

RUOKAT18 Ruokatuotannon johtamisen
koulutusohjelma 2018
Matkailu- ja ravitsemisalan
ammattikorkeakoulututkinto, 210 op

Erikoistumisalaopinnot		OP
FPR2RR001	Ruoka-alan toimintaympäristö	9
FPR2RR002	Raaka-aineet ja ravitsemus	9
FPR3RR007	Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi	9
FPR3RR008	Ruokatuotannon prosessit	9
FPR3RR005	International Kitchen Management	9
Projektit		OP
FPR1RR009	Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti	1
FPR1RR002	Ruokatuotanto-projekti	4
FPR1RR010	Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti	5
FPR1RR013	Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti (cooperative)	5
FPR1RR004	Kaupallistaminen-projekti	5
FPR1RR011	Kaupallistaminen-projekti (Osuuskunta)	5
FPR1RR005	Business Development Project	5
FPR1RR012	Business Development Project (cooperative)	5
Täydentävät opinnot		OP
Perusopinnot		OP
RES1RH002	Johdatus ravintolajuomiin	3
SLF1HA002	Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	1

RES1HR002 Ruoan ja juoman yhdistäminen	3
ENG1HR001 Managerial English	3
INT1HA001 Developing Intercultural Competence	2
SLF1HA001 Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	1
ACC1HA001 Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5
ACC2HA001 Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5
MAR1HR001 Markkinoinnin ja myynnin perusteet	5
COM1HA001 Kirjallinen viestintä	5
LEA1HA001 Toiminta projekteissa	3
FRE1RR001 Ravintolaranska	3
TKI1HA001 Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	3
COM1HA002 Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	3
LAW2HA001 Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5
Ammattiopinnot	OP
LEA2HA003 Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5
RES2HR001 Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	5
TOU2RR001 Ruokamatkailu	5
SWE2HA001 Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	5
ENG2HA001 Hospitality and Tourism Business English	5
LEA2HR002 Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	5
HOT1RH008 Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	5
Työharjoittelu	
PLA6HA003 Harjoittelu ammattialalla	5
PLA6HA004 Harjoittelu ammattialalla	5
PLA6HA013 Harjoittelu erikoistumisalalla	5

PLA6HA011 Harjoittelu erikoistumisalalla	10
PLA6HA012 Harjoittelu erikoistumisalalla	10
Opinnäytetyö	
THE7HH901 Opinnäytetyö, vaihe 1	5
THE7HH902 Opinnäytetyö, vaihe 2	5
THE7HH903 Opinnäytetyö, vaihe 3	5

Ruoka-alan toimintaympäristö, 9 op - FPR2RR001

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

- Toimialan rakenteet
- Ruokaturvallisuus
- Alan historia ja trendit
- Anniskeluasiat
- Hygieniaosaaminen
- Alan työtehtävät ja standardit

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lisätiedot

Mikäli opiskelija saa opintojaksosta hylkäävän arvioinnin, tulee koko opintojakso suorittaa uudelleen. Ei uusintamahdollisuutta.

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuopettajien kanssa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti.

Opintojakso tulee suorittaa samanaikaisesti Ruokatuotantoprojektin (FPR1RR002) kanssa.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Raaka-aineet ja ravitseminen, 9 op - FPR2RR002

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet
- tuntee raaka-aineet ja niiden ravitsemukselliset ominaisuudet
- osaa annossuunnittelun perusteet
- ymmärtää ruoan valmistuksen ilmiöitä
- tuntee elintarvikelainsäädännön

Sisältö

- Raaka-aineet: tunnistaminen, varastointi ja käsittely
- Elintarviketieto
- Ravitsemustieto
- Annossuunnittelu
- Ruoanvalmistuksen kokeelliset menetelmät

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Parkkinen, K. & Rautavirta, K. 2010. Utelias kokki. Elintarviketietoa ja -kemiaa ruoanvalmistajalle. Restamark. Helsinki.

Voutilainen E., Fogelholm M., Mutanen M. 2015. Ravitsemustaito. SanomaPro, Helsinki.

