessa hyväksi. Teksti on selkeää ja osoittaa keskeisten rakenteiden ja sanaston hallintaa; kirjoitusasussa voi olla pieniä puutteita tai virheitä. Puhe on sujuvaa ja tilanteeseen sekä kohderyhmälle sopivaa. Äidinkielen vaikutus on vähäistä.

### Arvosana 5

Osaa englantia erinomaisesti eli niin hyvin, että kykenee löytämään ammatillisesti järkevät ilmaisut ja osaa myös varsinaista ammattikieltä. Osaa kirjoittaa viestejä nopeasti, tehokkaasti ja tilanteeseen sekä kohderyhmälle sopivaan tyyliin. Teksti on lähes virheetöntä ja luontevaa, lauserakenteet ja sanasto monipuolista. Puhe on sujuvaa ja tilanteeseen sopivaa. Äidinkielen vaikutusta ei huomaa.

## Työelämäyhteydet

Kurssin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

## Kansainvälisyys

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin sekä englanninkieliseen viestintään osana nykypäivän suomalaista työelämää.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- c. Oppimistehtävät ja tentti

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettajat**  
Kristiina Huff, Haaga



# Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät

Tunnus: TKI1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteistön ja merkityksen kehittämistyössä.
- osaa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietolähteitä.
- tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmäisyyden merkityksen.
- osaa hyödyntää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen.

## Sisältö

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotyö alan yrityksissä ja organisaatioissa
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät käytännössä
- Tutkimus- ja kehittämistyön raportointi
- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa suoritettavaksi moduulin Kirjallinen viestintä jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.

Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.

Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa vertailla erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.

Hän löytää monipuolisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niiden luotettavuutta.

Hän osaa kuvata tutkimuksellisen kehittämishankkeen vaiheet.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa valita tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmistä tutkimukselliseen kehittämishankkeeseen parhaiten soveltuvan ja perustella valintansa.

Hän osaa arvioida löytämiään tietolähteitä kriittisesti ja osaa soveltaa niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä.

Opiskelija osaa laatia tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman.

## Työelämäyhteydet

Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

## Kansainvälisyys

Kansainväliset alan tietolähteet

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät
- b. verkkototeutus

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Saija Laitinen, Haaga

Kristiina Adamsson, Haaga

# Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä

Tunnus: COM1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. – 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen vakuuttavasti erilaisissa tilanteissa
- osaa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään
- osaa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden
- osaa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta
- tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

## Sisältö

- Vakuuttavan esiintymisen perusteet, mm. aseman merkitys, asianhallinta, vuorovaikutteisuus ja persoonallisuus
- Ensivaikutelman merkitys, mm. äänentuotto, nonverbaalinen ja verbaalinen viestintä
- Viestin tavoitteellisuus, kohdentaminen ja mukauttaminen
- Havainnollistaminen, argumentointi, innostaminen
- Vireystilan nousu esiintymisen onnistumisen tukena
- Kuunteleminen, kuuntelemisen tasot ja intensiteetti, keskusteleminen ja ryhmäviestintä
- Palaute

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Pystyy esittelemään itsensä ja edustamansa yrityksen.

Pystyy toimimaan vuorovaikutus- ja neuvottelutilanteissa.

Pystyy esittämään asioita sekä tunnistaa viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden tarpeen.

Tietää kuuntelemisen ja palautteen merkityksen vuorovaikutustilanteissa sekä pystyy osallistumaan palautekeskusteluun.

Tunnistaa oman viestijäkuvansa.

### Arvosana 3

Osa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

Osa kuunnella ja arvioida omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta.

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

### Arvosana 5

Osoittaa osaavansa esitellä itsensä ja yrityksen vakuuttavasti.

Osoittaa osaavansa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella tuloksellisesti.

Osoittaa osaavansa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

Osoittaa osaavansa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta.

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

## Työelämäyhteydet

Opinjaksioon liittyy sekä työelämävierailu että vierailijaluento.

## Kansainvälisyys

### Oppimistavat

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojekti
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettaja**  
Päivi Mattsoff, Haaga

# Ruokatuotannon prosessit (Chef)

Tunnus: FPR3RR003

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee tuotanto- ja palveluprosessit ammattikeittiössä
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- osaa toimia kannattavasti
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- osaa kehittää kannattavia ruokatuotteita ateriatasolla

## Sisältö

- Tuotanto- ja palveluprosessien määrittely, suunnittelu ja soveltaminen
- TES ja työvuorolistasuunnittelu
- Laatu ja eettisyys, kansalliset ja kansainväliset laatusertifikaatit
- Osto- ja henkilöresurssien hallinta
- Ostosopimukset ja jakelukanavat
- Ateriasuunnittelu ja tuotekehityksen perusteet

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi moduulin Raaka-aineet ja ravitseminen (9 op) jälkeen. Suoritetaan yhdessä moduulin Kaupallistaminen projekti (5 op) kanssa.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa alan TES:n pääperiaatteet, hallitsee tuotanto- ja palveluprosessien periaatteet ammattikeittiössä, osaa arvioida keittiön toimintaa Oiva-järjestelmän mukaisesti ja osaa nimetä alalle merkittäviä kansallisia laatujärjestelmiä.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää tuotanto- ja palveluprosesseja ruokatuotteiden suunnittelussa ja toteutuksessa, laatia omavalvontasuunnitelman HACCP:n mukaisesti ja suunnitella TES:n mukaisen työvuorolistan.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa soveltaa tuotanto- ja palveluprosesseja kannattavan ruokatuotteen suunnittelussa ja toteutuksessa, kehittää keittiön toimintaa ja ruokatuotteita vastuullisesti ja hyödyntää osto- ja logistiikkatoimintoja työskentelyssään.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Ruokatuotannon prosesseja tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta. Moduulitehtävässä kansainvälisyyteen liittyviä elementtejä.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät/projekti päivätoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Jari Karjalainen

# Kaupallistaminen-projekti

Tunnus: FPR1RR004

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- osaa arvioida ja ennakoita projektin riskejä

### **Sisältö**

Moduulin sisältö suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan kanssa tapauskohtaisesti.

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei ole

### **Arviointi**

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

#### **Hylätty**

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimissaan. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

#### **Hyväksytty**

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa soveltaa oppimaansa projektin tavoitteiden saavuttamiseksi. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti välineitä ja laitteita projektityöskentelyssä. Opiskelija kykenee refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. Projektiiin tai muuhun vastaavaan projektiin osallistuminen
- b. Oppinnollistaminen

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja(t)**

T.B.A

# Developing Intercultural Competence

Code: INT1HA001

Scope: 2 credits

Timing: 2nd academic year

Language: English

Level: basic studies

Type: Compulsory

## Learning objectives

Upon completion of the module, the student is able to

- list cultural elements affecting communication in the workplace and with customers
- communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- understand cultural elements affecting communication with different customer groups
- develop better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- understand intercultural awareness is a continual learning process

## Contents

- Analysis of a variety of cultural dimension theories
- Features of multicultural meetings
- Examples of multicultural work environments
- Discussion of personal biases and stereotypes
- Characteristics of culture in Finland

## Starting level and linkage with other modules

No previous studies needed and no binding connections to other modules.

## Assessment

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

### Grade 1

The student is able to describe the most common cultural elements affecting communication, understands some special features such as the need for extra clarity in a multicultural situation, can give examples of situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to describe some distinctive features of the Finnish culture in working life context and understand added value of intercultural awareness in team work and with customers.

### Grade 3

The student is able to describe cultural elements affecting communication and suggest solutions, understands various distinctive features such as the need for extra clarity in a multicultural situation and is able to suggest simple solutions to possible cultural problems and can describe situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to discuss distinctive features of the Finnish culture in working life context and understands added value of intercultural awareness in team work and with customers.

### Grade 5

The student is able to describe a wide variety of cultural elements affecting communication and can suggest a range of solutions to communication problems caused by cultural elements. The student can give examples of situations and detect where cultural features affect marketing and interaction and offer feasible solutions. The student can also compare distinctive features of the Finnish culture in hospitality and tourism context to one or more other cultures and analyze added value of intercultural awareness in team work and with customers.

## Working life connections

The topics of the module are discussed from a working life point of view.

## Internationality

The content of the module is viewed from a variety of international viewpoints.

## Learning methods

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- a. Lectures and related assignments
- b. Exam and learning assignment(s)
- c. Develop models to include study-time work experience in the studies

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

**Teachers responsible**

Wallace Reynolds, Haaga

Ulla Ijäs, Haaga

# Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen

Tunnus: LEA2HR002

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: täydentävät opinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa edistää luottamuksen ilmapiiriä ja kehittää palvelukulttuuria
- tulkitsee tiimityön dynamiikkaa, tiimin jäsenten johtajuuden ja roolien kehittymistä sekä osaa toimia monimuotoisessa työympäristössä
- ymmärtää vieraanvaraisuuden ja kokemuksellisuuden yhteydet johtamiseen
- ymmärtää työyhteisön dialogisen kehittämisen ja työhyvinvoinnin merkityksen liiketoiminnalle
- osaa arvioida esimiehen rooleja ja keinoja muutoksessa johtamisessa

## Sisältö

- Yrityskulttuuri ja palvelukulttuuri
- Transformatiivinen johtajuus palvelussa
- Dialogisen kehittämisen periaatteet ja käytäntöjä
- Luottamus, psykologinen ja sosiaalinen pääoma
- Yhteistyö, kohtaamiset ja ryhmäilmiöt
- Arvostava vuorovaikutus ja roolien rakentuminen
- Työhyvinvointi systeemisellä ilmiönä

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositellaan suoritettavaksi moduulin Toiminta projekteissa LEA1HA001 jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tunnistaa tiimin kehitysvaiheet ja tiimirooleja sekä vieraanvaraisuuden ja kokemuksellisuuden yhteydet johtamiseen. Ymmärtää esimiehen rooleja vuorovaikutuksen ja muutoksen mahdollistajana.

### Arvosana 3

Osaa soveltaa tiimityön yleisimpiä menetelmiä monimuotoisen tiimin ongelman ratkaisussa ja tiimityön kehittämisessä. Osaa osoittaa työhyvinvoinnin suoria ja välillisiä vaikutuksia liiketoiminnalle.

### Arvosana 5

Osaa analysoida tiimityötä ja palvelukulttuuria sekä arvioida luottamuksen ilmapiiriä. Osaa esittää suunnitelman niiden kehittämiseksi.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa työtetään yhteistyökumppanien antamia kehityskohteita ja -aiheita.

## Kansainvälisyys

Esimerkkejä kansainvälisistä palveluyrityksistä. Mahdolliset yritysvierailijat ja vierailevat opettajat.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tunti ja/tai oppimistehtävä(t) omassa työympäristössä.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Meri Vehkaperä, Haaga

Kari Nurminen, Haaga



# Ruokamatkailu

Tunnus: TOU2RR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää matkailun ja ruokamatkailun kokonaiskuvan ja merkityksen
- tuntee tärkeimmät matkailun ja ruokamatkailun kohderyhmät
- ymmärtää ruuan ja juoman tärkeäksi, elämykselliseksi osaksi matkailua
- osaa tuotteistaa ja tuottaa elämyksellisiä, esteettisiä sekä kannattavia elementtejä ruokamatkailuun
- osaa suunnitella ja valmistaa kotimaisille ja kansainvälisille ruokamatkailijoille sopivaa ruokaa

## Sisältö

- Matkailu ja ruokamatkailu käsitteenä, ruokatuotteen tuoma lisäarvo matkailuelinkeinolle
- Matkailun ja ruokamatkailun kohderyhmiin tutustuminen
- Palvelumuotoilu osana tuotteistamista ja suunnittelua
- Elämyksellisen ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus käytännössä kannattavuus huomioiden

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Hahmottaa, mitä on matkailu, ruokamatkailu ja niiden tärkeimmät kohderyhmät. Osaa suunnitella ja valmistaa ohjatusti kotimaisille ja kansainvälisille matkailijoille sopivaa ruokaa.

### Arvosana 3

Ymmärtää, mitä on matkailu, ruokamatkailu ja niiden tärkeimmät kohderyhmät sekä osaa kertoa niistä. Osaa suunnitella ja valmistaa kotimaisille ja kansainvälisille matkailijoille ruokaa erilaisiin toimintaympäristöihin joitakin palvelumuotoilun ajatuksia hyödyntäen.

### Arvosana 5

Ymmärtää ruokamatkailun kokonaisvaltaisen ja nousevan merkityksen osana matkailun kenttää. Osaa kehittää kannattavia ruokamatkailutuotteita kohderyhmälähtöisesti hyödyntäen paikallisia raaka-aineita ja ruokakulttuuria, estetiikkaa, tarinointia. On omaksunut monia ruokaelämysten tuottamiseen ja palvelumuotoiluun liittyviä elementtejä ja osaa soveltaa niitä suunnittelu- ja toteutustyössä itsenäisesti, luovasti ja idearikkaasti.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta ja/tai tehdään mahdollisia yritysvierailuja ja/tai opintojaksolla käy yritysvieraita.

## Kansainvälisyys

Kehitetään suomalaista ruokamatkailua kansainvälisille markkinoille. Opintojaksolla tutustutaan myös siihen, mitä ruokamatkailussa tapahtuu maailmalla.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnoistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja(t)

# Ravintolaranska

Tunnus: FRE1RR001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. vuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa lukea ja ymmärtää ranskankielisiä ruokalistoja ja -ohjeita
- tuntee klassisen ranskalaisen keittiön ruokia sekä ymmärtää ranskalaisen keittiön merkityksen alalla
- osaa lausua klassikkoruokien ja yleisimpien viinien nimiä
- hallitsee keittiö- ja salihenkilökunnan ranskankieliset ammattinimikkeet
- ymmärtää monipuolisen ja -tasaisen kielitaidon merkityksen

### **Sisältö**

- Ranskankielisiä ruokalistoja ja ruokaohjeita
- Gastronomisia termejä
- Ranskan viinialueet ja viinejä
- Ravintolan ammattinimikkeet

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötaaso-vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Osaa nimetä keskeisimmät klassikkoruokat ja viinialueet ranskaksi. Osaa hakea tietoa ranskalaisesta ruokakulttuurista verkkolähteistä ja ammattilehdistä. Tunnistaa sali- ja keittiöhenkilökunnan ranskankieliset ammattinimikkeet. Ymmärtää ranskalaisen ruokakulttuurin merkityksen alalla.

#### **Arvosana 3**

Osaa muokata apuneuvojen kanssa yksinkertaisia ruokalistoja ranskasta suomeksi ja ääntää ruokien ja juomien nimiä oikein. Tunnistaa tärkeimmät klassikkoruokat ja raaka-aineiden ranskankieliset vastineet. Osaa valita tarkoituksenmukaiset lähteet tiedonhakuun. Osaa esitellä ranskalaista ruokakulttuuria suomeksi.

#### **Arvosana 5**

Osaa ääntää oikein gastronomiset termit ruokien ja juomien osalta. Osaa laatia ranskankielisen menuehdotuksen sanakirjan kanssa. Soveltaa tiedonhakuun monipuolisia lähteitä ranskankielisten ruokasivustojen, blogien, verkkosanakirjojen ja -julkaisujen sekä ammattikirjallisuuden muodossa. Osaa tulkita ranskankielistä reseptiikkaa suomeksi. Osaa analysoida ranskalaisen ruokakulttuurin ilmiöitä.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään oppimistehtävien materiaalina opiskelijoiden työpaikkojen ruokalistoja esimerkiksi käännöstehtävissä.

### **Kansainvälisyys**

Hyödynnetään ranskankielistä materiaalia ja tietolähteitä. Moduulin suorittaminen valmentaa harjoitteluun ranskankielisessä ravintolaympäristössä tai vaihto-opintoihin ranskankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Tenti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnoistaminen).

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuuopettaja**

Marjaana Mäkelä, Haaga

# Harjoittelu ammattialalla

Tunnus: PLA6HA001 (10 op), PLA6HA002 (10 op), PLA6HA003 (5 op), PLA6HA004 (5 op)  
Laajuus: enintään 20 op (540 h)  
Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi  
Kieli: suomi  
Opintojakson taso: harjoittelu  
Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Oppimistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason työtehtävään
- Soveltaa ammattiopinnoissa oppimaansa työpaikalla tapahtuvassa tekemisessään
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään erikoistumisalavalintaansa liittyviä ratkaisuja
- Ymmärtää millaisia erilaisia työtehtäviä ammattialalla on tarjolla
- Alkaa tunnistaa kehittymistään alan ammattilaiseksi – ammatti-identiteetti muotoutuminen alkaa
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

### **Sisältö**

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelun tavoitteistaminen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötaaso-vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittymistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

### **Työelämäyhteydet**

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

### **Kansainvälisyys**

Mikä tahansa työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

### **Oppimistavat**

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

### **Vastuopettaja**

Pekka Soive, Haaga

# Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen

Tunnus: RES1HR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hahmottaa omat yrittäjä-valmiutensa ja ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen
- osaa tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia muuttuvassa toimintaympäristössä
- osaa käyttää erilaisia ideointi- ja innovointimenetelmiä liikeidean rakentamisessa
- tuntee erilaiset yritys muodot
- hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen

## Sisältö

- Yrittäjän monet roolit ja vaatimukset; yrittäjyys ajattelu-, toiminta – ja suhtautumistapana
- Toimintaympäristön analysointi: kansantalous, trendit, kilpailijat, sijainti
- Yrityksen perustaminen sekä tarvittavat luvat ja sopimukset
- Yrityksen liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö) kehittäminen ja esittäminen kirjallisesti ja suullisesti
- Liiketoimintakaupan sisältö ja prosessi
- Riskien tiedostaminen ja hallinta

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

### Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeidea.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

### Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Pekka Lampi, Haaga

# Managerial English

Tunnus: ENG1HR001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi, englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa esiintyä vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisissa tilanteissa englanniksi
- osaa kirjoittaa vakuuttavasti ja ammattitaitoisesti erilaisille kohderyhmille englanniksi
- osaa toimia neuvottelutilanteissa, kokouksissa ja seminaareissa tehokkaasti ja kohteliaasti englannin kielellä
- osaa viestiä englanniksi epäsäännöllisyysilanteissa eli silloin kun asiat eivät suju odotetulla tavalla
- osaa lukea ja tulkita vaativaa englanninkielistä tekstiä tehokkaasti ymmärtäen sen sisällön

## Sisältö

- Haasteellisia esiintymis- ja esittelytilanteita hotelli-, ravintola- ja matkailualalta
- Kirjallisia viestintätilanteita, esimerkiksi tiedonanto, taloudellinen raportti
- Neuvotteluihin, kokouksiin ja seminaareihin liittyviä tilanteita
- Viestintää epäsäännöllisyysilanteissa
- Alan ajankohtaisia, erityyppisiä tekstejä

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa englantia, ja puhe-tilanteiden vaikeuksista huolimatta osoittaa selviävänsä englanninkielisestä tilanteesta. Osaa valmistella avustetusti puheenvuoron, yritys-, puhuja- tai tarjoiluesittelyn, esittää sen ja vastata kysymyksiin. Osaa apuvälineitä käyttäen lukea ja tiivistää suomeksi lukemansa alaan liittyvän englanninkielisen tekstin suurimmalta osalta. Osaa joskus päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Käyttää harvoin muita tiedonhakumenetelmiä kuin sanakirjaa.

### Arvosana 3

Osaa englantia hyvin ja kykenee esiintymis- ja esittelytilanteessa tuomaan asiansa selkeästi esiin ja vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin. Osaa esittää selkeän puheenvuoron, yritys-, puhuja- tai tarjoiluesittelyn myös ilman valmisteluja. Osaa lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän haastavan englanninkielisen tekstin. Osaa usein päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä ja arvioida löytämänsä tiedon oikeellisuutta.