Muu opettajan jakama materiaali

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuupettajien kanssa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -moduulin suorittaminen hyväksytysti.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa yleisimmät ravintolassa käytettävät raaka-aineet ja niiden ravitsemuksellisen sisällön, tunnistaa perusmaut sekä tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa soveltaa niitä käytäntöön. Osallistuu kokeellisten ruoanvalmistus töiden analysointiin ja esittämiseen. Kaikki osatehtävät ja tentit suoritettu hyväksytysti

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi, 9 op -

FPR3RR007

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

- Ymmärtää Tuotekehitysprosessin perusteet ja osaa soveltaa niitä käytännössä
- Osaa yleisempien ideointityökalujen käytön
- Osaa kuvata aistien toimintaa
- Pystyy hyödyntämään aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä osana kehittämistyötä
- Osaa Projektimaisen työskentelytavan soveltamisen kehittämistyöhön

Sisältö

- Erilaiset tuotekehitysprosessit
- Ideointityökalut
- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät
- Projektimaisen työskentelytavan sovellukset kehittämistyöhön

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi

Oppimateriaalit

Tuorila, H., Parkkinen, K, Tolonen K. 2008 Aistit ammattikäyttöön. Wsoy oppimateriaalit, Helsinki.

Muu opettajien jakama materiaali

Lisätiedot

Teoriaosuuden tentit sekä ryhmätyönä tehtävä tuotekehitys-case, joka raportoidaan kirjallisesti.

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuoopettajien kanssa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -opintojakso suoritettu tai vastaavat ammattikeittiötaidot.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ja ymmärtää tuotekehitysprosessin eri vaiheet ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettävät kohteet. Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Tunnistaa eri tiedonhankkimismenetelmiä. 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 analyyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron. Opiskelija tuntee tuotekehityksen ja aistinvaraisen arvioinnin teoriaa käytännön tekemisen näkökulmasta ja osoittaa sen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää. Tunnistaa ja osaa soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä. 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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa itsenäisesti tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan, seuraamaan ja analysoimaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää tai ryhmän vetäjänä. Tunnistaa ja soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä sekä osaa arvioida niiden soveltuvuutta kehittämistehtävissä. Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin tutkimuksen ja osaa itsenäisesti analysoida ja tehdä johtopäätöksiä tutkimuksen tuloksista. Opiskelija osaa hyödyntää aistinvaraista arviointia osana tuotekehitysprosessia tavoitteellisesti.

Ruokatuotannon prosessit, 9 op - FPR3RR008

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

- hallitsee tuotanto- ja palveluprosessit ammattikeittiössä
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- osaa kannattavan toiminnan periaatteet
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- osaa kehittää ruokatuotteita ateriatasolla

Sisältö

- Ruokatuotannon ydinprosessit sekä Ravintolan myyntiprosessi
- Ostot ja logistiikka, Laitehankintojen perusteet sekä soveltava laskenta (kannattavuus)
- Työturvallisuus (esimiesrooli)
- Laatukäsitteistö
- TES ja työvuorolistasuunnittelu

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Mara - TES 2017

Elintarvikelainsäädäntö

Ijäs, T. & Välimäki, M.-L. 2009. Tunne hygieniasaaminen. Otava. Helsinki.

Muu opettajan jakama materiaali

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuupettajien kanssa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaaan suoritettavaksi opintojakson Raaka-aineet ja ravitsemus (9 op) jälkeen.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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. Opiskelija tuntee opintojakson sisältöihin liittyvän teorian käytännön näkökulmasta ja osoittaa sen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - 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.

International Kitchen Management, 9 cr - FPR3RR005

Course unit language

English

Upcoming implementations

No upcoming implementations yet.

Learning objectives

- is able to create a functional concept plan
- can apply the principles of Quality Management into practice
- is able to analyse the efficiency of Food Production processes
- understands and can illustrate the design principles of a kitchen facility
- can apply leadership skills in multicultural kitchen environment

Contents

- Digital kitchen systems
- Property management
- Procurement and purchasing processes
- Kitchen management (quality, multicultural workforce)
- Tendering process

Execution methods

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

- a. Lectures and assignments as full-time studies
- b. Exam and learning assignments (contact)

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

Further information

Individual / group assignment

Moodle Exam

Starting level and linkage with other courses

Prerequisites to enroll are either vocational qualification on culinary field or work experience in professional kitchen environment (e.g. internship as restaurant cook) with relevant theoretical competences.

Assessment criteria

Assessment criteria - grade 1

Student knows the basic roles and responsibilities in professional kitchen environment. (S)he understands the structure of professional food production concept. (S)he understands the importance of tendering and purchasing for successful kitchen management and understands the principles of the property management. (S)he knows how the software's based food management system can be used for kitchen operations. (S)he knows concept of leadership and the principles of quality management.