### Arvosana 5

Osaa englantia sujuvasti ja hyvin ja kykenee esiintymis- ja esittelytilanteessa tuomaan asiansa strukturoidusti esiin myös nopeasti ja valmistelematta sekä vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin vakuuttavasti ja kohteliaasti. Osaa nopeasti ja tehokkaasti lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän haastavan englanninkielisen tekstin erinomaiseen muotoon. Osaa päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä monipuolisesti esimerkiksi esimällä lisätietoa.

## Työelämäyhteydet

Moduulin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

## Kansainvälisyys

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin sekä englanninkieliseen viestintään osana nykypäivän suomalaista työelämää.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tenti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettaja**  
Kristiina Huff, Haaga

# Ruoan ja juoman yhdistäminen

Tunnus: RES1HR002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. tai 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinto

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruoka- ja juomayhdistelmien merkityksen asiakaskokemuksen rakentamisessa
- tuntee ja tunnistaa perusmaut
- osaa hyödyntää eri juomien peruselementtejä ruuan ja juoman yhdistämisessä
- hallitsee yhdistämisen perusteet
- hallitsee ruoka- ja juomalistan yhteensovittamisen

## Sisältö

- Aistinvarainen arviointi
- Analyttinen maistaminen
- Klassiset yhdistelmät
- Makuaistimuksiin liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuaistimukseen perustuva rakentaminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002 tai raaka-aineet ja ravitsemus FP22RR002 suoritettava ennen tätä moduulia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

### Arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakuja keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

### Arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yhteistyötä alalla toimivien yritysten kanssa.

## Kansainvälisyys

Moduulin tavoiteltu osaaminen kattaa myös kansainvälisen toimintaympäristön.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Jouko Mykkänen, Haaga

# Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta

Tunnus:RES2HR001

Laajuus:5 op

Ajoitus: 2. tai 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa muodostaa kokonaiskuvan sähköisten hankinta-, myynti- ja markkinointikanavien hyödyntämisestä liiketoiminnassa
- ymmärtää sähköisen liiketoiminnan vaikutuksen yrityksen liiketoimintamalliin
- tuntee sähköiset myyntikanavat ja niiden mahdollisuudet
- tiedostaa internetmarkkinoinnin merkityksen sekä sosiaalisen median mahdollisuudet
- tiedostaa sähköiseen liiketoimintaan sekä verkkomarkkinointiin liittyvän juridiikan

## Sisältö

- Sähköisen liiketoiminnan rakenteet ja toimintamallit
- Sähköisen liiketoiminnan tuloksellisuus ja mitattavuus
- Sähköinen markkinointi ja viestintä
- Sähköisen liiketoiminnan turvallisuus sekä eettiset, sosiaaliset ja poliittiset seikat
- Verkkokaupan mahdollisuudet
- Järjestelmien hankinta, vaatimusmäärittelyt ja kustannukset
- Virtuaalimaailmat ja muut uudet liiketoimintaympäristöt

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Markkinoinnin- ja myynnin perusteet (MAR1RH001)

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä sähköisen liiketoiminnan peruskäsitteet ja yleisimmät lyhenteet.

Opiskelija hahmottaa alan tärkeimmät kehityssuunnat.

Opiskelija osaa kuvata sähköisen liiketoiminnan perustyökalut.

Opiskelija osaa kuvata sähköisen liiketoiminnan perusprosesseja ravintola-alan toimintaympäristössä.

Opiskelija osallistuu jonkin verran keskusteluun ja on mukana ryhmän toiminnassa.

### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää peruskäsitteiden merkityksen liiketoiminnan tehostamiseksi.

Opiskelija hallitsee muutaman yleisimmän työkalun käytön.

Opiskelija osaa suunnitella ja perustella prosessin.

Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan.

### Arvosana 5

Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa.

Opiskelija hallitsee yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan.

Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoiminnan prosesseja.

Opiskelija ideoi uusia toimintatapoja omalle alalle.

Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan sekä tuo keskusteluun oppimista edistäviä ajatuksia ja ehdotuksia.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa analysoidaan ravintolayritysten sähköistä liiketoimintaa. Elinkeinoelämän vierailijoita ja vierailuja hyödynnetään sekä voidaan toteuttaa projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Ravintoloiden sähköistä liiketoimintaa tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pasi Tuominen, Haaga



# Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: LEA2HA003

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee strategiaprosessin ja osaa analysoida toimintaympäristön muutoksia ja kilpailijoita
- ymmärtää hotelli-, ravintola- ja matkailualan erityispiirteiden vaikutuksen johtamiseen
- tuntee henkilöstöjohtamisen prosessit ja niiden merkityksen suorituskyvyn johtamisessa ja palvelukulttuurin osana
- hahmottaa strategiatyön ja henkilöstöjohtamisen osaksi esimiestyötä
- ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen yrityksen johtamisessa

## Sisältö

- Osallistava strategiaprosessi
- Hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristön analyysit
- Hyvän henkilöstöjohtamisen vaikutukset yrityksen menestykseen
- Rekrytointi ja perehdyttäminen
- Suorituksen johtaminen
- Osaamisen johtaminen ja kehittäminen
- Työhyvinvoinnin johtaminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositteluaan suoritettavaksi moduulin Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tietää keskeiset strategiakäsitteet ja strategiaprosessin vaiheet sekä hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristön erityispiirteet. Tunnistaa henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit. Tietää, mitkä ovat lähiesimiehen roolit ja tavoitteet strategiatyössä ja henkilöstöjohtamisessa. Osaa nimetä henkilöstön osallistamisen tapoja ja tilanteita.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa selittää sekä rationaalisen että osallistavan strategiaprosessin vaiheet ja periaatteet. Osaa soveltaa keskeisiä strategiakäsitteitä ja joitakin analyysimenetelmiä sekä tunnistaa toimintaympäristön trendejä ja muutoksia. Ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen strategiatyössä. Osaa selittää henkilöstöjohtamisen yhteyksiä liiketoimintastrategian toteutumiseen. Opiskelija pystyy antamaan kuvaavia esimerkkejä hyvästä henkilöstöjohtamisesta eri HR-prosesseissa.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida yrityksen toimintaympäristöä, arvioida erilaisia strategisia valintoja ja tehdä kehitysehdotuksia yrityksen strategioihin ja niiden toteuttamiseen. Osaa arvioida henkilöstöjohtamisen prosesseja ja käytäntöjä sekä niiden yhteensopivuutta ja tehdä perusteltuja kehitysehdotuksia. Osaa selittää eri näkökulmista käsin, millä edellytyksillä henkilöstöjohtaminen on strategista.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään analyysi- ja kehittämistehtävä yrityksen toimeksiannosta tai itse valitusta yrityksestä.

## Kansainvälisyys

Strategiatyötä ja henkilöstöjohtamista tarkastellaan myös kansainvälisten esimerkkien ja hyvien käytäntöjen avulla.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja oppimistehtävä

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja(t)

# International Kitchen Management

HUOM! Moduuli suunnitellaan lopullisesti kevään 2017 aikana.

Tunnus: FPR3RR005

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: englanti

Opintojakson taso: Ammattiopinnot.

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa suunnitella konsepteja eri toimintaympäristöihin
- hallitsee monikulttuurisessa keittiöympäristössä toimimisen ja sen johtamisen
- osaa soveltaa laatujohtamisen periaatteet käytäntöön
- osaa analysoida tuotantoprosessien kannattavuutta
- osaa suunnitella toimivia keittiöympäristöjä

## Sisältö

- Erilaiset konseptit ja niiden kehittäminen
- Ruokatuotteiden hinnoittelu ja kysynnän analysointi
- Johtaminen kansainvälisessä työyhteisössä
- Kansalliset ja kansainväliset laadunhallintajärjestelmät
- Ruokakulttuurin trendit ja niiden vaikutus konsepteihin ja keittiöympäristössä toimimiseen
- Tuotantotilojen suunnittelu ja laitehankinnat

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Edellyttää aiempien erikoitusmoduulien suorittamista tai vastaa osaamista.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arviointikriteerit jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

## Työelämäyhteydet

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.)

## Kansainvälisyys

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Digitaalista markkinointiviestintää tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.)

## Oppimistavat

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

## Vastuopettaja(t)

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

(Esim. Tarja Autio, Malmi

Tuula Ryhänen, Vallila)

# Business Development Project

Tunnus: FPR1RR005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: Englanti

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- osaa arvioida ja ennakoita projektin riskejä

## Sisältö

Moduulin sisältö suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan kanssa tapauskohtaisesti.

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei ole

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

### Hylätty

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimisissaan. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

### Hyväksytty

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa soveltaa oppimaansa projektin tavoitteiden saavuttamiseksi. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti välineitä ja laitteita projektityöskentelyssä. Opiskelija kykenee reflektoimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. Projektiin tai muuhun vastaavaan projektiin osallistuminen
- b. Opinnollistaminen

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja(t)

T.B.A

# Business Development Project

Tunnus: FPR1RR005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: Englanti

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- osaa arvioida ja ennakoita projektin riskejä

## Sisältö

Moduulin sisältö suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan kanssa tapauskohtaisesti.

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei ole

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

### Hylätty

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimisissaan. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

### Hyväksytyt

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa soveltaa oppimaansa projektin tavoitteiden saavuttamiseksi. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti välineitä ja laitteita projektityöskentelyssä. Opiskelija kykenee reflektoimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. Projektin tai muuhun vastaavaan projektiin osallistuminen
- b. Opinnollistaminen

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja(t)

T.B.A

# Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2

Tunnus: SLF1HA002

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa opintojen kautta saavutetun oman kehittymisensä ja ammatillisen osaamisensa
- osaa hahmottaa oman potentiaalinsa ja työmarkkinakelpoisuutensa sekä tehdä oman osaamisensa näkyväksi
- hallitsee modernin työnhaun menetelmiä
- osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuaan
- osaa suunnitella mahdollisia jatko-opintoja

## Sisältö

- Työkaluja itsetuntemuksen kehittämiseen, itsearviointiin ja kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen
- Modernin työnhaun menetelmät

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa suoritettavaksi Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksyty-hylätty.

### Hyväksyty

Opiskelija osaa itsearviointiin, itsetuntemukseensa, vahvuuksiinsa, osaamiseensa sekä omiin tavoitteisiinsa opintoihinsa, pelaten rakentamaan ajankohtaisen urasuunnitelman. Hän tuntee ja osaa soveltaa modernin työnhaun menetelmiä: esimerkiksi video- tai animoitu CV, LinkedIn, asianmukaiset työnhaun asiakirjat.

### Hylätty

Opiskelija ei pysty laatimaan ajankohtaista urasuunnitelmaa, eikä tunne tai osaa soveltaa modernin työnhaun menetelmiä.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa käy Haagan alumneja kertomassa omasta urapolustaan. Myös rekrytointiyrityksiä voidaan kutsua kertomaan työnhausta.

## Kansainvälisyys

Tutustutaan mahdollisuuksien mukaan kansainvälisiin työnhakukanaviin.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Oppimistehtävä(t)
- c. Verkkototeutus

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

# Opinnäytetyö

Tunnus: THE7HA001 (THE7HA001A Suunnitelma 5 op, THE7HA001B Tietoperusta 5 op, THE7HA001C Julkaisu 5 p)

Laajuus: 15 op

Ajoitus: 4.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija osaa

- suunnitella tutkimus- tai kehittämishankkeen
- hyödyntää erityyppisiä tiedonlähteitä ja arvioida kriittisesti olemassa olevaa tietoa
- valita työhön parhaiten sopivan tutkimus- tai kehittämismenetelmän ja soveltaa sitä työssään
- raportoida opinnäytetyönsä toteuttamisen ja sen tulokset
- arvioida työnsä onnistumista

## Sisältö

- Opinnäytetyösuunnitelman laatiminen
- Oman työn tekeminen ohjaajan ohjauksessa ja tarvittaessa teemapajoissa (menetelmät, tekstinohjaus, tiedonhaku, raportointi)
- Raportointi Haaga-Helian raportointiohjeen mukaisesti
- Opinnäytetyön esittäminen
- Opinnäytetyön julkaiseminen
- Kypsyysnäyte

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa suoritettavaksi tutkimus-, kehittämis- ja innovointimoduulin jälkeen. Opiskelijalla on oltava alustava idea tai suunnitelma opinnäytetyön aiheesta. Opiskelija on suorittanut ennakkotehtävänä opinnäytetyön ajokortin.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen Haaga-Helia ammattikorkeakoulun yhteisiä arviointikriteerejä: [www.haaga-helia.fi](http://www.haaga-helia.fi) -> MyNet-> opiskelu-> opinnäytetyö amk.

## Työelämäyhteydet

Opinnäytetyön toimeksiantajana voi olla yritys, julkisyhteisö, yhdistys, ammattikorkeakoulu tai muu oppilaitos. Opinnäytetyöstä laaditaan toimeksiantajan kanssa kirjallinen toimeksiantosopimus.

## Kansainvälisyys

Opinnäytetyö voidaan tehdä kansainväliselle yritykselle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa esimerkiksi seuraavilla tavoilla

- a. Itsenäinen työskentely
- b. Pajatyöskentely

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Saija Laitinen, Haaga

# Harjoittelu ammattialalla

Tunnus: PLA6HA001 (10 op), PLA6HA002 (10 op), PLA6HA003 (5 op), PLA6HA004 (5 op)

Laajuus: enintään 20 op (540 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason työtehtävään
- Soveltaa ammattiopinnoissa oppimaansa työpaikalla tapahtuvassa tekemisessään
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään erikoistumisalavalintaansa liittyviä ratkaisuja
- Ymmärtää millaisia erilaisia työtehtäviä ammattialalla on tarjolla
- Alkaa tunnistaa kehittymistään alan ammattilaiseksi – ammatti-identiteetti muotoutuminen alkaa
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

## Sisältö

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelun tavoitteistaminen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtöasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittymistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

## Työelämäyhteydet

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

## Kansainvälisyys

Mikä tahansa työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

## Oppimistavat

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

## Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

# Ruokatuotannon prosessit (yrittäjä)

Tunnus: FPR3RR002

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokatuotannon prosessit
- osaa arvioida yrityksen henkilöstötarpeita
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- ymmärtää konseptin merkityksen prosessien suunnittelussa

## Sisältö

- Ruokatuotantoprosessien määrittely, suunnittelu ja soveltaminen
- Prosessien kannattavuuden arviointi
- TES ja työvuorolistasuunnittelu
- Laatu ja eettisyys, kansalliset ja kansainväliset laatusertifikaatit
- Ravintolakonseptien analysointi
- Tuotantotilojen suunnittelu ja laitehankinnat

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositteluaan suoritettavaksi moduulin Raaka-aineet ja ravitseminen (9 op) jälkeen. Suoritetaan yhdessä moduulin Kaupallistaminen projekti (5 op) kanssa.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa määrittellä tuotantoprosessin eri vaiheet, tunnistaa alan TES:n pääperiaatteet, hahmottaa osto- ja logistiikkatoimintojen merkityksen eri konsepteissa, osaa arvioida keittiön toimintaa Oiva-järjestelmän mukaisesti, osaa nimetä alalle merkittäviä kansallisia laatujärjestelmiä.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää tuotantoprosesseja suunnittelussa ja toteutuksessa, laatia omavalvontasuunnitelman HACCP:n mukaisesti ja suunnitella TES:n mukaisen työvuorolistan. Osaa suunnitella kannattavia ruokatuotteita eri ravintolakonsepteihin.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa soveltaa tuotantoprosesseja kannattavan ruokatuotteen suunnittelussa ja toteutuksessa, kehittää keittiön toimintaa ja ruokatuotteita vastuullisesti ja hyödyntää osto- ja logistiikkatoimintoja työskentelyssään.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Ruokatuotannon prosesseja tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta. Moduulitehtävässä kansainvälisyyteen liittyviä elementtejä.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja(t)

RUOKA X



# Asiakasymmärryksen muodostaminen

Tunnus: FPR3RR004

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavia treندهjä
- osaa tunnistaa erilaisia asiakasryhmiä ja analysoida niiden tarpeita
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- osaa kehittää tuote- ja palvelupaketin
- osaa tunnistaa ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia toimintaympäristössä

## Sisältö

- Kulutuskäyttäytyminen ja ennakointi
- Innovointimenetelmät ja yrityksen asiakaslähtöinen kehittäminen
- Estetiikka käsitteenä ja sen yhteys elämyksellisyyteen
- Yrittäjämäinen toimintatapa
- Myyntiosaaminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumismoduulit suoritettu

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata erilaisia asiakasryhmiä ja niiden tarpeita

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa asiakaslähtöisten tuotteiden ja palveluiden kehittämisessä

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa asiakaslähtöisen yrityksen kehittämisessä

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Moduulin teemoihin tutustutaan maailmanlaajuisesti

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Sami Rekola, Haaga

Heikki Ursin, Haaga

# Hotelli- ja ravintola-alan johdon yrityssimulaatio

Tunnus: LEA2HR003

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää omia yrittäjävalmiuksiaan
- osaa kannattavan liiketoiminnan suunnittelun ja toteuttamisen
- osaa analysoida alueellista toimintaympäristöä, markkinatilannetta ja kykenee reagoimaan muutoksiin
- osaa dynaamisen päätöksenteon, sen vaikutukset ja viestinnän eri sidosryhmille
- hahmottaa liiketoimintaa tukevan tiedonhaun kanavat ja omaa kyvyt hyödyntää virtuaalisten liiketoimintamallien tarjoamat mahdollisuudet

## Sisältö

- Liiketoimintamahdollisuudet muuttuvassa toimintaympäristössä ja yrittäjälle relevantin tiedon haku ja sen hyödyntäminen osana liiketoiminnan suunnittelua
- Liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö, viestintä) laatiminen ja soveltaminen käytäntöön
- Analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin hallinta liiketoiminnassa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Opiskelijalla tulee olla perustiedot Hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrittäjyydestä.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen ja liiketoimintaan liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna kannattavan liiketoiminnan suunnittelun ja toteutuksen.

Hallitsee ohjattuna analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin.

Ymmärtää virtuaalisten toimintamallien hyödyntämisen tarjoamat mahdollisuudet.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden osana yritystoimintaa.

### Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti kannattavaa liiketoimintaa.

Hallitsee analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin.

Osaa hyödyntää erilaisten tarjolla olevien virtuaalisten toimintamallien tarjoamat mahdollisuudet.

Ymmärtää jatkuvan toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

### Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat sekä alueellisesti että kansainvälisesti ja osaa analysoida oman liiketoiminnan kehittämistä niiden näkökulmista.

Hallitsee jatkuvan toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

Pystyy kehittämään liiketoimintaa valikoitujen virtuaalisten toimintamallien avulla.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja hallitsee toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö asiakasyrityksen toimeksiannosta ja/tai sovelletaan yrityspelissä liiketoiminnan simulointia.

## Kansainvälisyys

Liiketoimintaa ja liiketoimintaympäristöä arvioidaan myös kansainvälisestä näkökulmasta

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Raimo Pollari, Haaga

# Yrittäjänä toimiminen

HUOM! Moduuli suunnitellaan lopullisesti kevään 2017 aikana.

Tunnus: FPR3RR006

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: Ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa analysoida toimintaympäristöä
- osaa käynnistää liiketoiminnan
- osaa kehittää asiakkuuksia
- osaa analysoida tuotantoprosessien kannattavuutta
- osaa analysoida toimintaan liittyviä riskejä

## Sisältö

- Toimintaympäristön muutosten ennakointi ja tehtyjen tutkimusten hyödyntäminen
- Liikeidean kehittäminen ja arviointi
- Yrityksen kokonaisarviointi markkinoinnin, myynnin, johtamisen ja laskennan kannalta.
- Suunnitelmallinen yrityksen toiminnan kehittäminen
- Ruokatuotantoprosessin kehittäminen ja sen kriittinen arviointi

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Aiempien erikoistumismoduulien suorittaminen tai vastaava osaaminen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arviointikriteerit jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

## Työelämäyhteydet

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.)

## Kansainvälisyys

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Digitaalista markkinointiviestintää tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.)

## Oppimistavat

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

## Vastuopettaja(t)

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

(Esim. Tarja Autio, Malmi

Tuula Ryhänen, Vallila)

## Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 op + 3 op)

Kieli	Koodi	op
Saksa		
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1	GER1HA001	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2	GER1HA002	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3	GER1HA003	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4	GER1HA004	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5	GER1HA005	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6	GER1HA006	3
Ranska		
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1	FRE1HA001	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2	FRE1HA002	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3	FRE1HA003	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4	FRE1HA004	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5	FRE1HA005	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6	FRE1HA006	3
Espanja		
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 1	SPA1HA001	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 2	SPA1HA002	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 3	SPA1HA003	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 4	SPA1HA004	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 5	SPA1HA005	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 6	SPA1HA006	3
Venäjä		
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 1	RUS1HA001	3

Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 2	RUS1HA002	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 3	RUS1HA003	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 4	RUS1HA004	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 5	RUS1HA005	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 6	RUS1HA006	3
Kiina		
Chinese For Beginners 1	CHI1HA001	3
Chinese For Beginners 2	CHI1HA002	3

## Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: GER1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

### Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

### Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### Arvosana 5

Opiskelija kykenee ymmärtämään erinomaisesti yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2

Tunnus: GER1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

### Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

### Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat tiedot.

### Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### Arvosana 5

Opiskelija kykenee ymmärtämään erinomaisesti yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: GER1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englantia

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

Sisältö

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat tiedot. (Taitotaso A2 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää erinomaisesti erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

#### **Kansainvälisyys**

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: GER1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englantti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

**Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

Sisältö

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat tiedot. (Taitotaso A2 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

**Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle.

Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää erinomaisesti erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

**Työelämäyhteydet**

**Kansainvälisyys**

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

**Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga



# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: GER1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot. (Taitotaso B1 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: GER1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot. (Taitotaso B1 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: FRE1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi  
Opintojakson taso: perusopinnot  
Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava  
Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

### **Sisältö**

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämisen harjoittelua
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötaaso-vaatimuksia

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskan kieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2

Tunnus: FRE1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava  
Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita ja tuntee ranskan ääntämyksen

### **Sisältö**

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita
- Ääntämisen harjoittelua

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat taidot.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: FRE1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava  
Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat taidot.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: FRE1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa esim. menneiden aikamuotojen osalta

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat taidot.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: FRE1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: ranska

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso B1.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä

- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

### Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Kielen vaativien rakenteiden kertaamista tarvittaessa

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai vastaavat taidot.

### Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

#### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

#### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan ranskan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### Oppimistavat

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: FRE1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: ranska

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

### Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

### Sisältö

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai vastaavat taidot.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

#### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

#### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan ranskan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# Esanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: SPA1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen, sanapainon ja intonaation perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

### **Sisältö**

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä, sanapainon ja intonaation harjoittelua
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita



### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ei lähtötaaso-vaatimuksia

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# **Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2**

Tunnus: SPA1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

### **Sisältö**

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: SPA1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa opiskelemalla esim. aikamuodot

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat taidot.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

#### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: SPA1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa esim. menneiden aikamuotojen osalta

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat

rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Kansainvälisyys**

Suosittellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali

Kurki, Katriina – Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañales, Alberto - Rafols, Juan. 2015 Buenas Migas 2, Otava.

### **Vastuopettaja**

Pekka Savinainen, Pasila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: SPA1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: espanja

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

### **Sisältö**

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Ooman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita: menneenajan aikamuodot, subjunktiivin eri aikamuodot sekä tulevaisuuden ja ehtolauseiden ilmaiseminen

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erinomaisesti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

#### **Työelämäyhteydet**

Aikaisemmasta matkailu- tai hotellialan työkokemuksesta on hyötyä opintojakson aikana.

#### **Kansainvälisyys**

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

#### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali

Concha Moreno & Martina Tuts: Hotel.es – Español en el hotel (Parte 1), SGEL, Madrid, 2011.

#### **Vastuopettaja**

Pekka Savinainen, Pasila

## Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: SPA1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: espanja

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

#### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

#### **Sisältö**

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso B1.

#### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erinomaisesti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

#### **Työelämäyhteydet**

Aikaisemmasta matkailu- tai hotellialan työkokemuksesta on hyötyä opintojakson aikana.

## **Kansainvälisyys**

Suosittellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Oppimateriaali**

Concha Moreno & Martina Tuts: Hotel.es – Español en el hotel (Parte 2), SGEL, Madrid, 2011.

## **Vastuopettaja**

Pedro Beltrán Herrera, Pasila

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: RUS1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee venäläiset aakkoset ja ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## **Sisältö**

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Venäläiset aakkoset, ääntämistä
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

## **Arvosana 1**

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa välttävästi lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

## **Arvosana 3**

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia hyvin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## **Arvosana 5**

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia erittäin hyvin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Tiina Kojonen-Kyllönen

## Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2

Tunnus: RUS1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

### **Sisältö**

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettaja**

Tiina Kojonen-Kyllönen

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: RUS1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

**Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

**Sisältö**

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

**Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

**Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

**Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

**Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettaja**

Tiina Kojonen-Kyllönen



# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: RUS1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Tiina Kojonen-Kyllönen

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: RUS1HA005  
Laajuus: 3 op  
Ajoitus: 1.- 7. lukukausi  
Kieli: venäjä  
Opintojakson taso: perusopinnot  
Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

### **Sisältö**

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä välttävästi. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä hyvin. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija selviytyy erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä sujuvasti. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Ilmoitetaan myöhemmin

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: RUS1HA006  
Laajuus: 3 op  
Ajoitus: 1.- 7. lukukausi  
Kieli: venäjä  
Opintojakson taso: perusopinnot  
Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

## **Sisältö**

- harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- erilaiset liike-elämän viestit
- syvennetään oman alan sanastoa
- työnhaku

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä välttävästi. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran ammattiaan käsittelevistä aiheista.

### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä hyvin. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella ammattiaan käsittelevistä aiheista.

### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä sujuvasti. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti ammattiaan käsittelevistä aiheista.

## **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettaja**

Ilmoitetaan myöhemmin

# Chinese for Beginners 1

Code: CHI1HA001

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English/Chinese

Level: Language studies

Type: Free elective\*

## **Learning objectives**

Upon successful completion of the module, the students should be able to

- know how to distinguish and pronounce the five tones in Mandarin Chinese
- get familiar with the Pinyin transliteration system
- can have a short small talk with a Chinese-speaking person

- get familiar with basic Chinese grammar
- learn the basics of reading and memorizing the most common Chinese characters

#### **Contents**

- The consonants and vowels of the Pinyin transliteration system
- Vocabulary and sentence types from everyday conversation
- Vocabulary and phrases from the hospitality industry
- Know how introduce oneself by states one's name, nationality, and language skills, etc.
- Culture elements will be introduced during the contact hours

#### **Starting level and linkage with other modules**

#### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Course assignment (homework)

#### **Grade 1**

The student

has limited capability to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are passable as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

is able to recognize simple constructions and frequently used expressions in different situations.

#### **Grade 3**

The student

is often able to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are good as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

has readiness to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

#### **Grade 5**

The student

is able to understand simple oral and written messages and transmit them successfully to the recipient. Speaking and writing skills are excellent as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

knows how to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

#### **Working life connections**

#### **Internationality**

#### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work
- Internet learning

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

#### **Course materials**

- BBC Real Chinese/Kiinaa matkailijoille, Finnlectura (lessons 1-3)
- Gu Feng 2009: Mandarin Teaching Toolbox, Volume 1, Confucius Institute at BCIT
- Gao Mingming & Cen Yuzhen 2012: Learning Chinese overseas

#### **Teacher responsible**

Bo Dong

## Chinese for Beginners 2

Code: CHI1HA002

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English

Level: Language studies

Type: Free elective

#### **Learning objectives**

Upon successful completion of the course, the students should be able to

- demonstrate daily talks

- self-introduction
- necessary vocabulary in hospitality industry, grammatical structures
- writing simple characters

### **Contents**

The course is designed for students who have successfully completed Chinese for Beginner 1 coursework and have mastered the basic conversational skills required at a basic level. It is review, ‘recycling’, and extension of content of Chinese for Beginner 1. The student will not only be provided with further opportunities to practice simple conversations on familiar topics, but they will also be expected to create their own conversations based on a given situation. In addition, they will be exposed to some basic and simple Chinese characters and to the basic structural characteristics of Chinese characters. Chinese writing will be introduced at this level, too. Meanwhile, major aspects of Chinese customs and culture will be introduced in order to enrich the students’ experience in Chinese language learning.

### **Starting level and linkage with other modules**

The course is intended for students who have completed Chinese for beginner 1 or who can demonstrate equivalent competence in the placement test conducted by the teacher. This course is part of the language study in the curriculum.

### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

- Class activity
- In-class quiz
- In-class excises
- Home assignment

#### **Grade 1**

The student communicates on a limited variety of aspects within common topics.

The student responses show difficulty in understanding most of the questions or comments even when rephrased.

#### **Grade 3**

The student communicates some of the time on a limited variety of aspects within common topics.

The student responses show difficulty in understanding some of the questions or comments, some of the responses are inappropriate.

#### **Grade 5**

The student communicates most of the time on a variety of aspects within common topics.

The student’s responses show understanding of most questions and comments.

### **Learning methods**

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work

Assessing one’s own learning is a compulsory part of the module.

### **Course materials**

Course material will be distributed during contact hours.

### **Teacher responsible**

Bo Dong, Haaga

# Haagan toimipisteen vapaastivalittavat opintojaksot, lukuvuoden 2016-2017 tarjonta

## Free-elective courses, academic year 2016-2017 | Haaga campus

Aistinvarainen arviointi	<a href="#">RES8RH020</a>
Amadeus-perusteet 1	<a href="#">TRA8RH025</a>
Barista Course	<a href="#">RES8RZ002</a>
Baristakurssi	<a href="#">RES8RH033</a>
Basics of Experience Event Management	<a href="#">EXP8RZ002</a>
Blogit hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	<a href="#">COM8RH023</a>
Chinese for Beginners 1	<a href="#">CHI8HA001</a>
Chinese for Beginners 2	<a href="#">CHI8HA002</a>
Creativity and Innovation in Hospitality	<a href="#">TKI8RZ001</a>
Diginatiivi- sisällöntuottajana sosiaalisessa mediassa	<a href="#">RES8HA002</a>
Environmental Responsibility in the Hospitality and Tourism Industry	<a href="#">ENV8RH002</a>
Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	<a href="#">TIG8RH027</a>
Food and Culture	<a href="#">CUL8RB021</a>
Gastronomian ranskaa	<a href="#">FRE8RH024</a>
Hospitality Trends	<a href="#">DES8RB020</a>
Hotelliyksikön suunnittelu ja rakennuttaminen	<a href="#">HOT8RH021</a>
Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustava velvollisuus	<a href="#">LEA8RL002</a>
Intercultural Training	<a href="#">CUL8HA002</a>
Kansantalouden perusteet	<a href="#">ECO8HH001</a>
Koulumarkkinointi	<a href="#">MAR8RH024</a>
Monikulttuurisuus ja kulttuurienvälinen osaaminen	<a href="#">CUL8RH020</a>

Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen	COM8RH021
Oluet ja pubit	RES8RH022
Opintomatka Dubai	TOU8RL006
Palveluyrityksen kulttuuri (kirjapaketti)	H8JO41
Ravintolan gastronomia	FPR8RH026
Ruoka ja kulttuurit	CUL8RH001
Ruoka ja media	FPR8RH027
Ruoka, ravitseminen ja hyvinvointi	RES8HA001
Suomalainen viiniosaaminen maailmalla - Suomi 100 Ch. Carsin luentosarja	RES8RH100
Suomen myyminen kansainväliselle asiakkaalle	SMK8RL001
Svenska för företagsledare	SWE8HA002
The Booming Market Asia	TOU1RL009
Tilastolliset menetelmät	MET8RH001
Träna svenska	SWE8HA001
Viinikurssi	RES8RH021
Viinin ja ruoan yhdistäminen	RES8RH025
Väkevät juomat ja cocktailit	RES8RH023
Yrittäjyysintensiivi	BUS8RH002

## Aistinvarainen arviointi

Tunnus: RES8RH020

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi

Ajoitus:

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Elintarviketieto/Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet tulisi olla suoritettuna ennen kurssille osallistumista.

### Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää aistien toimintaa ja niiden merkityksen ruoka- ja juomatuotteen analyttisessä

tutkimuksessa ja mieltymyksen syntymisessä. Opiskelija tutustuu aistinvaraisen tutkimuksen peruskäsitteisiin ja sanastoon. Kurssin suoritettuaan opiskelija osaa arvioida ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia ja tehdä pienimuotoisen aistinvaraisen tutkimuksen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen aistittavan laadun
- osaa kehittää elämyksellisiä tuotteita ja palveluja

#### **Sisältö**

- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät
- Ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraiset ominaisuudet

#### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotoitoteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotoitoteutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

#### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

#### **Vastuopettaja**

Johanna Rajakangas-Tolsa

#### **Oppimateriaalit**

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. WSOY oppimateriaalit. Porvoo.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

#### **Arviointi**

Tentti

Harjoitustyö

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata aistien toimintaa ja nimetä miten ne osallistuvat ruoan aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin. Opiskelija on tutustunut aistinvaraisen arvioinnin sanastoon ja osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raatina, arvioiden ruokaa analyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron.

Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin pienimuotoisen tutkimuksen ottaen huomioon aistinvaraisen tutkimuksen järjestämisen oppeja. Opiskelija osaa analysoida kurssilla suoritetun aistinvaraisen tutkimuksen tuloksia ja tehdä johtopäätöksiä ruoan aistittavista ominaisuuksista.

Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida aistien toimintaa ruokatuotteen ja ruokailuympäristön suunnittelussa ja toteutuksessa.

## Amadeus-perusteet 1

Tunnus: TRA8RH025

Laajuus: 3 op

Ajoitus: syyslukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ei lähtötasovaatimuksia



### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle ymmärrys Amadeuksen toimintaympäristöstä ja lentoliikenteen peruselementeistä

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää Amadeuksen teknologiaratkaisut
- osaa hyödyntää Amadeuksen varausteknologiaa
- hallitsee Amadeus Selling Platformin perustoiminnot lentovarauksissa

### **Sisältö**

- Amadeus koodaus
- Aikataulut ja lentovaraus
- Lentohinnat ja automaattinen hinnoittelu
- e-lipun perusteet
- Amadeus System Online Help
- Amadeus e-support Centre

### **Kansainvälisyys**

Opintojakson kansainvälinen yhteistyökumppani on Amadeus IT Group SA

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus 24 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettaja**

Kati Huovelin

### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

### **Arviointi**

Tentti

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Osaa välttävästi lentovarauksen teon, lentohinnoittelun ja e-lipun kirjoittamisen. Omaa perustiedot varausjärjestelmien roolista lentoliikenteessä ja matkailualalla.

Arvosana 3

Osaa sujuvasti lentovarauksen teon sekä lentohinnoittelun. Hallitsee e-lipun kirjoittamisen.

Käsittää hyvin varausjärjestelmien merkityksen lentoliikenteessä ja matkailualalla, sekä pystyy antamaan käytännön esimerkkejä.

Arvosana 5

Osaa erinomaisesti lentovarauksen teon sekä lentohinnoittelun. Hallitsee e-lipun kirjoittamisen. Käsittää laajasti varausjärjestelmien merkityksen ja käytön matkailualalla ja lentoliikenteessä, sekä pystyy antamaan monipuolisia käytännön esimerkkejä.

## Barista Course

Code: RES8RZ002

Scope: 1 ECTS

Timing:

Language: English

Level: Free elective

Type: Free elective

### **Learning objectives**

A student understands the meaning of special coffees in restaurants' and cafeterias' offering. She/he is able to make and serve some most common special coffees.

### **Contents**

Coffee as an ingredient

Coffee drinks supply  
Making special coffees in practice

#### **Starting level and linkage with other modules**

No Prerequisites. Course is for Haaga campus students only. Teaching takes place at the premises of Paulig Ltd in Vuosaari, Helsinki. There is no course fee, but a fine of 20 euros is collected if a student accepted to the course does not attend the intensive teaching day.

#### **Assessment**

Barista course is assessed as passed / failed.

#### **Working life connections**

Course is implemented by Paulig Instituutti

#### **Internationality**

None

#### **Learning methods**

Intensive teaching day at Paulig

Self studying

Practical training at Haaga Campus Restaurant Caffeli

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

#### **Teacher responsible**

Coordinator Eeva Pajakkala

eeva.pajakkala(at)haaga-helia.fi

Trainers from Paulig

## Baristakurssi

Tunnus: RES8RH033

Laajuus: 1 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso:

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

Lähtötasovaatimuksia ei ole. Osallistumisoikeus Haagan yksikön restonomiopiskelijoilla. Kurssi toteutetaan Pauligin tiloissa Vuosaarissa. Kurssi on opiskelijalle maksuton, mutta sisältää sakkomaksun 20 € mikäli kurssille hyväksytty opiskelija ei osallistu toteutukseen.

#### **Oppimistavoitteet**

Opiskelija ymmärtää erikoiskahvien merkityksen ravintolan tuotetarjonnassa sekä osaa itse valmistaa keskeisimmät kahvijuomat.

#### **Sisältö**

- Kahvi raaka-aineena
- Ravintolan kahvitarjonta
- Erikoiskahvien valmistaminen

#### **Työelämäyhteydet**

Opintojakson toteuttaa Paulig Instituutti

#### **Kansainvälisyys**

Ei ole

#### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Intensiivipäivä lähiopetusta

Itseopiskelu

Käytännönharjoittelu

Oman oppimisen arviointi 1 h

#### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettaja**

Koordinointi Eeva Pajakkala  
Kouluttajana Paulig Instituutin kouluttajat

### **Oppimateriaalit**

Jaetaan paikan päällä

### **Arviointi**

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

## Blogit hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: COM8RH023

Laajuus: 3 op

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Opiskelijan tulee olla suorittanut seuraavat opintojaksot: Henkilökohtaiset viestintätaidot, sähköinen liiketoiminta.

### **Oppimistavoitteet**

Opiskelija pystyy analysoimaan niin yksityisten henkilöiden kuin yritysten blogeja, ymmärtää blogin tekstityyppinä, hallitsee nettikuvankäsittelyn alkeet sekä tuntee alan terminologiaa. Opintojaksolla tutustutaan esimerkkien avulla suomalaisiin ja kansainvälisiin blogeihin ja harjoitellaan oman blogin kirjoittamista sekä muihin sosiaalisen median sovelluksiin (Facebook, Twitter, LinkedIn, Pinterest) ja niiden erityispiirteisiin. Opintojaksolla käsitellään myös some-kampanjoita.