Assessment criteria - grade 3

(S)he knows how to manage the roles and responsibilities in professional kitchen environment with diverse work force. (S)he knows how to set the structure of professional food production concept and can describe and apply tendering and purchasing concepts for successful kitchen management. (S)he is able to use appropriate professionals for kitchen properties planning, building and maintenance. (S)he is able to use software's based food management system which can be used for kitchen operations. (S)he is able to apply the concepts quality management in kitchen management. Understands the meaning continuous improvement for customer satisfaction.

Assessment criteria - grade 5

(S)he knows how to manage and develop the roles and responsibilities in professional kitchen environment and lead diverse workforce. (S)he knows how to set the structure and control the professional food production concepts. (S)he can plan and develop tendering and purchasing processes for successful kitchen management. (S)he is able to plan and use appropriate professionals for kitchen properties planning, building and maintenance. (S)he is able to use and analyse kitchen operations with software's based food management system(s). (S)he is able to analyse and develop quality management and support continuous improvement in restaurant business within challenging strategic environment.

Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti, 1 op -

FPR1RR009

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Tutustuttaa opiskelija ammattikeittiön tukitoimintoihin

- Raaka-aineiden tilaamiseen käytettävät menetelmät, vastaanottoon ja varastointiin liittyvien tehtävien suunnittelu ja ylläpito.
- Raaka-aineiden tilaamiseen, vastaanottoon ja varastointiin liittyvien tehtävien suunnittelu ja ylläpito
- Varastojen järjestäminen ja siivous sekä perusraaka-ainevalikoiman ylläpito
- Puhtaanpitoon liittyvien pesuaineiden ja -välineiden säilytys ja ylläpito vastaten opetuskeittiöiden päivittäistä tarvetta.
- Ovaport -järjestelmän käyttö

Sisältö

- Tilausjärjestelmät ja -menetelmät
- Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja mahdolliset reklamaatiot
- Opetuskeittiöiden ja varastoiden puhtaanapito
- Puhtaanpitoon liittyvien pesuaineiden ja -välineiden ylläpito
- Ovaport -järjestelmä

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät
- b. Näytöllä osoitetaan kaikkien sisältöjen hallitseminen

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Omavalvontasuunnitelma

Ovaport - manuaali

KesproNet ja Heinon Tukun verkkokauppa - opiskelijatunnukset

Muu opettajan jakama materiaali

Lisätiedot

Opintojakso tehdään Haagan restonomikampuksen toimitiloissa

Opinnollistamistehtävät/ Näyttö laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuoopettajien kanssa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suoritetaan työpareittain, vastuuviikot koko lukuvuoden aikana pois lukien loma- ja harjoittelujaksot

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri, hyväksytyt/hylätty

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa Hyväksytty/ Hylätty

Hyväksytty

Opiskelija osoittaa aloitteellisuutta, kykyä ylläpitää ja kehittää tilojen yleistä järjestystä sekä käyttää osoitettuja järjestelmiä.

Hylätty

Annettujen tehtävien laiminlyönti vastuuvuoron aikana. Osoitettujen tilojen järjestys- ja siisteystason heikkeneminen vastuuvuoron aikana. Ei hallitse Ovaport -järjestelmän käyttöä. Puuttuva vastuuviikon raportointi.

Ruokatuotanto-projekti, 4 op - FPR1RR002

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

- 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
- tietää tapahtumasuunnittelun perusteet ja organisoinnin

Sisältö

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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Opettajan jakama materiaali

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät/ Työelämäprojekti laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti. Projekti tulee suorittaa samanaikaisesti Ruoka-alan toimintaympäristö opintojakson (FPR2RR001) kanssa.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri, hyväksytty/hylätty

Hyväksytty opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty. Mikäli opiskelija saa projektista hylkäävän arvioinnin, tulee koko projekti suorittaa uudelleen. Ei uusintamahdollisuutta.

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 refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti, 5 op -

FPR1RR010

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

- tuntee keskeisimmän käsitteistön elämyksellisyyden teoriasta
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- tuntee gastronomian historiaa ja pystyy hyödyntämään sitä annossuunnittelussa
- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavat ruokatrendit
- osaa analysoida erilaisia asiakastarpeita

Sisältö

- Estetiikka ja aistit
- Elämysteoriat
- Gastronomia ja annossuunnittelun periaatteet
- Asiakasymmärrys
- Ruuan presentaatiot perustuen elämyksellisyyteen ja visuaalisuuteen

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumisopintojaksot suoritettu

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata ruokatuotannon menetelmiä - ja ilmiöitä

Suurittaa hyväksytysti kaikki opintojaksoon liittyvät tehtävät

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa ruokaelämyksen rakentamiseksi

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arviointikriteeri - 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

Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti (cooperative), 5 op - FPR1RR013

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Kaupallistaminen-projekti (Osuuskunta), 5 op - FPR1RR011

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Business Development Project, 5 cr - FPR1RR005

Course unit language

English

Upcoming implementations

No upcoming implementations yet.