### **Opintojakson sisältö**

- blogi tekstilajina: yritysblogi, yksityishenkilön blogi
- sisällöntuotanto ja sisältömarkkinointi
- kuvankäsittely
- sosiaalisen median hallinnointi

### **Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia ja rohkaistaan itsenäiseen tiedonhakuun internetiä käyttäen. Kannustetaan opiskelijoita oman blogin aktiiviseen kirjoittamiseen ja kansainvälisten esimerkkien seuraamiseen. Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yritysvierailuja ja vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Ennakkotehtävä, lähiopetus, tunnilla tehtävät harjoitukset, etätehtävät sekä projektityö (yksin tai parityönä), itsenäinen tiedonhaku. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Yhteinen toteutus päivä- ja aikuisopiskelijoille sisältäen lähiopetusta ja itsenäistä työtä.

Lähiopetus:

Lähiopetus ja luennot 16 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettaja**

Eeva Puhakainen

### **Oppimateriaalit**

Opettajan laatima ja kokoama materiaalipaketti sekä verkkopohjainen aineisto.

### **Arviointi**

- aktiivinen osallistuminen
- kirjalliset tehtävät
- projektityö

- ei tenttiä

Arvioinnin kohteet – tekstilajin ja nettikuvien hallinta – tiedonhaku kansainvälisistä lähteistä – oikeakielisuus ja tekstilajiin sopiva tyyli  
Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Osaa luoda oman blogin. Kykenee arvioimaan niitä tapoja, jotka tekevät blogista menestyksekkään. Tunnistaa yritysblogin ansaintalogiikan ja alan sanastoa.

#### Arvosana 3

Osaa luoda oman, persoonallisen ja ulkoasullisesti perustellun blogin. Kykenee soveltamaan ja kokeilemaan eri keinoja, jotka tekevät blogista menestyksekkään. Tunnistaa yritysblogin ansaintalogiikan. Hallitsee tekstityypin kielen ja keskeisimmät termit. Käyttää tarkoituksenmukaisesti erilaisia referenssejä (painetut ja sähköiset artikkelit, ruokasivustot ja -lehdet).

#### Arvosana 5

Käyttää sujuvasti oman bloginsa tukena sosiaalista mediaa. Kokeilee ja soveltaa referenssiblogien keinoja käyttäen tekstityypille ominaista kieltä. Osaa vaikeuksista päivittää blogia ja hallitsee terminologian. Käyttää itsenäisesti erilaisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niitä.

## Chinese for Beginners 1

Code: CHI1HA001

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English/Chinese

Level: Language studies

Type: Free elective\*

### Learning objectives

Upon successful completion of the module, the students should be able to

- know how to distinguish and pronounce the five tones in Mandarin Chinese
- get familiar with the Pinyin transliteration system
- can have a short small talk with a Chinese-speaking person
- get familiar with basic Chinese grammar
- learn the basics of reading and memorizing the most common Chinese characters

### Contents

- The consonants and vowels of the Pinyin transliteration system
- Vocabulary and sentence types from everyday conversation
- Vocabulary and phrases from the hospitality industry
- Know how introduce oneself by states one's name, nationality, and language skills, etc.
- Culture elements will be introduced during the contact hours

### Starting level and linkage with other modules

#### Assessment

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Course assignment (homework)

#### Grade 1

The student

has limited capability to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are passable as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

is able to recognize simple constructions and frequently used expressions in different situations.

#### Grade 3

The student

is often able to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are good as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

has readiness to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

#### Grade 5

The student

is able to understand simple oral and written messages and transmit them successfully to the recipient. Speaking and writing skills are

excellent as far as constructions and/or pronunciation is concerned.  
knows how to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

### **Working life connections**

### **Internationality**

### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work
- Internet learning

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Course materials**

- BBC Real Chinese/Kiinaa matkailijoille, Finnlectura (lessons 1-3)
- Gu Feng 2009: Mandarin Teaching Toolbox, Volume 1, Confucius Institute at BCIT
- Gao Mingming & Cen Yuzhen 2012: Learning Chinese overseas

### **Teacher responsible**

Bo Dong

## Chinese for Beginners 2

Code: CHI1HA002

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English

Level: Language studies

Type: Free elective

### **Learning objectives**

Upon successful completion of the course, the students should be able to

- demonstrate daily talks
- self-introduction
- necessary vocabulary in hospitality industry, grammatical structures
- writing simple characters

### **Contents**

The course is designed for students who have successfully completed Chinese for Beginner 1 coursework and have mastered the basic conversational skills required at a basic level. It is review, 'recycling', and extension of content of Chinese for Beginner 1. The student will not only be provided with further opportunities to practice simple conversations on familiar topics, but they will also be expected to create their own conversations based on a given situation. In addition, they will be exposed to some basic and simple Chinese characters and to the basic structural characteristics of Chinese characters. Chinese writing will be introduced at this level, too. Meanwhile, major aspects of Chinese customs and culture will be introduced in order to enrich the students' experience in Chinese language learning.

### **Starting level and linkage with other modules**

The course is intended for students who have completed Chinese for beginner 1 or who can demonstrate equivalent competence in the placement test conducted by the teacher. This course is part of the language study in the curriculum.

### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

- Class activity
- In-class quiz
- In-class excises
- Home assignment

### **Grade 1**

The student communicates on a limited variety of aspects within common topics.

The student responses show difficulty in understanding most of the questions or comments even when rephrased.

### **Grade 3**

The student communicates some of the time on a limited variety of aspects within common topics.

The student responses show difficulty in understanding some of the questions or comments, some of the responses are inappropriate.

Grade 5

The student communicates most of the time on a variety of aspects within common topics.  
The student's responses show understanding of most questions and comments.

**Learning methods**

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

**Course materials**

Course material will be distributed during contact hours.

**Teacher responsible**

Bo Dong, Haaga

## Creativity and Innovation in Hospitality

Code: TKI8RZ001

Scope: 6 ECTS (162 hours)

Timing: 2nd academic year

Language: English

Level: professional studies

Type: optional module

**Learning objectives**

Upon completion of the module, the student is able to

- acknowledge the existence of a postmodernity view of the world – shift from production-based to creativity-based society
- to define the various creativity and innovation related key concepts
- explain the influence of problem solving techniques/tools, team processes, and environmental conditions on creativity in hospitality and tourism organizations.
- able to describe the innovation process, including the innovation value chain, the role of champions, and commercializing an innovation
- able to explain the process involved in managing creativity or innovation effectively and apply this knowledge to her/his own creative idea or innovation
- analyze organizational practices that facilitate creativity and innovation
- measure creativity
- conduct real-case-company project and apply creative thinking skills to creative innovation(s)
- write and present an Innovation project report
- take responsibility for development of other individuals as well own assessment and development of own competences.

**Contents**

- The creative class in the experience economy
- From the dream society to the renaissance society
- Creativity and innovation key concepts and derivatives (e.g. play)
- Ten faces of innovation and the multifold art of innovation
- Creativity and Innovation in organizations
- Taxonomy of innovation organizations in the Experience Economy
- The 4Ps of Creativity
- Creative confidence, self-efficacy and the measurement of creativity
- Barriers to creativity and creativity audit
- Creativity and the role of the Leader
- Motivating creativity in organizations
- The Creative Problem Solving (CPS) process
- The Creative Problem Solving (CPS) tools
- Trend spotting and the future of creativity and innovation

**Starting level and linkage with other modules**

Recommended to be studied after the module Marketing and Personal Selling.

**Working life connections**

Industry visits, industry guest lectures and industry project

**Internationality**

In this module, it is ensured that the learning activities include a global/international perspective. The Facilitator(s) infuses international elements into the learning content and international resources are used in the module readings. The teaching and learning methods used are appropriate to a culturally diverse student population.

**Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following way:

a. Lectures and related assignments as full-time studies

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

**Teachers responsible**

Dr. Mário Passos Ascensão, Haaga

Ms Violeta Salonen, Haaga

**Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

**Grade 1**

- The student is sufficiently able to define the various creativity and innovation related key concepts.
  - The student is sufficiently able to explain the influence of problem solving techniques/tools, team processes, and environmental conditions on creativity in hospitality and tourism organizations.
  - The student is sufficiently able to describe the innovation process, including the innovation value chain, the role of champions, and commercializing an innovation.
  - The student is sufficiently able to explain the process involved in managing creativity or innovation effectively and apply this knowledge to her/his own creative idea or innovation.
- The student is sufficiently able to analyze organizational practices that facilitate creativity and innovation.
- The student is sufficiently able to measure creativity.
  - The student is sufficiently able to conduct real-case-company project and apply creative thinking skills to creative innovation(s).
  - The student is sufficiently capable of writing and presenting an innovation project report.
  - The student is sufficiently capable of taking responsibility for development of other individuals as well as for assessment and development of her/his own competences.

**Grade 3**

- The student is well able to define the various creativity and innovation related key concepts.
- The student is well able to explain the influence of problem solving techniques/tools, team processes, and environmental conditions on creativity in hospitality and tourism organizations.
- The student is well able to describe the innovation process, including the innovation value chain, the role of champions, and commercializing an innovation.
- The student is well able to explain the process involved in managing creativity or innovation effectively and apply this knowledge to her/his own creative idea or innovation.
- The student is well able to analyze organizational practices that facilitate creativity and innovation.
- The student is well able to measure creativity.
- The student is well able to conduct real-case-company project and apply creative thinking skills to creative innovation(s).
- The student is well capable of writing and presenting an innovation project report.
- The student is well capable of taking responsibility for development of other individuals as well as for assessment and development of her/his own competences.

## Grade 5

- The student is outstandingly able to define the various creativity and innovation related key concepts.
- The student is outstandingly able to explain the influence of problem solving techniques/tools, team processes, and environmental conditions on creativity in hospitality and tourism organizations.
- The student is well able to describe the innovation process, including the innovation value chain, the role of champions, and commercializing an innovation.
- The student is outstandingly able to explain the process involved in managing creativity or innovation effectively and apply this knowledge to her/his own creative idea or innovation.
- The student is outstandingly able to analyze organizational practices that facilitate creativity and innovation.
- The student is outstandingly able to measure creativity.
- The student is outstandingly able to conduct real-case-company project and apply creative thinking skills to creative innovation(s).
- The student is outstandingly capable of writing and presenting an innovation project report.
- The student is outstandingly capable of taking responsibility for development of other individuals as well as for assessment and development of her/his own competences.

## Diginatiivi- sisällöntuottajana sosiaalisessa mediassa

Tunnus: RES8HA002

Laajuus: 1 – 6 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: syventävät opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintokokonaisuuksiin

Moduuli on tarkoitettu ruokatuotannon johtamisen sekä hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman opiskelijoille. Opiskelija hallitsee sosiaalisen median perusteet. Ei varsinaisia sidonnaisuuksia.

### Sisältö

Mitä sosiaalisessa mediassa on pinnalla syksyllä 2016 ja mitä asioista pitäisi tietää oman organisaation some-viestintään liittyen?

Case: Place to be Haaga – Haaga-Helia ammattikorkeakoulun ainutlaatuinen oppimiskonsepti ja sen hyödyntäminen.

Miten somemarkkinointia suunnitellaan ammattimaisesti, mikä on somesuunnitelma? Somestrategia?

Mitä uutta on pinnalla Facebookissa?

Missä Twitterin suosio menee nyt ja kannattaako sen käyttö edelleen?

Miten live-lähtettämiseen pitäisi suhtautua ja mitä välinettä siihen käyttää – Periscope, Facebook-live vai kenties YouTube Connect? Uusia ideoita live-striimaukseen?

Kuka käyttää Snapchatia ja kenelle se sopii?

Entä missä mennään Instagramissa?

### Osaamistavoitteet

Opiskelija tuntee sosiaalisen median ajankohtaisen tilanteen ja trendit. Opiskelija osaa suunnitella tuottaa ammattimaista sisältöä sosiaaliseen mediaan. Kuuden opintopisteen suorituksessa opiskelija osaa laatia sosiaalisen median laajan suunnitelman.

Suoritukset 1, 3 tai 6 opintopistettä.

### 1 opintopiste

Osaa tuottaa sisältöä yhteen valitsemaansa sosiaalisen median kanavaan. Osaa tarvittaessa luoda uuden sisältösivun jos se on mahdollista kyseisessä mediassa, tai luoda sisältöä omalle sosiaalisen median tilille. Opiskelija luo lyhyen kuvauksen suunnitelluista teoistaan sosiaalisessa mediassa sekä arvioi omaa oppimistaan.

### 3 opintopistettä

Opiskelija luo suunnitelman teoistaan yhdessä sosiaalisen median kanavassa. Opiskelija tuottaa sisältöä 1-2 valitsemaansa sosiaalisen median kanavaan. Opiskelija osaa luoda uuden sisältösivun jos se on mahdollista kyseisessä mediassa. Erillisille sivuille voidaan luoda sisältöä ja hankkia seuraajia/tykkääjiä. Opiskelija arvioi, analysoi ja antaa palautetta varjo-opiskelijansa oppimisesta. Lisäksi opiskelija arvioi ja analysoi omaa oppimistaan.

### 6 opintopistettä

Opiskelija luo laajan suunnitelman sosiaalisen median markkinoinnista, noin 10-25 sivua. Suunnitelmassa esitetään perusteet somemarkkinoinnin suunnittelun vaiheista sekä osista, siinä pohditaan online-markkinapaikkaa, kilpailijoiden ja alan yritysten benchmarkkaus on esitetty esim. taulukkoina. Suunnitelma sisältää tavoitteet ja valitut kanavat. Suunnitelmassa on ideoitu myös maksullista somemarkkinointia, esitetty tavoitteita ja mahdollisia kustannuksia. Opiskelija on tuottanut sisältöä useampaan sosiaalisen median kanavaan. Opiskelija osaa tarvittaessa luoda uuden sisältö sivun jos se on mahdollista kyseisessä mediassa. Opiskelija arvioi, analysoi ja antaa palautetta varjo-opiskelijansa oppimisesta. Lisäksi opiskelija arvioi ja analysoi omaa oppimistaan.

### Aikataulu



#### Viikko 43

To 27.10 klo 14.15-17.00. Johdatus aiheeseen. Place to Be Haagan esittely. Opintokokonaisuuden esittely. Toimintatavoista sopiminen. Moodleen rakentuvan portfolion ohjeistus. **Tehtävä 1:** Valitse tavoittelemasi opintopistemäärä, some-kanavasi ja tee taustatutkimusta ohjeen mukaan.

#### Viikko 44

**Työskentely: Tehtävä 1. Palautus viimeistään pe 4.11.** Moodleen osana opintojakson tehtävistä koostuvaa portfoliotasi.

#### Viikko 45

To 10.11. klo 14.15-18.00 Tehtävän 1 purkaminen. Vierailleva luennoitsija pitää vuorovaikutteisen keskusteluluennon. Erillinen luento markkinointisuunnitelmasta 6 opintopistettä tavoitteleville opiskelijoille (16.30-18.00). **Tehtävä 2:** Luo ja julkaise ensimmäiset sisällöt valitsemaasi some-kanavaan.

#### Viikko 46

**Työskentely: Tehtävä 2. Palautus viimeistään pe 18.11.** Moodleen osana opintojakson tehtävistä koostuvaa portfoliotasi.

#### Viikko 47

**Tehtävä 3. Varjoarviointi.** Tutustu, arvioi ja anna palautetta varjo-opiskelijasi portfoliosta. **Kommentointi Moodleen viimeistään pe 25.11.**

#### Viikko 48

**Työskentely: Tehtävä 4. Lopullisen portfolion palautus Moodleen viimeistään pe 2.12.**

#### Viikko 49

**Tehtävä 5. Varjoarviointi.** Tutustu, arvioi ja anna palautetta varjo-opiskelijasi portfoliosta. **Kommentointi Moodleen viimeistään ke 7.12.**  
To 8.12. klo 14.15-17.00 Loppupresentaatiot, P2BHaaga –partnerit kommentoimassa, oman oppimisen arviointi.

#### Arviointikriteerit

##### 6 opintopistettä

##### **Arvosana 5:**

Opiskelija osoittaa osaavansa tehdä erinomaisen ja luovan sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa. Hän osoittaa osaavansa analysoida muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia erinomaisesti sekä osaa antaa hyvin palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan erinomaisesti.

##### **Arvosana 3:**

Opiskelija osoittaa osaavansa tehdä luovan sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa osittain. Hän osoittaa osaavansa analysoida muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan.

##### **Arvosana 1:**

Opiskelija osoittaa osaavansa tehdä sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa osittain. Hän osoittaa osaavansa analysoida muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä pystyy antamaan palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia jonkin verran näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän arvioi jonkin verran omaa oppimistaan ja osaamistaan.

##### 3 opintopistettä

##### **Arvosana 5**

Opiskelija osaa tehdä sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa Hän osaa analysoida muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös erinomaisesti arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan.

##### **Arvosana 3**

Opiskelija osaa tehdä sosiaalisen median toimintasuunnitelmaa Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa osin. Hän osaa analysoida muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä hyvin. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan hyvin.

##### **Arvosana 1**

Opiskelija osaa tehdä jonkin verran sosiaalisen median toimintasuunnitelmaa Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa osin. Hän analysoi muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän myös arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan.

##### 1 opintopiste

### Arvosana 5

Opiskelija hallitsee erinomaisesti some-perusteet ja osaa hankkia Place to Be Haagalle näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän myös osaa erinomaisesti arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan.

### Arvosana 3

Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia Place to Be Haagalle näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän myös osaa arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan.

### Arvosana 1

Opiskelija hallitsee osittain some-perusteet ja osaa jonkin verran hankkia Place to Be Haagalle näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän myös osaa arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan jonkin verran.

### Yhteenveto:

	6 op	3 op	1 op
Some-suunnitelma	x	(x)	-
Varjo-opiskelijan analysointi	x	x	-
Some-perusteet	x	x	x
Näkyvyys	x	x	x
Itsearviointi	x	x	x
Luovuus*	x	-	-

\*Luovuudella tarkoitetaan tässä kykyä esitellä uusia ideoita ja kehittää uusia viestintätapoja sekä ideoiden innovatiivista esitystapaa, esim. rautalankamallit tai visuaaliset esitykset perustuen sosiaalisen median opittuihin sisältöihin.

## Environmental Responsibility in the Hospitality and Tourism Industry

- Code: ENV8RH002
- Extent: 3 ECTS (81 h)
- Timing: non-stop 15.8-15.5
- Language: English
- Level: Professional studies
- Type: Compulsory/ Free-elective

### Starting level and linkage with other courses

None

### Learning outcomes

Upon successful completion of the course, the student

- understands the concept of environmental management in the hospitality and tourism industry
- understands the content and process of environmental management as a part of strategic corporate development
- has the skills to take part in developing environmental responsibility operations on the corporate level
- has the capacity to analyze the state of environmental management
- has skills to participate in an environmental management team

### Course content

- Concepts of environmental tourism management and sustainable tourism
- Environmental impacts and sustainability
- Framework of policy guidelines and regulations guiding hospitality and tourism industry
- Environmental management as a part of corporate responsibility
- Environmental management systems, planning and tools
- Future challenges

### Cooperation with the business community

The course includes hospitality and tourism industry related assignments and case studies

### Teaching and learning methods

E-learning,

After enrollment in Winha the student must contact the lecturer to get access on the course

The assessment of one's own learning 1h

**Accreditation of prior learning (APL)**

The required skills and competences can be demonstrated by a skills examination.

**Teacher/s with the main responsibility for the course**

Mia Tarhanen, Haaga-Helia

**Course materials**

Announced on the e-learning platform

**Additional reading**

Additional material will be announced on the e-learning platform

**Assignments**

- Task 1: Media review
- Task 2: Industry case
- Task 3: Industry case
- Task 4: Quiz
- Self-study quizzes

**Assessment**

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

**Grade 1 (40% of objectives)**

The student can identify, list and repeat the main environmental management concepts and issues.

She/ he present only few arguments and applied examples based on theoretical framework.

The student has ability to remember facts but might have missing parts in his/her knowledge.

She/ he doesn't show particular development interest towards environmental sustainability.

**Grade 3 (70% of objectives)**

The student can apply the environmental responsibility concepts and reflect them to new contexts. She/ he can combine the key theoretical concepts to the practical level.

The student understands the content and process of environmental management as a part of strategic corporate development

She/ he can evaluate a business from environmental sustainability point of view

The student shows interest in developing organization's environmental management

**Grade 5 (90% of objectives)**

The student can select the best possible environmental management approach and apply concepts and reflect them to new and challenging contexts and conditions.

She / he can critically analyze pros and cons of environmental management systems and practices in corporate world.

The student uses theoretical information fluently and is familiar with topic related terminology.

She/ he clearly understands environmental management as a part of modern and profitable hospitality and tourism business

The student demonstrates advanced attitude and high interest in developing corporate environmental management.

## Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TIG8RH027

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Talousmatematiikka ja taulukkolaskenta eli Excelin peruskäytön hallinta, kannattavuuden suunnittelu -opintopakso

**Oppimistavoitteet**

Kurssin tavoitteena on tutustuttaa osallistujat Excelin mahdollisuuksiin operatiivisen laskennan apuvälineenä. Kurssimateriaalina käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan todellisuuteen pohjaavia, liiketoimintalähtöisiä laskentatilanteita.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää, kuinka Exceliä voi hyödyntää erilaisissa taloudellisissa laskelmissa

- osaa käsitellä suuria tietomääriä
- hallitsee laskentataulukon suojaamisen eri tasot
- osaa luoda erilaisia laskentapohjia

#### **Sisältö**

- Funktiot
- Kelpoisuustarkistukset
- Suojaaminen
- Suurten tietomäärien käsittely
- Mallityökirja
- Linkitykset
- Tiedon tuonti Exceeliin
- Pivot taulukot

#### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan todellisuuteen pohjaavia, liiketoimintalähtöisiä laskentatilanteita.

#### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

#### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

#### **Vastuopettajat**

Mariitta Rauhala

#### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

#### **Arviointiperusteet**

Tentti 80 %

Harjoitustehtävät 20 %

## Food and Culture

Code: CUL8RB021

Extent: 6 ECTS (162 h)

Timing: Semester 1-2

Language: English

Level: Free electives

Type: Free electives

#### **Prerequisites**

NOTE! The course fee is 60 euros. (Please pay it in advance).

#### **Learning outcomes**

The student learns about food cultures from different parts of the world by combining theory and practical work in the kitchen.

After completing this course the student

- Understands food selection, preparation, and storage with a cultural context.
- Can identify issues affecting the food choices of customers from different cultures.
- Has knowledge of cultural eating habits and family traditions such as staple foods, traditional celebrations and fasting.
- Has an understanding of the religious, symbolic and cultural aspects that are central to our representations of food.

#### **Course contents**

- South American cuisine
- African kitchen
- Food and Islam

- Kosher food
- Indian cuisine / Asian cuisine
- Russian kitchen
- Scandinavian kitchen
- Other contents depending on students' interests

#### **Teaching and learning methods**

Lectures and visits 24 h  
 Practical kitchen work 48 h  
 Self-studies 87 h  
 The assessment of one's own learning 1 h  
 Exam 2 h

#### **Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)**

The required skills and competences can be demonstrated by a skills examination.

#### **Teacher/s with the main responsibility for the course**

Birgitta Nelimarkka  
 Eeva Pajakkala

#### **Course materials**

Kittler, P., Sucher, K. (2011) Food and culture. Belmont: Thomson Wadsworth.  
 Lecture slides, articles and other material given by the teacher.

#### **Assessment**

Active participation  
 Written Assignments 100 %  
 Exam

The assessment of one's own learning does not influence the grade. The assignment is the same for all courses/modules and the answers will also be used for course/module development. The assignment is completed online in WinhaOpaali.

#### **Assessment criteria**

The course is assessed on a scale pass/fail

#### **Pass**

The student

- has participated on lectures and visits (80 %)
- can introduce the main idea of the cultural context in introduced world cuisines/food-related restrictions during the course
- has done all the assignments

#### **Fail**

Student

- has participated on lectures and visits less than 80%
- is not able to introduce the idea of world cuisines/ food-related restrictions because of the absence
- hasn't done all the assignments

## Hospitality Trends

Code: DES8RB020

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: Intensive week 43, Monday-Thursday

Language: English

Level: free elective studies

Type: free elective studies

#### **Prerequisites**

Available to HAAGA-HELIA University of Applied Science degree programme, exchange students and Open University students. The course is best suited for 2nd. and 3rd. year students, with special interest on managerial trend tracking and creative decision-making

#### **Learning outcomes**

The aim of the course is to give the students an overview and understanding of some of the main trends and developments in the hospitality industry, and especially how to track and utilize trends in hospitality management decision making. The scope of the course is international, combining findings from various management cultures.

Upon participating the course the student

- can track (mega) trends and weak signals
- can anticipate changes in the market place, adapt to new situations and knows how to identify and create new opportunities
- is able to take action based on those trends
- is able to see how trends affect businesses
- can make management decisions and justify them

#### **Course contents**

- trend mapping
- trend lectures
- group practises
- student assignments and presentations
- brainstorming on trends

#### **Cooperation with the business community and other organisations**

During the course the students utilize real-life accommodation businesses and analyze their operational reality.

#### **International**

The course is partly carried out with an international partner university.

#### **Teaching and learning methods**

It is possible to complete the course based on classroom learning:

a) Classroom learning:

Lectures and active participation in class 24 h

Self-studies 56 h

The assessment of one's own learning 1 h

Introduction, classroom learning, student assignments and presentations, individual student assignments and independent learning.

#### **Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)**

The required skills and competences can be demonstrated by a skills examination.

#### **Teacher/s with the main responsibility for the course**

Ari Björkqvist

#### **Course materials**

Handout material by the teachers

Independent material search by student

#### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Student assignments and team work outcome

Active participation and attendance

Grade 1

Student

- operates individually and in his/her group passively
- is capable of fairly independent work in order to achieve the course goals
- recognizes, with help, potential trends and trend development
- recognizes some uses of trends in hospitality business management
- is capable of copying some traditional solutions of trend watching

Grade 3 - in addition to the above

Student

- is capable of operating as a group member and individually in assignments
- is capable of explaining development trends shaping the hotel industry
- independently recognizes some uses of trend development in hospitality business
- is capable of carrying his/her assignments in a proper manner

Grade 5 - in addition to the above

Student

- operates in his/her group and individually in a target-oriented way, professionally and responsibly
- is capable of applying his/her skills in analyzing and developing accommodation business innovatively and creatively from trend management perspective
- is capable of carrying out the student assignments in an excellent and innovative manner

# Gastronomian ranskaa

Tunnus: FRE8RH024

Laajuus: 3 op

Ajoitus: suositellaan suoritettavaksi ensimmäisenä opiskeluvuonna

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää sanakirjojen avulla ranskankielisiä ruokalistoja
- ymmärtää sanakirjan ja verkkoaineistojen avulla ranskankielisiä reseptejä
- tuntee alan terminologiaa, joka on omaksuttu ranskasta suomeen
- tuntee sanaston tasolla Ranskan eri maakuntien ruoka- ja juomaerikoisuuksia
- osaa ääntää klassisten ruokalajien ja tunnetuimpien viinien nimiä

Sisältö

- Ruokalistoissa ja ravintolasanastossa käytettävän ranskan sanaston muodostuminen
- Resepteissä käytettävä kieli
- Ranskan alueet gastronomian näkökulmasta: ruuat, raaka-aineet, juomat.
- Ääntämisharjoituksia
- Tiedonhaku ranskalaisista lähteistä opiskelijoiden lähtötason mukaan.

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa ranskan alkeisopintojaksojen tueksi ja opiskelijoille, joilla on jonkun verran aikaisempia ranskan opintoja. Opintojakso korvaa 3 op pakollisista toisen vieraan kielen opinnoista (ranska).

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Osaa muodostaa ruokalistakielessä käytettäviä ranskan yhdyssanoja. Kykenee tulkitsemaan yksinkertaisen ranskalaisen reseptin suomeksi apuvälineitä käyttämällä. Tunnistaa yleisimpien raaka-aineiden ranskankieliset vastineet.

Arvosana 3

Osaa muodostaa ruokalistatermejä suomesta ranskaan ja hallitsee ne hyvin ranskasta suomeen. Käyttää tarkoituksenmukaisesti erilaisia tiedonlähteitä (painetut ja sähköiset sanakirjat, ruokasivustot ja -lehdet). Tuntee ranskalaista ruokakulttuuria ja klassikkoannoksia.

Arvosana 5

Käyttää sujuvasti ruokalistatermejä ranskaksi ja hallitsee niiden oikeinkirjoituksen hyvin. Osaa hyödyntää vaikeuksista ranskalaisia reseptejä ja hallitsee aktiivisesti tärkeimmät ruoanvalmistustermit. Käyttää itsenäisesti erilaisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niitä. Tuntee hyvin ranskalaista ruokakulttuuria, klassikkoannoksia ja tärkeimpiä viinialueita ja hallitsee niiden oikean ääntämyksen.

## Työelämäyhteydet

Käytetään autenttista materiaalia ja eriytetään harjoituksia opiskelijoiden tarpeiden ja työpaikkojen mukaan.

## Kansainvälisyys

Opintojaksoa suositellaan ranskankielisiin maihin opiskelemaan tai harjoittelemaan lähteille.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät monimuotototeutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen).

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

# Hospitality Trends

Code: DES8RB020

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: Intensive week 43, Monday-Thursday

Language: English

Level: free elective studies

Type: free elective studies

## Prerequisites

Available to HAAGA-HELIA University of Applied Science degree programme, exchange students and Open University students. The course is best suited for 2nd. and 3rd. year students, with special interest on managerial trend tracking and creative decision-making

## Learning outcomes

The aim of the course is to give the students an overview and understanding of some of the main trends and developments in the hospitality industry, and especially how to track and utilize trends in hospitality management decision making. The scope of the course is international, combining findings from various management cultures.

Upon participating the course the student

- can track (mega) trends and weak signals
- can anticipate changes in the market place, adapt to new situations and knows how to identify and create new opportunities
- is able to take action based on those trends
- is able to see how trends affect businesses
- can make management decisions and justify them

## Course contents

- trend mapping
- trend lectures
- group practises
- student assignments and presentations
- brainstorming on trends

## Cooperation with the business community and other organisations

During the course the students utilize real-life accommodation businesses and analyze their operational reality.

## International

The course is partly carried out with an international partner university.

## Teaching and learning methods

It is possible to complete the course based on classroom learning:

a) Classroom learning:

Lectures and active participation in class 24 h

Self-studies 56 h

The assessment of one's own learning 1 h

Introduction, classroom learning, student assignments and presentations, individual student assignments and independent learning.

## Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

The required skills and competences can be demonstrated by a skills examination.

## Teacher/s with the main responsibility for the course

Ari Björkqvist

## Course materials

Handout material by the teachers

Independent material search by student

## Assessment

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Student assignments and team work outcome

Active participation and attendance

Grade 1

Student

- operates individually and in his/her group passively
- is capable of fairly independent work in order to achieve the course goals
- recognizes, with help, potential trends and trend development



- recognizes some uses of trends in hospitality business management
- is capable of copying some traditional solutions of trend watching

Grade 3 - in addition to the above

Student

- is capable of operating as a group member and individually in assignments
- is capable of explaining development trends shaping the hotel industry
- independently recognizes some uses of trend development in hospitality business
- is capable of carrying his/her assignments in a proper manner

Grade 5 - in addition to the above

Student

- operates in his/her group and individually in a target-oriented way, professionally and responsibly
- is capable of applying his/her skills in analyzing and developing accommodation business innovatively and creatively from trend management perspective
- is capable of carrying out the student assignments in an excellent and innovative manner

## Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustava velvollisuus

Tunnus: LEA8RL002

Laajuus: 5 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### Osaamistavoitteet

Kurssin käytyään opiskelija tuntee esimiesmiestyössä tarvittavaa lainsäädäntöä ja osaa soveltaa sitä käytännön tilanteissa. Opiskelija hallitsee esimies-alaisviestintään liittyviä keinoja.

### Sisältö

Opintojakson tavoitteena on tutustua lainsäädäntöön, jossa käsitellään esimiehen esimiehisyteen liittyvää lainsäädäntöä ja sen tulkintaa.

Työelämän lainsäädäntö johtamiselle asetettävien velvoitteiden osalta

Työelämän muutospainet: miten väki pysyy töissä terveinä ja motivoituneita, miten kestävyysvajetta saadaan kirittyä kokoon.

Esimiestyön kulmakivet viestinnän keinoin

- Vuorovaikutus, keskustelu, kysely ja kuuntelu
- Palaute
- Viestin mukauttaminen
- Yhteistyö
- Arvostus, kunnioitus

Opintojakso järjestetään intensiivitoteutuksena. Opintojaksoon kuuluu ennakkotehtävä, lähiopetus ja välitehtäviä sekä yhteisöllinen tentti.

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

### Arviointi

Arvosana 1

Tunnistaa työhyvinvointiin ja työyhteisöviestintään liittyvät ongelmat sekä osaa etsiä ratkaisuja.

Arvosana 3

Tuntee esimiestyön työhyvinvointiin ja viestintään liittyvät lait. Hallitsee esimiestyön juridisviestinnällisiä perusteita. Pystyy antamaan ja vastaanottamaan palautetta sekä hallitsee vuorovaikutustaitojen perusteet.

Arvosana 5

Hallitsee esimiestyön työhyvinvointiin ja viestintään liittyvät lait sekä osaa soveltaa niitä päivittäisessä esimiestyössään. Pystyy tukemaan henkilöstön henkistä jaksamista. Pystyy kriittisesti analysoimaan omaa johtamistaan ja sen vaikutuksia.

### Työelämäyhteydet

Opintojaksolla käytetään aitoja, ajankohtaisia työelämän oikeustapauksia.

### **Oppimistavat**

Sekä lainsäädäntö, työelämän muospaineet että vuorovaikutustaidot (esimiestaidot) käsitellään harjoitusten ja esimerkkien kautta. Lisäksi pidetään keskusteluluentoja ja tietoisukuja palautekeskusteluiden mukana. Harjoituksissa palautetta antavat sekä juristi että puheviestinnän ammattilainen.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Kaija Varjola, juridiikan lehtori, 040 488 7175

Päivi Mattsoff, puheviestinnän lehtori, 040 488 7193

### **Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan myöhemmin sekä opettajien jakamat materiaalit

## Intercultural Training



Code: CUL8HA002

Scope: 3 credits

Timing: 1st – 2nd academic year. Starts before student exchange and continues during and after

Language: English

Level: basic studies

Type: Free Elective

### **Learning objectives**

Upon completion of the module, the student

- can list basic definitions of intercultural competences
- understands the added value created by intercultural training
- understands how to use their intercultural experiences for their personal development and career advancement
- is able to represent Haaga-Helia and Finland in a professional and convincing manner
- can apply information learned from study abroad to remaining studies and share the information with fellow students

### **Contents**

- Definitions and concepts of intercultural competence
- Understanding and appreciation of different cultural perspectives and values
- Learning about the destination country and its culture
- Formulation and completion of individual development plan
- Sharing and analyzing intercultural experiences focusing on hidden competences

### **Starting level and linkage with other modules**

No previous studies needed. The student has to be selected to student exchange by Haaga-Helia before enrolling to the module.

### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

### **Grade 1**

Student can list basic definitions of intercultural competences. Student is able to give simple examples of cultural encounters affecting his/her experiences. Student recognizes the concept of hidden competences. Student defines the basic facts of the destination country and its culture. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland.

### **Grade 3**

Student can list various definitions and characteristics of intercultural competences. Student is able to give examples of cultural encounters

and suggest alternative communication patterns. Student shows skills in applying the learned concept of hidden competences. Student is able to compare the destination culture with his/her own. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland in a professional manner.

Grade 5

Student can list and describe various definitions and characteristics of intercultural competences. Student is able to give examples of cultural encounters and suggest alternative communication patterns and analyze them. Student shows skills in applying the learned concept of hidden competences and utilizes the knowledge for his/her career advancement. Student is able to compare the destination culture with his/her own and analyze the differences and similarities. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland in a professional and convincing manner.

### **Working life connections**

#### **Internationality**

The module content focuses on intercultural issues.

#### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following way:

Lectures and related assignments before, during and after the exchange period

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

#### **Teachers responsible**

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Katri Salmi, Haaga

## Kansantalouden perusteet

**Tunnus:** ECO8HH001

**Laajuus:** 3 op (81 h)

**Ajoitus:** 5. periodi 2013 ja 2. periodi 2014

**Kieli:** suomi

**Opintojakson taso:** perusopinnot

**Opintojakson tyyppi:** valinnainen

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojaksolla ei ole sidonnaisuuksia muihin ammattikorkeakoulujen opintojaksoihin. Opintojaksolla menestyminen edellyttää raportin laatimisen ja Excelin hallintaa.

#### **Oppimistavoitteet**

Opintojakso on yleissivistävä ja se perehdyttää opiskelijan monipuolisesti taloustieteen peruskäsitteisiin. Toisena tavoitteena on se, että opiskelija osaa kurssin suoritettuaan käyttää hyväkseen Eurostatin, koti- ja ulkomaisten tilastokeskusten, eri tutkimuslaitosten sekä median välittämää tietoa ja analyysiä koti- ja ulkomaantalouksista. Opintojakson suoritettuaan opiskelija pystyy paremmin hahmottamaan kansantalouden rakenteen ja ilmiöiden peruspiirteitä ja osaa syvällisemmin tulkita eri julkaisukanavien välittämää taloustietoa. Lisäksi opiskelija osaa tehdä koti- tai ulkomaisen kansantalouden perusindikaattoreista maaraportin.

#### **Sisältö**

- Tuotanto ja vaihdanta
- Markkinatalouden rakenne
- Hinnat ja markkinat
- Yrityksen teoria
- Kansantalouden tilinpito, bruttokansantuote ja talouskasvu
- Työttömyys
- Inflaatio
- Talouden vaihtelut ja suhdannepolitiikka
- Kansainvälinen kauppa ja valuuttakurssit
- Makroteoriaa

#### **Työelämäyhteydet**

Opintojakso kiinnittyy työelämään siten, että kurssivaatimuksiin kuuluvan talousindikaattoriraportin tekeminen edellyttää perehtymistä Tilastokeskuksen, EuroStatin ja muiden institutionaalisten tuottajien laatimien tilastojen sisältöön ja käyttöön.

#### **Kansainvälisyys**

Opintojaksolla opiskelija laatii itsenäisesti Suomea ja kahta vapaasti valittavaa ulkomaata koskevan ohjeiden mukaisen talousindikaattoriraportin maiden taloudellista lähimenneisyydestä (mm. Tilastokeskuksen, OECD:n ja EuroStatin tilastot materiaalina).

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Virtuaaliopetus (Moodle) 100 %.

Kurssikirjan sisältö tulee hallita valituilta osin väli- ja loppukokein (n. 40 h). Talousindikaattoriraportin laadinta itsenäisesti (n.40 h).