Business Development Project (cooperative), 5 cr - FPR1RR012

Course unit language

English

Upcoming implementations

No upcoming implementations yet.

Kaupallistaminen-projekti, 5 op - FPR1RR004

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- tuntee segmentoinnin periaatteet
- ymmärtää kaupallistamisen periaatteet tuotenäkökulmasta

Sisältö

- Segmentointi ja kuluttajatrendit
- Tuotelanseeraus
- Kannattavuuden arviointi
- Projektin hallinta
- Roolit ja sidosryhmät projektityössä

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei ole

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri, hyväksytyt/hylätty

Hyväksytyt opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytyt/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.

Johdatus ravintolajuomiin, 3 op - RES1RH002

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

- 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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2, 1 op - SLF1HA002

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa omien opintojen ja kokemusten kautta saavutetun kehittymisen ja ammatillisen osaamisen
- osaa hahmottaa omaa arvoperustaansa ja perustella valintojaan
- osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuun tavoitteena kokonaisvaltainen elämäntyytyväisyys
- tuntee modernin työnhaun menetelmiä - osaa tehdä oman potentiaalinsa ja oman osaamisensa näkyväksi

Sisältö

- Positiivisen psykologian työkaluja oman persoonallisuuden, arvomaailman ja itsetuntemuksen kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen omaa kokonaishyvinvointia ajatellen
- Modernin työnhaun menetelmiä

Ruoan ja juoman yhdistäminen, 3 op - RES1HR002

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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
- Analyyttinen maistaminen
- Klassiset yhdistelmät
- Makuaistimukseen liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuaistimukseen perustuva rakentaminen

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002 tai raaka-aineet ja ravitseminen FP22RR002 suoritettava ennen tätä opintojaksoa.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakujen keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

Managerial English, 3 op - ENG1HR001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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 epäsäännöllisyystilanteissa eli silloin kun asiat eivät suju odotetulla tavalla
- osaa lukea ja tulkita vaativaa englanninkielistä tekstiä tehokkaasti ymmärtäen sen sisällön

Sisältö

Sisältö

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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Oppimistavat

Tämän opintojakson 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)

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Aiemmin hankitun osaamisen näyttö: ota yhteyttä opettajaan.

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan myöhemmin (saatavilla Moodlessa).

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

Osaa englantia, ja puhetilanteiden 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.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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 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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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 etsimällä lisätietoa.

Arviointikriteeri, hyväksytty/hylätty

Opiskelija ei ole näyttänyt arvosanaan 1 oikeuttavaa osaamista.

Developing Intercultural Competence, 2 cr -

INT1HA001

Course unit language

English

Learning objectives

Learning objectives

Upon completion of the course, 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

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

Execution methods

The learning goals of this course 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 course.

Learning materials

To be announced in the beginning of the course.

Further information

Working life connections

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

Internationality

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

Starting level and linkage with other courses

Starting level and linkage with other courses

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

Assessment criteria

Assessment criteria - grade 1

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

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.

Assessment criteria - grade 3

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.

Assessment criteria - grade 5

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.

Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1, 1 op - SLF1HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Sisältö

Tunnetaidot ja itsetuntemus

Psykologinen pääoma ja ammatilliset vahvuudet

Positiivinen psykologia

Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla, 5 op - ACC1HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee taloudellisen raportoinnin perusteet ja tulokinnan
- 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 arvonalisäverotus
- Kustannusten luokittelu, kriittinen liikevaihto
- Katetuottohinnoittelu ja muut hinnoittelumenetelmät HRM-alalla
- Myynnin ja kustannusten ennustaminen
- Excelin käyttö taloushallinnossa

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson 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)

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojakson alkaessa

Lisätiedot

Vastuuopettajat:

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla, 5 op - ACC2HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson 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)

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Kurssin opettaja ilmoittaa oppimateriaalit kurssin alussa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Markkinoinnin ja myynnin perusteet, 5 op -

MAR1HR001

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

Tavoitteet: 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

Sisältö

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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Oppimistavat