Vastuuopettaja tukee ja ohjaa opiskelua verkkokeskusteluissa. Oman oppimisen arviointi 1 h.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## Vastuuopettaja

Kalevi Tourunen

## Oppimateriaalit

Kurssikirja: Matti Pohjola: Taloustieteen oppikirja 4. painos (WSOY, valituilta osin)

Lisäkirjallisuutena voi käyttää esimerkiksi Tikkanen – Vartia: Taloudellista pääomaa - Johdatus kansantalouteen (Taloustieto, eri painokset). Tämän teoksen verkkosivuun on myös hyvä tutustua ([www.taloustieto.fi/julkaisut](http://www.taloustieto.fi/julkaisut)). Lisäksi englanninkieliseen ”economics” kirjallisuuteen on hyödyllistä tutustua. Näitä kirjoja on helposti löydettävissä kirjastoista.

Kurssin Moodle- sivulla on kurssiteemoihin liittyviä tiivistäviä ja syventäviä lyhennelmiä: mm. vastuuopettajan laatimat Taloustieteen peruskäsitteitä 1 ja 2- monisteet

Kurssin Moodle- sivulla on lisäksi runsaasti talouselämän tutkimukseen ja tietolähteisiin liittyviä linkkejä sekä linkit talousindikaattoriraportin tilasto-osan laadinnassa tarvittavien Tilastokeskuksen, OECD:n ja EuroStatin verkkosivuille.

## Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

- Kokeiden ja talousindikaattoriraportin arviointiasteikko on 1-5/ uusinta
- Kokeiden paino opintojakson arvioinnissa on 40 %
- Talousindikaattoriraportin paino opintojakson arvioinnissa on 60 %
- Välikokeet (2 kpl monivalintakokeita; 1-5/ uusinta). Välikokeiden paino kokeiden keskiarvossa 30+30 %
- Loppukoe (monivalintakoe; 1-5/ uusinta). Loppukokeen paino kokeiden keskiarvossa 40 %.

## Kokeiden arviointiperusteet

Kokeissa arvioidaan opiskelijan omaksuman kansantalouden peruskäsitteistön laajuutta ja syvyyttä. Opiskelija osoittaa monivalintakokeissa kykynsä ja taitonsa käyttäen lähdemateriaalia tunnistessaan, eritellessään ja tulkitessaan taloustieteen perusmäärittelyjen ja väittämien täsmällisyyttä.

## Talousindikaattoriraportin arviointiperusteet

### Arvosana 1

Opiskelija on osoittanut, että hän osaa hankkia, muokata ja kuvata graafisesti eri maiden kansantalouksia kuvaavia perustilastoja. Lisäksi opiskelija on osoittanut, että hän kykenee tämän ja kansantaloustieteen peruskäsitteiden erittelyn pohjalta itsenäisesti kirjoittamaan ja laatimaan kansainvälisen talousindikaattoriraportin. Raportti täyttää ohjeiden mukaiset laajuus- ja sisältökriteerit ja asiakirjamuotoilua koskevat peruskriteerit.

### Arvosana 3

Välttävän arvosanan kriteereiden lisäksi opiskelija on osoittanut näitä laajemmin perehtyneensä lähdemateriaaleihin, mikä raportissa näkyy siinä kuinka paljon ja miten muita kuin mediapohjaisia lähteitä on käytetty. Tällä tarkoitetaan alkuperäislähteiden eli kotimaisten (Tilastokeskus, ETLA, EK, PT, PTT, VATT, VM, pankit) ja ulkomaisten (OECD, IMF, kansalliset tilastokeskukset, valtiot) tutkimuslaitosten ja organisaatioiden julkaisuja.

### Arvosana 5

Välttävän ja hyvän arvosanan lisäksi talousindikaattoriraportin grafiikkaosat ovat korkeatasoisia ja niitä on seikkaperäisesti eritelty tekstiosassa. Lisäksi opiskelija on raportin tekstiosassa osoittanut, että teksti on virheetöntä ja omaperäistä ja että se pohjautuu useiden eri tutkimuslaitosten ja organisaatioiden tuottamiin alkuperäislähteisiin ja niiden vertailuun. Opiskelija on tehnyt yhteenvedon raportin myös alaluvuista. Raportin on oltava tasapainoinen. Opiskelija on tehnyt koko raportista että sen tekemisen tuottamasta osaamisestaan hyvin perustellut tulkinnot ja johtopäätökset.

Kaikki osiot on suoritettava hyväksytysti

# Koulumarkkinointi

Tunnus: MAR8RH024

Laajuus: 1 op (27 t)

Ajoitus: 1.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Opintojakso soveltuu Haagan koulutusyksikön kaikkien koulutusohjelmien opiskelijoille.

Opiskelija voi ilmoittua joustavasti lukuvuoden aikana ja valita aloitusajankohdan alla olevan aikataulun mukaan.

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

- ymmärtää markkinoinnin merkityksen osana ammattikorkeakoulun toimintaa
- tunnistaa omat oppimistapansa ja osaa viestiä ammattikorkeakoulussa opiskelemisesta
- osaa toimia HAAGA-HELIA:n toimintakulttuurin mukaisesti
- tutustuu yrityslähtöiseen markkinointiin
- kehittää omia esiintymis- ja viestintätaitojaan
- saa realistisen näkemyksen eri koulutussektoreihin kuuluvista oppilaitoksista

## Sisältö

Opintojakson suorittamiseen vaadittavat osat:

1. aloitustapaaminen
2. kouluvierailuesityksen laatiminen (5 dian PP-esitys)
3. osallistuminen kolmelle kouluvierailulle
4. verkossa tapahtuva arviointi- ja päätöskeskustelu

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla vierailaan eri oppilaitoksissa ja tutustutaan eri oppilaitoskulttuureihin

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla on mahdollista vieraila pääkaupunkiseudun vieraskielisissä kouluissa

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opetus- ja oppimismenetelmät ja niihin käytettävä aika ovat seuraavat:

Lähiopetus eli aloitustapaaminen 2 h ja kouluvierailut 3 x 2 h

Itsenäinen opiskelu 15 h

Oman oppimisen arviointi 1 h ja vertaispalaute 3 h

Yhteensä 27 h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojakso ei kuulu AHOT-menetelyyn piiriin.

## Vastuopettajat

Taina Pallonen

Mia Tarhanen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali:

- vastuopettajien jakama materiaali

## Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty–hylätty. Opiskelija on suorittanut opintojakson, kun hän on suorittanut sen jokaisen osan.

## Aikataulu

4. periodi aloitustapaaminen ma 8.9. klo 14-15.30 luokka A424
5. periodi aloitustapaaminen ma 3.11. klo 14-15.30 luokka A424
1. periodi aloitustapaaminen ma 19.1. 14-15.30

# Monikulttuurisuus ja kulttuurienvälinen osaaminen

CUL8RH020

Tämä itsenäisesti suoritettava opiskelupaketti **restonomiopiskelijoille** voi olla laajuudeltaan 1, 3 tai 5 op. Jos valitset laajimman vaihtoehdon, teet kaikki tehtävät. Tehtävänä on kirjallisuuteen perustuva pohdinta ja tuotoksena raportti. Jäljempänä annettuja ohjeellisia sivumääriä ei ole tarkoitettu yhteenlaskettaviksi, vaan 5 op suorituksen raportti on korkeintaan 15 sivun mittainen. Esimerkkiorganisaatio voi olla aiempi tai nykyinen työpaikkasi, ja voit halutessasi käyttää siitä vain muotoa Yritys X.

Laadi raportti Haaga-Helian raportointiohjeen mukaan ja mainitse kaikki käyttämäsi lähteet, myös sähköiset. Jaa raportti lukuihin ja tarvittaessa alalukuihin. Huomioi tämän ohjeen osat: eri vaihtoehtojen tehtävänanto kohdissa A, B ja C sekä yleiset ohjeet pohdintaan lopussa. Käytä sisältöä kuvaavia otsikoita. Tallenna raportti omalla nimelläsi ja päivämäärällä ja palauta se Urkund-järjestelmän kautta: Merkitse vastaanottajan osoitteeksi [kari.nurminen.HH@analysis.urkund.com](mailto:kari.nurminen.HH@analysis.urkund.com) (restonomiopiskelijat/päivä) tai [kari.nurminen.HH@analysis.urkund.com](mailto:kari.nurminen.HH@analysis.urkund.com) (restonomiopiskelijat/monimuoto).

Urkundin käytön tarkemmat ohjeet löydät MyNetista kohdassa Opinnäytetyö, amk. Saat raportista arvosanan ja sähköpostiisi henkilökohtaisen palautteen kolmen viikon kuluessa. Vaihtoehto A, 1 opintopisteen suoritus: Monikulttuurisuus ja asiakkaat.

Raportin pituus 5-7 sivua. Kirjallisuus:

Nieminen, Marjut (2014). Monikulttuurinen asiakastyö. Tietosanoma, Helsinki. (Saatavilla Haagan kirjastossa painettuna.)

<http://www.yhdenvertaisuus.fi/>

Lisäksi valitsemasi muut mahdolliset lähteet, esimerkiksi yrityksen verkkosivut jne.

- Arvioi lähdekirjan ja [www.yhdenvertaisuus.fi](http://www.yhdenvertaisuus.fi) -sivuston perusteella esimerkkiorganisaation asiakastyötä ja erittele sekä onnistumisia että kehittämiskohteita.
- Kuva haasteellisia tilanteita, joissa itse olet ollut asiakaspalvelijan ja/tai esimiehen roolissa. Mitä olet oppinut niistä?
- Millaisia työkaluja kirja antaa eri kulttuurien kohtaamiseen? Mainitse esimerkkejä.
- Miten esimerkkiorganisaatiossa näkyy asiakaspalvelijoiden monikulttuurisuus? Arvioi kirjan sisältöä tästä näkökulmasta.
- Miten voitte työyhteisössäsi hyödyntää [www.yhdenvertaisuus.fi](http://www.yhdenvertaisuus.fi) -verkkosivuja?

Vaihtoehto B, 3 opintopisteen suoritus: (edellisen lisäksi) Kulttuurinen monimuotoisuus liike-elämässä.

Raportin pituus 8-10 sivua. Kirjallisuus:

Nieminen, Marjut (2014). Monikulttuurinen asiakastyö. Tietosanoma.

Hampden-Turner, C., Trompenaars, F., Lewis, D. R. (2000). Building cross-cultural competence. How to create wealth from conflicting values. Yale University Press. (Saatavilla HAAGA-HELIAN kirjastossa e-kirjana.) 2

Lewis Richard D. (2005). When Cultures Collide: Leading Across Cultures (3rd Edition). Nicholas Brealey Publishing. (Saatavilla HAAGA-HELIAN kirjastossa e-kirjana.)

<http://www.yhdenvertaisuus.fi/>

<http://blogs.helsinki.fi/koulutuksesta-tyoelamaan/files/2010/11/Nakokulmia-monikulttuuriseen-esimiestyohon-ja-hlostojohtamiseen-Palmenian-julkaisu-2010.pdf>

sekä valitsemasi muut mahdolliset lähteet, yrityksen verkkosivut jne.

- Pohdi missä määrin kulttuurierojen ymmärtäminen on mahdollista monikulttuurisessa organisaatiossa ja monikansallisissa yrityksissä.
- Onko kaikkien henkilöstöä koskevien kulttuurierojen huomioiminen välttämätöntä työpaikalla? Perustele pohdintasi.
- Miten tunteet näkyvät työyhteisössäsi? Liittykö siihen monikulttuurisuuteen perustuvia eroja?
- Millaisia haasteita liittyy aikakäsityksen eroihin?
- Kuva hierarkiakäsityksen suhtautumisen eroja ja sitä millaisia tilanteita niistä seuraa.
- Kuva esimerkkiorganisaation yrityskulttuuria lähdekirjojen teoriaan pohjautuen.
- Kuva konfliktitilanteiden rakentavaa ratkaisemista Hampden-Turnerin ym. mukaan.
- Analysoi organisaationne johtamiskulttuuria ja jäsennä sitä Lewisin mukaan.
- Miten monikulttuurisuus näkyy esimerkkiorganisaatiossa strategiatasolla?

Vaihtoehto C, 5 opintopisteen suoritus erityisesti esimiesasemassa jo toimiville. Raportin pituus korkeintaan 15 sivua. Edellisten lisäksi

- kuvaa omaa rooliasi organisaation päätöksenteossa ja johtamisessa sekä sitä miten monikulttuurisuuskysymykset liittyvät siihen.
- laadi esimerkkiorganisaatiolle monikulttuurisuusstrategia ja perustele se.
- kerro millaisia käytännön toimenpiteitä strategian käyttöönotto edellyttäisi.

Lisämateriaalia strategian laatimisen tueksi:

Sippola, Aulikki (2008). Monimuotoistuva työyhteisö haastaa henkilöstöjohtamisen. Työ- ja elinkeinoministeriö.

<http://www.tem.fi/files/18863/sippola.pdf>

Kaikkien kolmen suoritusmahdollisuuden osalta olennaista on seuraavanlainen pohdinta:

- miten monikulttuurisuus huomioidaan esimerkkiorganisaatiossa kollega- ja esimiestasolla?
- mitä positiivista monikulttuurisuus tuo organisaatioon ja millaisia kehittämiskohteita siihen liittyy?
- miten yhdenvertaisuus liittyy monikulttuurisuuteen?
- miten voit itse edesauttaa monikulttuurisuuden ja yhdenvertaisuuden toteutumista?
- mitä suoranaista virheitä voi oppia tai on jo opittu?
- kuinka monikulttuurisuus- ja viestintäosaaminen liittyvät toisiinsa?

- miten esimiesasemassa voit hyödyntää tämän kirjallisuuden kautta oppimaasi?
- millainen tietämys sinulla oli monikulttuurisuudesta ennen tätä suoritusta ja kuinka se kehittyi lukemasi ja pohdintasi kautta?

## Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen

Tunnus: COM8RH021

Laajuus: 3 op (81h)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Henkilökohtaiset viestintätaidot ja markkinointiviestintä -opintojaksot suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaavalintaisen opintojakson suorittamista.

### Oppimistavoitteet

Opiskelija osaa valmistautua erilaisiin kokous- ja neuvottelutilanteisiin ja toimia niissä osallistujana, puheenjohtajana ja sihteerinä. Hän tuntee vaikuttamisen ja argumentoinnin perusteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja tunnistaa kokous- ja neuvotteluetiketin
- osaa toimia tavoitteellisesti erilaisissa neuvottelu- ja muissa ryhmäviestintätilanteissa ja ymmärtää argumentoinnin merkityksen
- hallitsee vaikuttamisen perusteet ja osaa edelleen kehittää näitä taitoja
- osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

### Sisältö

- Erilaiset kokoukset ja neuvottelut
- Kokouksen, palaverin ja neuvottelun erot ja yhtäläisyydet
- Neuvottelutyypit, -roolit ja -strategiat
- Vaikuttaminen ja argumentointi
- Kokouskäytännöt ja kokoustekniikka
- Vuorovaikutustaidot neuvottelu- ja kokoustilanteissa sekä erilaisissa ryhmäviestintätilanteissa

### Työelämäyhteydet

Opintojaksolla hyödynnetään työelämän ajankohtaisia esimerkkejä. Työskentely perustuu osallistujien omiin työelämäkokemuksiin.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Opiskelu on seminaari- ja harjoitustyyppistä, jossa osallistujien oma aktiivinen toiminta on merkittävässä osassa. Teoreettinen viitekehys käsitellään tietoiskuina harjoitusten analysoinnin yhteydessä. Opiskelu edellyttää työskentelyä myös itsenäisesti. Oman oppimisen arviointi 1 h.

### Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, puheviestinnän lehtori

### Oppimateriaalit

- Kansanen, A. 2002. Neuvottelu- ja kokoustaito. WSOY.
- Miettinen, S. & Torkki, J. 2008. Neuvottelulta. WSOY.
- Jyväskylän yliopiston Kielikeskus. Puheviestinnän perusteita. Luettavissa: [http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja\\_perusteita.s...](http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja_perusteita.s...)
- Yliopistojen täydennyskoulutus Kielijelppi. Mitä kokous on? Luettavissa: <http://www.kielijelppi.fi/kokoustaito>
- Yliopistojen täydennyskoulutus Kielijelppi. Neuvottelutaito. Luettavissa: <http://www.kielijelppi.fi/puheviestinta/?c=6-neuvottelutaito>
- Muu opettajan jakama ja ilmoittama materiaali

### Arviointi

- Tehtävät 25 %
- Harjoitukset 25 %
- Aktiivinen analysointi, palautteen antaminen sekä osallistuminen 50 %

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

- Opiskelija osoittaa hallitsevansa riittävästi opintojakson oppimistavoitteita (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)
- Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa
- Opiskelija osallistuu harjoituksiin

Arvosana 3

- Opiskelija osoittaa hallitsevansa opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)
- Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja
- Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä antaa palautetta muille

Arvosana 5

- Opiskelija osoittaa hallitsevansa erinomaisesti opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)
- Opiskelija osaa toimia tavoitteellisesti neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja
- Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä tukee palautteella muiden oppimista

## Oluet ja pubit

Tunnus: RES8RH022

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: vaihtelee

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot /vapaavalintaiset

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintokokonaisuuksiin

Opintokokonaisuus on pääasiassa suunnattu hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon (HOTRA) koulutusohjelman opiskelijoille mutta muiden koulutusohjelmien opiskelijoita hyväksytään toteutuksille varaustilanteen mukaan.

### Oppimistavoitteet

Ymmärtää olueen laatuun vaikuttavat tekijät. Hallitsee monipuolisesti olutprosessin ravintolassa: valikoima ja sen hallinta, myynti ja markkinointi, turvallisuus,

### Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää oluen markkinoiden perusteet: oluttyypit ja -tyylit sekä niiden laatuun vaikuttavat tekijät
- osaa maistella olutta systemaattisesti sen laadun ja aistittavien ominaisuuksien määrittämiseksi
- ymmärtää ravintolan olutprosessin eri näkökulmista: logistiikka, myynti ja markkinointi, turvallisuus

### Sisältö

Olutmarkkinat

Oluen valmistus

Oluen maistelu

Oluttyypit

Oluen ja ruuan yhdistäminen

Olutprosessi ravintolassa: valikoima, varastointi, oluen tarjoilu, oluen omavalvonta

Olutravintolat

Sinebrychoff Olutmestari Junior -kilpailu

### Kirjallisuus:

Mikko Salmi: Kippis! Ravintolan olutkäsikirja + luennoilla jaettava materiaali, opiskelijan omat muistiinpanot opintokäynnillä.

### Luennoitsijat:

Jouko Mykkänen, Sinebrychoffin asiantuntijat + ekskursioilla isännät

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus (luennot, maistelut ja ekskursiot) ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

### Vastuopettajat

Jouko Mykkänen

### Arviointiperusteet

Tentti 100 %, maistelu ja kirjallinen osuus

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintokokonaisuuksille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintokokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.



## Kurssimaksu

Kurssimaksu 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.

# Opintomatka Dubai

Tunnus: TOU8RL006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: intensiiviweek 13/2015

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on tarkoitettu ensisijaisesti toisen ja kolmannen vuoden opiskelijoille ja vain Haagan restonomiopiskelijoille.

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on laajentaa opiskelijoiden näkökulmaa ja tietämystä kansainvälisestä hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristöstä ja yrityksistä opintomatalla tehtävien yritysvierailujen avulla. Mahdollisuus osallistua opintomatkan suunnitteluun.

Huomio! Opintomatka on maksullinen ja opiskelijan osuus on noin 800–900€.

Opintojaksolle on erityisilmoittautuminen ja ilmoittautumisaika päättyy 30.11.2016.

Kolme ryhmäkokoontumista ennen matkaa ja yksi ryhmäkokoontuminen matkan jälkeen. Ajankohdat ilmoitetaan myöhemmin.

Opintomatka on intensiiviweekillä 12/2017.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- Ymmärtää syvemmin kansainvälistä palvelukulttuuria ja yritystoimintaa
- Laajentaa ymmärrystä Suomen vahvuuksista ja heikkouksista kansainvälisessä toimintaympäristössä
- Tiedostaa yhteistyökoulumme Emirates Academyn koulutuksen pääperiaatteet ja saa käytännön näkemystä opiskelusta ulkomailla

## Sisältö

- Opintomatkan suunnittelu ja toteuttaminen
- Yrityskäynnit hotelli-, ravintola- ja matkailu-alan yrityksiin
- Aktiivinen ja positiivinen osallistuminen Haaga-Helian edustajana koko opintomatkan aikana
- Kansainvälisyys ja palvelukulttuuri

## Työelämäyhteydet

Opintojakso koostuu yritysvierailuista hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksiin

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 12h

Opintomatka 68h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija ei voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## Vastuopettaja(t)

Salla Juustila

## Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojaksolla

Yritysten edustajien luentomateriaali

## Arviointi

Oppimispäiväkirja

Aktiivinen osallistuminen ryhmätapaamisiin ennen matkaan ja osallistuva läsnäolo opintomatalla.

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija on mukana opintomatkan kaikissa vierailukohteissa. Opiskelija osallistuu ryhmätehtävän tekemiseen ja esittämiseen ennen matkaa sekä toimii ryhmässä sovitun roolijaon mukaisesti matkanjohtajana opintomatkan aikana. Opiskelija laatii oppimispäiväkirjan ohjeistuksen mukaisesti ja pystyy mainitsemaan valitsemansa teeman mukaisia asioita oppimispäiväkirjassa.

### Arvosana 3

Opiskelija on aktiivisesti mukana opintomatalla ja pyrkii verkostoitumaan alan yritysten kanssa. Opiskelija osallistuu aktiivisesti ryhmätehtävän tekemiseen ja toimii omatoimisesti sekä vuorovaikutteisesti matkanjohtajan tehtävissä opintomatkan aikana. Opiskelija havainnoi ja pohtii oppimispäiväkirjassaan valitsemansa teeman mukaisia asioita opintomatkan aikana ja vertailee niiden merkitystä yritykselle sekä alalle.

### Arvosana 5

Opiskelija toimii aktiivisesti ja vuorovaikutteisesti opintomatalla. Hän verkostoituu alan yrityksiin ja edustaa Haaga-Heliää esimerkillisesti. Opiskelija toimii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti kaikkien tehtävien osalta ja hän pystyy oppimispäiväkirjassaan havainnoimaan valitsemansa teeman mukaisia asioita ja analysoimaan kriittisesti niiden merkitystä sekä yritykselle että alalle.

## Palveluyrityksen kulttuuri (kirjapaketti)

Tunnus: H8JO41

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3.-4. opintovuosi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: Vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Koulutusohjelmakohtaiset perus- ja aineopinnot suoritettuna

### Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija laajentaa tietämystään organisaatio- ja yrityskulttuurista. Opintojakson suorittaminen tukee opiskelijan yrityskulttuuriin ja/tai muutosprosesseihin kohdistuvaa oppinnäytetyöprosessia. Opintojakson suoritettuaan opiskelija on

- oppinut ymmärtämään kulttuurieroja, työelämän monikulttuurisuutta ja kehittänyt valmiuttaan toimia tällaisessa toimintaympäristössä
- muodostanut kuvan elämyksen tai palvelun tuotannon johtamisesta ja organisaatiokulttuurista
- kehittänyt ymmärrystään kansainvälisyyskehityksen vaikutuksista ja mahdollisuuksista hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- saanut yleiskäsityksen yrityskulttuuri –lähestymistavan käytöstä organisaatioiden tutkimisessa ja kehittämisessä

### Sisältö

- Yrityskulttuuri ja organisaatiokulttuuri ja palvelun tuottaminen; ajattelumalleja ja lähestymistapoja
- Organisaation kehittäminen
- Muutoksen aikaansaaminen
- Innovaation aikaansaaminen
- Organisaatiokulttuurin sosiologinen ja psykologinen tausta
- Kulttuurien väliset erot ja niiden heijastuminen yritystoimintaan ja sen johtamiseen

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa kirjapakettina tenttimällä valinnaiset teokset. Oman oppimisen arviointi 1h.

### Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### Vastuopettajat(t)

Kari Nurminen

### Oppimateriaalit

1. Martínez, M. & Hobbi, B. 2008. Building a Customer Service Culture: The Seven Service Elements of Customer Success. IAP. 2. Hofstede, G. 1993 (tai uudempi). Kulttuurit ja organisaatiot. Mielen ohjelmointi. WSOY. 3. Honkanen, H. 2005. Muutoksen agentit: muutoksen ohjaaminen ja johtaminen. Suomen psykologiliitto/Edita. 5. Schein, E. 2009. Yrityskulttuuri – selviytymisopas: tietoa ja luuloja kulttuurimuutoksesta. Laatukeskus. 6. Forss-Anila, H. 2013. The effective service development process is using stories. Product: Evaluation form. Thesis/opinnäytetyö Haaga-Helia amk. Helsinki. 7. Schein, E.H. 2009. The Corporate Culture Survival Guide –sense and nonsense about culture change. Jossey-Bass Inc., San Francisco. 8. Hofstede, G. 2010. Cultures and Organizations: Software of the Mind: intercultural cooperation and its importance for survival. McGraw-Hill. 9. Trompenaars, F. and Hampden-Turner C. 2012. Riding the waves of culture: understanding diversity in global business. Nicholas Brealey, London. 10. Dumetz, J., Saginova, O. & Woolliams, P. 2012. Cross-cultural management textbook: lessons from the world leading experts in cross-cultural management. Createspace.

## Arviointi

Kirjatentti 3x33,3 p = max. 100 p

Jokaisesta (kolmesta) teoksesta on saatava hyväksyttävä vastaus

Tyydyttävä suoritus (arvos. 1) = 40/100 p, hyvä suoritus (arvos. 3) = 70/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Kirjallisessa vastauksessa (essee) taso:

Arvosana 1

Opiskelija hahmottaa pääpiirtein kirjan sisällöt ja ymmärtää kulttuurien erojen merkitystä. Vastaus hajanainen, tietoja esitellään satunnaisessa järjestyksessä ja pieni osa tiedoista on puutteellisia tai väärä.

Arvosana 3

Opiskelija on hahmottanut esitetyt kysymykset lukemansa perusteella ja osaa soveltaa joitakin teoksissa esiteltyjä malleja tai ratkaisuja. Vastaus on jäsenelty ja käsittely pysyy asetetun kysymyksen ympärillä.

Arvosana 5

Opiskelija on omaksunut hyvin valitsemiensa teosten sisällön ja soveltaa vastauksissaan luovasti teosten tietoja. Vastaukset sisältävät pohdintaa, eri vaihtoehtojen vertailuja sekä tehtyjen ratkaisujen toimivuuden arviointia. Vastaukset ovat jämäköitä ja hyvin jäseneltyjä.

## Ravintolan gastronomia

Tunnus: FPR8RH026

Laajuus: 6 op. 8 kontaktia

Ajoitus: 5. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaavalintainen

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen kurssi

Kurssimaksu: Opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun

Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Vapaavalintainen kurssi joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Kurssille pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuoimien perusteiden hyväksytyt suorittaminen. Kurssi on suunnattu restonomiopintojen 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

### Oppimistavoitteet

Perehdyttää opiskelija ruokakulttuurin kiehtovaan maailmaan. Tarkastelemme ruokakulttuurin kehitystä ja sen vaikutuksia nykypäivän gastronomiseen tarjontaan. Harjaannutamme taitojamme ruoanvalmistuksessa ja salityöskentelyssä. Teemme vierailuja kursilla annettaviin kohteisiin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee erilaisten erikoisraaka-aineiden käsittelyn, valmistamisen ja tarjoilun
- Osaa tarjota asiakkaille ravintolaelämyksiä
- Hallitsee ravintola-alan etiketti säännöstän ja käyttäytymistavat
- Osaa valmistaa saliruokia
- Tuntee suomalaista ja kansainvälistä gastronomista historiaa

### Sisältö

Ruokaravintolan palveluiden ja tuotteiden sovittaminen yrityksen liikeideaan ja asiakkaan tarpeisiin:

- kansallinen ja kansainvälinen ruokakulttuuri
- ruoan valmistaminen
- pöydän kattaminen
- istuma- ja tarjoilujärjestykset
- ruokien ja juomien tarjoilu, salityöskentely

### Työelämäyhteydet

Kurssilla tehdään tutustumiskäyntejä mahdollisuuksien mukaan ravintoloihin ja alan sidosryhmien liiketoimintaan

### Kansainvälisyys

Kurssilla tutustutaan kansainväliseen ruokakulttuuriin ja gastronomiaan.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:  
Lähiopetus 48 h  
Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 56 h  
Oman oppimisen arviointi 1 h

#### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

#### **Vastuopettajat**

Jari Karjalainen  
Heikki Ursin

#### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali. Muu tarvittava lähdekirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa

#### **Arviointi**

- Tentti 40%
- Osallistuminen annettuihin vierailuihin ja tehtäviin 20%
- Kirjareferaatti Moodlessa 40% (Sillanpää Merja, Säännöstelyn huvi. SKS 2002.)

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/Täydennettävä

## Ruoka ja kulttuurit

Tunnus: CUL8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittavat opinnot

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

#### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on syventää ruokakulttuurien ymmärtämistä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- ymmärtää asiakkaan ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- tuntee eri ruokakulttuureita
- tuntee ruoan käytön historiaa

#### **Sisältö**

- Suomalainen ruokakulttuuri
- Eri uskontokuntien ruokasäännöt
- Ruoka-aineiden käytön historia
- Ruoka-aineiden käyttö eri ruokakulttuureissa
- Ruoan muu kuin ravitsemuksellinen merkitys

#### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opintojakson suoritus

1. Osallistuminen luennoille
2. Kirjallinen tehtävä (pareittain)
3. Pecha Kucha esitys jonkin maan ruokakulttuurista

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

#### **Vastuopettaja**

Eeva Pajakkala, Haaga

## **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointi**

Harjoitustyöt

Arviointikriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

# Ruoka ja media

Tunnus: FPR8RH027

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. – 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Opintojakson osan lähtötaaso-vaatimuksena on opintojaksojen Ruokatuotanto 1 tai Ruokatuotannon perusteet suorittaminen.

## **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on tutustua median tapoihin tuottaa ruokaan liittyvää kirjoitettua ja ruokavalkokuvausta. Opiskelija osaa tuottaa ruokamediaan tekstejä ja reseptejä kuvineen. Lisäksi hän pystyy hahmottamaan ruoka- ja media-alan toimintatavat ja yhteistyömahdollisuudet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa havainnoida alan trendejä ja hyödyntää tätä tietoa työskentelyssään
- ymmärtää ja osaa soveltaa toiminnassaan ruoka-designia
- osaa kehittää elämyksellisiä ja esteettisiä tuotteita
- osaa analysoida, arvioida ja toistaa ruokamedioiden tyylejä
- osaa kehittää ja laatia eri medioihin sopivia reseptejä
- hahmottaa ruoka-aiheisen artikkelin teon vaiheet

## **Sisältö**

- ruokatrendit
- ruoka-aiheisen artikkelin tekeminen
- ruokatoimittajan työ
- ruokadesign
- ruokavalkuvauksen periaatteet

## **Työelämäyhteydet**

Opintojakso toteutetaan yhdessä elinkeinon kanssa (vierailuvia luennoitsijoita ja tutustumiskäyntejä).

## **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetustoteutus:

- Lähiopetus ja tentti 40 h
- Itsenäinen opiskelu 40 h
- Oman oppimisen arviointi 1 h

## **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## **Vastuopettaja**

Birgitta Nelimarkka

## **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Opintojakso arvioidaan hyväksytty / hylätty. Opintojakson hyväksyttävän suorittamisen edellytyksenä on tehtävien suorittaminen ja aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen.

# Ruoka, ravitseminen ja hyvinvointi

Tunnus: RES8HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. - 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruokavalion merkityksen osana ihmisen hyvinvointia
- osaa arvioida ruokavalioiden vahvuuksia ja heikkouksia
- osaa analysoida oman ruokavalion ravintosisällön
- tuntee suomalaiset ravitsemussuosituksukset ja niiden merkityksen
- osaa arvioida elintarvikkeiden ravintosisällön

## Sisältö

- Ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät
- Ajankohtaiset ruokavaliot Suomessa ja kansainvälisesti
- Erityisruokavaliot
- Vastuulliset ja turvalliset ruokavalinnat
- Ruokapäiväkirjan analysointi

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso-vaatimuksia

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tunnistaa tavallisimmat ruokavaliot pääpiirteittäin. Osaa nimetä ruoanvalintaan vaikuttavia tekijöitä. Ymmärtää ruokapäiväkirjan merkityksen ruoankäytön tutkimusmenetelmänä.

### Arvosana 3

Tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa huomioida ravitsemukselliset erityistarpeet. Osaa analysoida ruokavalion ravintosisältöä.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida ruokavalion ja vertailla sen vahvuuksia ja heikkouksia suomalaisiin ravitsemussuosituksiin. Opiskelija osaa arvioida kriittisesti mediassa esiintyviä ruokavaliota. Hän osaa soveltaa tietoaan erityisruokavaliosta niin, että pystyy löytämään yksilön tarpeisiin soveltuvan turvallisen tuotteen.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Ruokaa ja ravitsemusta tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Tunti ja oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettajat

Eeva Pajakkala, Haaga

# Suomalainen viiniosaaminen maailmalla - Suomi 100 Ch. Carsin luentosarja

Tunnus: RES8RH100

Laajuus: 5 op

Ajoitus: kevät 2017

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot  
Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

**Suomi 100 v.**

### **LUENTOSARJA HAAGA-HELIASSA KEVÄÄLLÄ 2017**

Alustava ohjelma - suunnittelu yhteistyössä lehtori Jouko Mykkäsen kanssa

"Tämän kurssin aikana pääset tutustumaan viinin maailmaan niin viinintekijöiden ja -tuottajien, kuin myyjien ja muiden viiniammattilaisten näkökulmasta. Kurssin tarjoaa Ranskassa toimiva suomalainen perheyrittäjä Chateau Carsin, jota luotsaa viinialan moniammattilainen, Juha Berglund. Luennoitsijoita Berglundin lisäksi ovat ainakin Antti Rinta-Huumo, Nea Berglund, Riikka & Jyrki Sukula sekä Jarkko Peränen."

Toteutamme Haaga-Heliale luentosarjan, joka on suunnattu kaikille halukkaille viineistä kiinnostuneille opiskelijoille. Kurssi on maksuton.

Se sisältää mm. seuraavat aihealueet luentojen ja work-shop`ien muodossa – yhteensä 8 luentoa à 3 oppituntia:

- Ch Carsin
  - o tausta ja historia ja lähtökohdat
  - o aikakausittain asetetut tavoitteet, arvot, visiot
  - o viinimaailman muutos vs. 25 vuotta sitten – ympäristön vaikutukset bisnes-caseen
- Siiirtyminen kohti kestävän kehityksen ja ekologisen tuotannon mallia (Biodynaamiset kokeilut yms.)
- Perinteisen ja luomuviljelyn erot
  - o tarhoilla
  - o kellarissa
  - o laskelmaesimerkkejä
  - o arvonmäärittämisessä lopputuotteelle – markkinavaikutukset
- Rutiinit tarhalla
  - o Vuosikierto
  - o Erilaiset sairaudet, taudit sekä muut huomioitavat uhkatekijät
  - o Muut päätöksentekokriteerit tarhalla (määrä / laatu / hinta jne.)
- Rutiinit kellarissa
  - o Valkoviinit, punaviinit, rose, makeat viinit – vaihtoehtoiset prosessit
  - o Muut tekijät – mm. tynnyreiden käyttö ja tammen vaikutus
- Work-shop
  - o Ryhmätyönä tehtävä viinien sekoittaminen eri raaka-aine eristä
    - Eri lajikkeet
    - Eri tyyppiset erät
    - Arviointi – laatu vs. määrä
- Viinintekemisen liiketaloudelliset näkökulmat
  - o Päätökset liittyen mm. hintakategorioiden, laatunäkökulmiin, imagokysymyksiin
  - o Tuloslaskelmat ja cash-flow – vaihtoehtoiset strategiat
- Bordeaux – kaupan rakenne ja historia
  - o Itsenäiset viljelijät
  - o Osuuskunnat, kauppahuoneet ja toiminnan ominaispiirteet
  - o Tulevaisuuden näkymät, uhat ja mahdollisuudet
- Kansainvälisen viinikaupan trendit ja tärkeät markkinat
  - o Tilastot: kulutus, tuotanto, trendit
  - o Viini vs. muut alkoholijuomat
- Viinimarkkinat Suomessa
  - o Monopolijärjestelmä – perusteet
  - o Kaupan muodot ja hinnanmuodostus
  - o Toimijat – rakenne ja sen muutokset

\* \* \* \* \*

**Lisäksi toteutamme erillisen syventävän osan** neljälle ”viinilähteiläälle”, jotka lähtevät 6 viikon opintomatkalta sadonkorjuun aikaan Carsiniin. Lähtijät valitaan hakijoista ja ajankohta on syyskuu 2017. Opintoihin sisältyy työjaksot, vierailuja sekä tutustuminen paikalliseen ruokakulttuuriin. Opiskelija saa tästä normaalin työharjoitteluun liittyvän opintopistemäärän.

- Työt sisältävät mm:
  - o Tarhatyöt

- o Kellarirutiinit sisältäen laboratorioanalyysit
- o Viininvalmistuksen prosessit
- o Päätöksenteko – ajankohdat, käymiseen ja kypsytykseen liittyvät päätökset

- Vierailuja mm:

- o Muut Bordeaux'n alueet (Medoc, Saint Emilion, Graves, Sauternes)
- o Cognac
- o Armagnac
- o Osteriviljelmät
- o Ankkafarmit

- Viinin ja ruoan yhdisteleminen sekä työskentely sadonkorjuukeittiössä

- o Perusteet yhdistelemiselle
- o Paikalliset ruoat ja paikalliset viinit
- o ”Ranskalainen keittiö”

#### **Vastuopettaja**

Jouko Mykkänen, Haaga

## Suomen myyminen kansainväliselle asiakkaalle

Tunnus: SMK8RL001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: periodi 2/2014

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ei sidonnaisuuksia

Opintojakson tyyppi: valinnainen

#### **Kohderyhmä**

Matkailun liikkeenjohdon 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijat ja tradenomi-opiskelijat, esimerkiksi myyntityön koulutusohjelman opiskelijat.

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opiskelijalla tulee olla Markkinointiviestintä TYE1RL003 suoritettuna tai vastaavat tiedot muuten hankittuna.

#### **Oppimistavoitteet**

- Opiskelija tuntee Suomen matkailun kohdealueena: kansainvälisessä markkinoinnissa käytettävän aluejaon ja teemat sekä Suomi-brändin.
- Opiskelija osaa tehdä matkailutuotteelle sopivan asiakasprofiilin ja ehdottaa sopivan sähköisen jakelukanavan.

#### **Sisältö**

- Suomi matkailun kohdealueena: aluejako ja teemat, Suomi-brändi
- Asiakasprofilointi
- Sähköisen matkailupalveluiden markkinointi ja myynti

#### **Työelämäyhteydet**

Opintojakson tehtävä on suomalaisen yrityksen toimeksiantona tehtävä projekti pienryhmätyönä.