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

Oppimateriaalit

Bergström, S. & Leppänen, A. 2015. Yrityksen asiakasmarkkinointi. Edita. Löytyy myös e-kirjana. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Lisätiedot

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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 asiakaskohtaamisessa
- Osaa listata henkilökohtaisen myyntityön myyntiprosessin vaiheet

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Tietää markkinoinnin keskeiset käsitteet ja kilpailukeinot ja ymmärtää niiden merkityksen yrityksen toiminnassa
- Osaa toimia markkinointihenkisesti
- Osaa hyödyntää ostokäyttäytymiseen liittyvää tietoa markkinointipäätösten pohjana
- Tietää mistä tekijöistä hyvä asiakaspalvelu muodostuu
- Osaa toimia oikein asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa
- Tietää mistä tekijöistä henkilökohtainen myyntiprosessi koostuu ja osaa toimia prosessin eri vaiheissa

Arviointikriteeri - 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

Kirjallinen viestintä, 5 op - COM1HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiategstejä 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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

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

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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

Suunnittelee ja laatii sujuvasti työelämän erilaisiin viestintätilanteisiin sopivia, lähetyskelpoisia 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.

Toiminta projekteissa, 3 op - LEA1HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

- 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 ennakoida 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 aikataulut ja resursointi
- Projektin riskien kartoitus ja riskienhallinnan suunnittelu
- Projektiryhmän jäsen vastuullisena toimijana

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät, tentti ja projektiraportti/suunnitelma päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena TAI
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti TAI
- c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b) = AHOT
- d. Kirjacentti = näyttökoe (yleisenä tenttipäivänä tai näyttöpäivinä)

Oppimateriaalit

Moodle-materiaalit

ja kirja (tenttikirja): Ruuska, P. 2003 (tai uudempi painos). Pidä projekti hallinnassa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

1. opintojen perusopintoja: ei lähtötasovaatimuksia

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Arviointikriteeri, hyväksytty/hylätty

Osallistuminen harjoitukseen (20 %), kirjatenntti (40 %) alku- tai loppukuulusteluna ja projektiraportti/suunnitelma (40 %). Näistä on kerättävä vähintään 50 pistettä.

Ravintolaranska, 3 op - FRE1RR001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa hyödyntää ranskankielisiä ruokalistoja ja -ohjeita
- tuntee klassisen ranskalaisen keittiön ruokia sekä ymmärtää ranskalaisen keittiön merkityksen alalla
- hallitsee klassikkoruokien ja yleisimpien viinien ääntämisen
- tuntee ranskankielisiä ammattinimikkeitä
- ymmärtää monipuolisen ja -tasoisen kielitaidon merkityksen

Sisältö

- ruokasanaston muodostamisen periaatteet
- ranskankieliset ruokalimat ja menut
- gastronomisia termejä: klassikkoruokat
- ranskalainen ruokakulttuuri ja viinialueet
- ranskankieliset ruokablogit ja verkkosivut

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi. Ahot-suoritus on mahdollinen ja se suunnitellaan opiskelijakohtaisesti.

Oppimateriaalit

Opettajan laatima ja kokoama materiaali, joka on saatavilla Moodlessa.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Käytetään oppimistehtävien materiaalina opiskelijoiden työpaikkojen ruokalistoja esimerkiksi käännöstehtävissä.

Kansainvälisyys

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia. Ranskan alkeisopinnot suorittaneille suositellaan tämän kurssin sijaan vapaasti valittavaa opintojaksoa Gastronomian ranskaa (FRE8RH024), 3op.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa nimetä keskeisimmät klassikkoruokat ja viinialueet ranskaksi. Osaa hakea tietoa ranskalaisesta ruokakulttuurista verkkolähteistä ja ammattilehdistä. Ymmärtää ranskalaisen ruokakulttuurin merkityksen alalla.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - 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.

Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät, 3 op - TKI1HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. lähiopetus noin 8 kertaa ja ryhmätehtävät
- b. Lähiopetus noin 4 kertaa ja yksilötehtävät

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Opinnäytetyökoordinaattorit 2017. Raportointi ja opinnäytetyö Haaga-Heliassa. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy. Helsinki. Luettavissa: https://student.home.haaga-helia.fi/delegate/desktop_web_content_attachment/attachment/1202. Luettu: 24.5.2019.

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2014. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOYpro. Helsinki.

Lähiopetuksen materiaalit Moodlessa.