#### **Kansainvälisyys**

Opintojakso kohdistuu nimenomaan kansainväliseen asiakkaaseen ja kansainvälisiin markkinointikanaviin.

#### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

- Lähiopetus sisältäen ohjattua projektityötä sekä tentti 24h
- Projekti pienryhmätyönä ja Itsenäinen opiskelu 56h
- Oman oppimisen arviointi 1h

#### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

#### **Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan opintojakson alkaessa.



## Opintojakson ohjaaja

Leena Grönroos

### Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija osaa luettelonomaisesti kertoa Suomen matkailun aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Opiskelija osaa kertoa esimerkkejä Suomen matkailutuotteisiin sopivista asiakasprofiileista ja sähköisistä jakelukanavista.

#### Arvosana 3

Opiskelija osaa keskustella aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Hänellä on aiheista perusteltuja näkemyksiä. Opiskelija osaa luoda tuotteelle asiakasprofiilin ja etsiä sopivan sähköisen jakelukanavan.

#### Arvosana 5

Opiskelija osaa keskustella kriittisesti aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Opiskelija osaa luoda tuotteelle asiakasprofiilin ja etsiä sopivan sähköisen jakelukanavan. Hänellä on rakentavia, perusteltuja kehittämissuhteita.

## Svenska för företagsledare

Tunnus: SWE8HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittava

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen -moduuli suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaasti valittavan opintojakson suorittamista.

### Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia ruotsin kielellä alan neuvottelutilanteissa ja osaa käyttää ruotsin kieltä vaativimmissa asiakaskohtaamisissa.
- ymmärtää pohjoismaisen yhteistyön tuomat mahdollisuudet ja hyödyt omalla alalla sekä ymmärtää skandinaavisten virtausten merkityksen alansa "trendsetterinä" Suomessa.
- osaa edustaa yritystään sekä pitää lyhyitä puheita ja/tai presentaatioita ruotsiksi.
- osaa kirjoittaa muistioita ja kokousasiakirjoja sekä CV:n ruotsiksi.
- ymmärtää alan liiketoimintaan liittyviä tekstejä.

### Sisältö

- tutustuminen alan toimipaikkaan pääkaupunkiseudulla
- vierailuluento ruotsiksi
- suullisia ja kirjallisia esityksiä ja tuotoksia
- erilaisten keskustelu- ja neuvottelutilanteiden harjoittelu
- alan erilaisia asiakirjoja

### Työelämäyhteydet

Opintojaksolla hyödynnetään työelämän ajankohtaisia esimerkkejä. Työskentely perustuu osallistujien omiin työelämäkokemuksiin.

### Kansainvälisyys

Moduulin aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin ja opiskelijaa rohkaistaan lähtemään työharjoittelun Pohjoismaihin. Opiskelija oppii ymmärtämään pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Opiskelijan oma aktiivinen toiminta on merkittävässä osassa. Opiskelu edellyttää työskentelyä myös itsenäisesti.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Oppimateriaalit**

Opettajan jakama ja ilmoittama materiaali.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija pystyy tyydyttävästi tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin helppoihin kysymyksiin. Hän osaa apuvälineitä käyttäen lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

### Arvosana 3

Opiskelija pystyy selkeästi tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin. Hän osaa lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

### Arvosana 5

Opiskelija pystyy vakuuttavasti ja luontevasti tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin vaativiinkin kysymyksiin. Hän osaa nopeasti ja tehokkaasti lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

## **Vastuopettajat**

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

# Tilastolliset menetelmät

Tunnus: MET8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: kesäopinnot

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin, edeltävä osaaminen ja suoritusajankohta**

Tilastollisten menetelmien perusteiden opintojaksolla ei ole sidonnaisuuksia muihin ammattikorkeakoulun opintojaksoihin. Opintojaksolla menestyminen edellyttää Excelin tilastotyökalun hallintaa, mikä opetellaan opintojakson aluksi lähitunneilla. Suositeltava opiskeluajankohta on 3. tai myöhempi lukukausi.

## **Oppimistavoitteet**

Opintojakso perehdyttää numeroaineistojen hankintaan ja kuvailuun sekä aineistoista tehtävien tilastollisten laskelmien ja päättelyjen menetelmiin. Näiden tavoitteiden taustaksi opintojaksolla opiskellaan tilastotieteen peruskäsitteitä. Opintojakso on yhtäällä valmiiden tilastojen hankintaa ja lukutaitoa edistävä ja toisaalta eri aloilla tarvittavien tilastollisten perusmenetelmien oppimisprosessi. Opiskelija tuntee jakson käytyään tilastotieteen peruskäsitteistön ja osaa käyttää hyväkseen tärkeimpien koti- ja ulkomaisten tilastontuottajien yhteiskunnallisia ja taloudellisia tilastoaineistoja. Opiskelija kykenee myös itsenäisesti tekemään sekä edellä mainittuihin että opintojakson harjoitusaineistoihin perustuvia tilastollisia tehtäviä ja grafiukoita Excelillä. Opiskelija osaa suorittaa tilastollisia peruslaskutoimituksia myös ilman Exceliä.

## **Sisältö**

Koti- ja ulkomaiset yhteiskunta- ja taloustilastot ja niiden tuottajat

Valmiiden tilastoaineistojen hyötykäyttö

Tilastoaineiston hankinta ja kuvailu – havaintomatriisi, jakaumat ja tunnusluvut

Tilastollinen riippuvuus

Tilastollinen estimointi ja testaus

## **Työelämäyhteydet**

Opintojakso kiinnittyy työelämään siten, että suoritusvaatimuksiin kuuluvan tilastollisen tehtäväpaketin tekeminen edellyttää

Tilastokeskuksen virallisten tilastojen käyttöä ja myös Tilastokeskuksen verkkosivulta löytyvän tilastokoulun sisältöön tutustumista.

## **Kansainvälisyys**

Opintojakso kiinnittyy kansainvälisyyteen siten, että opiskelija käyttää tilastollisen tehtäväpaketin laadinnassa mm. Eurostain ja OECD:n tuottamia tilastoja.

## **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Yhdistetty lähi- ja verkko-opintojakso. Johdanto ja lähiopetus (3x 3h) atk- luokassa. Virtuaaliopetus Moodlessa. Opintojakson oppikirjan

sisältöä tulee hallita valituilta osin ja muun materiaalin tukemana vastaamalla online tentin monivalintakysymyksiin. Lisäksi on vastattava ja palautettava tehtäväpaketti, johon sisältyy lähinnä valmiisiin aineistoihin liittyviä tilastollisia tehtäviä. Vastuuopettaja tukee opiskelua lähiopetuksessa ja verkkokeskustelussa. Oman oppimisen arviointi 1 h.

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Aikaisemmin hankitun tiedon tunnistamisesta näytöllä sovitaan vastuuopettajan kanssa. Opiskelija toimittaa ensin vastuuopettajalle kirjalliset dokumentit suorittamistaan tilastollisten menetelmien opinnoista ja/ tai työnkuvauksen työstä jota hän on tehnyt ja jossa käytetään tilastollisia malleja.

### **Vastuuopettaja**

Kalevi Tourunen

### **Oppimateriaalit**

Oppikirja: Holopainen, M – Pulkkinen, P: Tilastolliset menetelmät 5-7. painos (WSOY).

Opintojakson Moodle sivulla jaettava materiaali sisältäen linkit tilastontuottajien verkkosivuille.

### **Suoritustapa ja arviointi**

Opintojakso suoritetaan palauttamalla elokuun 15. päivään 2014 mennessä tilastollisia lasku- ja muita tehtäviä sisältävä tehtäväpaketti (paino loppuarvosanassa 50 %). Lisäksi on suoritettava kymmenen monivalintakysymystä sisältävä online, open book ja kahden yrityskerran tentti Moodlessa aikavälillä 24 -26.6 2013 (paino loppuarvosanassa 50 %). Tentti on avoinna 2 tuntia siitä kun sen on avannut. Molemmat arvioinnit tehdään asteikolla 1-5.

### **Arviointiperusteet (tentti, tehtäväpaketti)**

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opintojaksossa arvioidaan opiskelijan omaksumien tilastollisten peruskäsitteiden ja menetelmien tuntemusta. Opiskelija suoriutuu tilastollisten peruslaskutoimitusten, tehtävien ja tilastografiikan tekemisestä Excelillä.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee osittain (40 -60 %) suoriutumaan itsenäisesti tentistä ja Excelillä tehtävistä tilastollisista tehtävistä

Arvosana 3

Opiskelija kykenee suoriutumaan itsenäisesti suurimmasta osasta (+60 -80 %) tenttiä ja Excelillä tehtävistä tilastollisista tehtävistä

Arvosana 5

Opiskelija kykenee suoriutumaan itsenäisesti lähes kaikista (+80 -90 %) tenttikysymyksistä ja Excelillä tehtävistä tilastollisista tehtävistä

## Träna svenska

Tunnus: SWE8HA001

Laajuus: 2 op (53 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojakson taso on A2.

Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on palauttaa mieleen ruotsin kielen keskeiset rakenteet, ja luoda edellytykset varsinaisten kieliopintojen aloittamiselle.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä

### **Sisältö**

- Kieliopin keskeiset rakenteet

- Sanastoharjoituksia

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 27 h

Itsenäinen opiskelu 25 h  
Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:  
Lähiopetus ja tentti 16 h  
Itsenäinen opiskelu 36 h  
Oman oppimisen arviointi 1 h

Opintojakso perustuu lähiopetuksessa tehtäviin kirjallisiin ja suullisiin harjoituksiin sekä itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä tentin suorittamista hyväksytysti.

Ruotsin kieltä aktivoidaan lähiopetuksessa harjoittamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita.

#### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

#### **Vastuopettajat**

Arja Aktan-Helminen  
Hanna Knuutila  
Anna Sarajas-Zino

#### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

#### **Arviointiperusteet**

Tentti 80 %  
Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

#### **Arviointikriteerit**

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty

#### **Hyväksytty suoritus**

Opiskelija osaa ruotsin kielen perusrakenteita ja -sanastoa. Hän kykenee muodostamaan helppoja lauseita ja fraaseja sekä tunnistaa keskeiset ruokasanat ruotsiksi. Hän selviytyy helpoista vuorovaikutustilanteista, kuten kahvilassa ja kaupassa asioimisesta. Hän osaa myös kertoa itsestään ja perheestään.

## Viinikurssi

Tunnus: RES8RH021

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus: vapaa

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: Vapaavalintainen

Kurssin hinta: 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään ennen ensimmäistä kokoontumista.

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojakso on suunnattu kaikille viinien maailman kiinnostavaksi ja hyödylliseksi kokeville opiskelijoille. HOTRA-ohjelman opiskelijat ja ennen vuotta 2015 aloittaneet RUOKA-ohjelman opiskelijat eivät voi osallistua tälle opintojaksolle, koska opintojaksot Ravintolajuomat/Johdatus ravintolajuomiin vastaavat pitkälti tätä kurssia.

#### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija erityyppisiin viineihin ja väkeviin juomiin sekä niin yleisiin käyttötapoihin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää viinimaailman perusteet: viinityypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- oluet ja väkevät juomat: tyypit ja tarjoilu, käyttö sekä baarityön perusteet
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

#### **Sisältö**

- Viinien systemaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun, viinialueiden laatumerkinnät
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: puna-, valko-, rosee-, kuohuviinit, väkevät viinit ja väkevät juomat

## **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:  
Lähiopetus ja tentti 21 h  
Itsenäinen opiskelu 89 h  
Oman oppimisen arviointi 1h

Oppimismenetelminä on systemaattinen maistelu ja sen yhdistäminen teoreettiseen tietoon. Onnistunut opiskelu edellyttää tiiviin tahdin vuoksi aiheisiin ennakkoon perehtymistä. Oppiminen osoitetaan tenteillä, joissa on maistelu- ja teoriaosuus.

## **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## **Vastuopettajat**

Jouko Mykkänen

## **Oppimateriaalit**

Kirjallisuus: Etikettien takana – Viinit ja väkevät juomat. WSET 2012. Saatavana Haagan Matskusta.  
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointi**

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvioinnin kohteet

Ammattimainen maistaminen ja maistamisen terminologia  
Viinin laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät  
Viinitermistö  
Viinialueiden sijainnit ja ominaisuudet

Arvosana 1

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta mutta ei terminologiaa. Tunnistaa vähäisesti viinitermistöä ja nimeää joitain viinin laatuun vaikuttavista tekijöistä. Tunnistaa vain osan viinialueiden ominaisuuksista.

Arvosana 3

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa. Tunnistaa kohtalaisesti viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä. Kykenee nimeämään monien viinialueiden ominaisuuksia.

Arvosana 5

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa moitteettomasti. Osaa yhdistää viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi. Tunnistaa viinialueiden ominaisuudet kiitettävästi.

# Viinin ja ruoan yhdistäminen

Tunnus: RES8RH025

Laajuus: 6 op.

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen kurssi

Kurssimaksu: Opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun

Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Vapaavalintainen kurssi joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Kurssille pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuoimien perusteiden hyväksytyt suorittaminen. Kurssi on suunnattu restonomiopintojen 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

## **Oppimistavoitteet**

Kurssin suoritettuaan opiskelija hallitsee viinin ja ruoan yhdistämisen perusteet sekä erityyppisten ateriakokonaisuuksien luomisen ja myynnin asiakkaalle

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tuntee ruoan perusmaut ja viinin rakenteen
- Osaa yhdistä viiniä ja ruokaa
- Tutustuu eri raaka-aineiden valmistukseen

- Hallitsee menun rakentamisen
- Osaa myydä ja suositella viinejä asiakkaille

### Sisältö

Kurssi luo pohjaa ja täydentää myöhempiä ravintolapalveluiden-, juomien- ja tuotannon opiskelua. Käsiteltävät asiakokonaisuudet ovat:

- Viinin makuun vaikuttavat tekijät
- Maistamisen käytäntö
- Viinin ja ruuan ominaisuudet
- Viinin jaottelu ja ruokien yhdistäminen
- Ruoka- ja viinilistan yhteensopivuus
- Gastronomia
- Grand Dinner:n järjestäminen

### Työelämäyhteydet

Opintojaksolla mukana viini- ja panimoalan yrityksiä

### Kansainvälisyys

Kurssilla käsitellään juoma- ja ruokakulttuuria kansallisesti ja kansainvälisesti

### Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 h. 8 kontaktia

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

### Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### Vastuopettajat

Jari Karjalainen

Heikki Ursin

### Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali. Muu tarvittava lähdekirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa.

Karmavuo ja Lihtonen; Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. Teos 2009.

### Arviointiperusteet

Kurssitehtävä 75 % (hyväksytyt/täydennettävä)

Läsnäolo 100%

Annettujen harjoitustöiden suorittaminen 25 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/täydennettävä

## Väkevät juomat ja cocktailit

Tunnus: RES8RH023

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### Tavoite

- 1) Perehtyä väkevien alkoholijuomien tyyliin siten, että hallitsee niiden tyyliin ja laatuun vaikuttavia tekijöitä ammattimaisella tavalla. Luennoilla käydään läpi juomien teoriaa ja perehdytään niiden laatuun maistelemalla
- 2) Perehtyä tärkeimpiin näistä juomista tehtyihin klassisiin cocktaileihin
- 3) Perehtyä cocktailbaarien toimintaan

### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijan ymmärrystä ravintolan juomatoiminnoista: erityyppiset väkevät juomat sekä cocktailit. Cocktailityypit, klassinen ja moderni cocktail ja niihin liittyvä baarityöskentely.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää syvällisesti: väkevien alkoholijuomien tyypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- cocktailbaarit ja niiden toiminta (baarimestaritoiminnot, asiakaskunta, tuottavuus, myynti)
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

### **Sisältö**

- Väkevien juomien systemaattinen maistelu
- valmistuksen vaikutus väkevien juomien makuun, laatumerkinät
- Tärkeimpien tärkeimpien juomatyyppien vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: vodkat, ginit, viskit, rypäletisleet, hedelmätisleet, liköörit, maustetut tisleet

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Oppimismenetelminä on systemaattinen maistelu ja sen yhdistäminen teoreettiseen tietoon. Onnistunut opiskelu edellyttää tiiviin tahdin vuoksi aiheisiin ennakkoon perehtymistä. Oppiminen osoitetaan tentillä , jossa on maistelu- ja teoriaosuus.

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettajat**

Jouko Mykkänen

### **Oppimateriaalit**

Kirjallisuus :

Distilling Knowledge (kirja Haagan Matskusta)

Muut lähteet:

Luentomuistiinpanot

Maistelumuistiinpanot

Opintokäynnit

### **Arviointiperusteet**

Tentti 100 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

### **Kurssimaksu**

Kurssimaksu 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.

## Yrittäjyysintensiivi

Tunnus: BUS8RH002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: pakollinen yrittäjyysopiskelijoille

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee liikeidean kehittämisprosessin
- ymmärtää toimintaympäristön analysoinnin merkityksen

- hallitsee aloittavan yrityksen budjetoinnin
- ymmärtää strategiatyön ja markkinointisuunnitelman prosessit
- osaa yhdistää opintojen tärkeät osiot yhdeksi kokonaisuudeksi ...)

### Sisältö

- liikeidean kehitysprosessi
- toimintaympäristön analysointi
- markkinointisuunnitelman laatiminen
- henkilöstösuunnitelman laatiminen
- strategiatyö
- tulosbudjetti ja rahoitusbudjetti
- suunnitelman esittäminen

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

1. ja 2. vuoden pakolliset markkinoinnin ja laskentatoimen kurssit tulisi olla suoritettu

### Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosanat/ Kohteet	1	3	5
<b>Tiedot</b>	Tunnistaa opintojakson keskeiset käsitteet.  Osaa ohjattuna käyttää opintojaksolla esiteltyjä kehittämistyökaluja.	Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet.  Osaa itsenäisesti käyttää opintojaksolla esiteltyjä kehittämistyökaluja.	Hallitsee erinomaisesti opintojakson keskeiset käsitteet.  Osaa innovatiivisesti käyttää opintojaksolla esiteltyjä kehittämistyökaluja.
<b>Taidot</b>	Soveltaa välttävästi ohjauksessa oppimiansa tietoja käytäntöön.  Osaa ohjattuna priorisoida ja aikatauluttaa omaa toimintaansa.	Soveltaa hyvin oppimiansa tietoja käytäntöön.  Osaa priorisoida ja aikatauluttaa omaa toimintaansa.	Soveltaa rohkeasti ohjauksessa oppimiansa tietoja käytäntöön.  Osaa aktiivisesti priorisoida ja aikatauluttaa omaa toimintaansa.
<b>Pätevyys</b>	Edistää toimintaansa ohjattuna.  Osaa jonkun verran hyödyntää saamaansa ohjausta (ja ohjata muita).  Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään.	Edistää toimintaansa kohtuullisen oma-aloitteisesti.  Osaa kohtalaisesti hyödyntää saamaansa ohjausta (ja ohjata muita).  Osaa kertoa omasta prosessin aikaisesta kehittymisestään.	Edistää toimintaansa erittäin oma-aloitteisesti.  Osaa aktiivisesti hyödyntää saamaansa ohjausta (ja ohjata muita).  Osaa kriittisesti arvioida omaa prosessin aikaista kehittymistään.

### Työelämäyhteydet

Projekti tehdään elinkeinoprojektina



**Kansainvälisyys**

Toimintaympäristöä analysoidaan kansainvälisestä näkökulmasta

**Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. intensiivitoteutuksena  
Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettaja(t)**

Juuso Kokko

Timo Moilanen

Pekka Heikkilä