Lisätiedot

Vastuuopettajat

- Saija Laitinen, Haaga
- Kristiina Adamsson, Haaga

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Työelämäyhteydet: Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Kansainvälisyys: Kansainväliset alan tietolähteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelua suoritettavaksi Kirjallinen viestintä -opintojakson jälkeen.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.
- Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä, 3 op - COM1HA002

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Oppimistavat

Tämän opintojakson oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. AHOT (aiemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen)

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Kielijelppi

Kielikello

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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 viestijäkuvan.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Osoittaa osaavansa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osoittaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osoittaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla, 5

op - LAW2HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla, 5 op - LEA2HA003

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen jälkeen.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tietää keskeiset strategiakäsitteet ja strategiaproessin 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.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta, 5 op -

RES2HR001

Opintojaksen kieli

Suomi

Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta, 5 op -

RES2HR001

Opintojaksen kieli

Suomi

Ruokamatkailu, 5 op - T OU2RR001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

- 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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

- 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 (opinnollistaminen)

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen, 5 op - SWE2HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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 myyväällä 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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaalit sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet:

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys:

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

Vastuupettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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.

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 opintojakson suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason*.

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Hospitality and Tourism Business English, 5 op -

ENG2HA001

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Sisältö

- Palvelu- myyntitilanteita hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- Hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikeviestinnän tilanteita (myynti- ja tarjousviestintää, vastauksia kyselyihin ja palautteeseen, ohjeita suullisesti ja kirjallisesti)
- Esiintymistaidot, 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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Oppimistavat

Tämän opintojakson 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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojakson alussa (saatavilla Moodlessa).

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaaso-vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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 haittaa viestin perillemenoaa.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Arviointikriteeri, hyväksytty/hylätty

Hylätty: ei ole osoittanut arvosanaan T1 oikeuttavaa osaamista.

Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen, 5 op - LEA2HR002

Opintojakson kieli

-

Osaamistavoitteet

- 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
- Dialogisen kehittämisen periaatteet ja käytäntöjä
- Luottamus, psykologinen ja sosiaalinen pääoma
- Yhteistyö, kohtaamiset ja ryhmäilmiöt
- Arvostava vuorovaikutus ja roolien rakentuminen
- Työhyvinvointi systeemisenä ilmiönä

Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen, 5 op - HOT1RH008

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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 yritysmuodot
- 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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

Harjoittelu ammattialalla, 5 op - PLA6HA003

Opintojakson kieli

Suomi

Osaamistavoitteet

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

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri, 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.

Harjoittelu erikoistumisalalla, 5 op - PLA6HA013

Opintojakson kieli

Suomi

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa erikoistumisalansa spesifejä työtehtäviä ja soveltaa opinnoissa oppimaansa erikoistumisalan toimintaympäristössä
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään opintoihinsa ja urasuunnitelmaansa liittyviä ratkaisuja
- Hahmottaa, millaista osaamista erikoistumisalalla työllistyminen ja uralla eteneminen edellyttää
- Tunnistaa kuuluvansa erikoistumisalansa ammattilaisten joukkoon
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

Sisältö

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelutavoitteiden laatiminen erikoistumisalaopinnot huomioon ottaen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edellyttää joko erikoistumisalaopinnoilla tai muuten hankittuja valmiuksia erikoistumisalalla työskentelyyn.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri, 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 työpaikan ja sen toiminnan sekä toimintaympäristön tarkastelu oman erikoistumisalan opintojen suhteen.

Opinnäytetyö, vaihe 1, 5 op - THE7HH901

Opintojakson kieli

-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee opinnäytetyöprosessin vaiheet
- tietää opinnäytetyönsä tavoitteen
- osaa hakea tietoa erilaisista lähteistä
- osaa määritellä opinnäytetyönsä keskeiset käsitteet
- osaa suunnitella realistisen aikataulun opinnäytetyöprojektilleen
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen
- osaa laatia suunnitelman tutkimukselliselle kehittämishankkeelleen

Sisältö

Sisältö

- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa
- Opinnäytetyön eteneminen Kontossa
- Opinnäytetyöntekijän roolit ja velvollisuudet
- Liikesalaisuudet opinnäytetyössä
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman sisältö ja laajuus
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Referoiva kirjoittaminen
- Tutkimus-, kehittämis- tai innovointimenetelmän valintaperusteet
- Opinnäytetyön raportointi ohjeen mukaisesti
- Itsensä johtaminen opinnäytetyöprosessin aikana

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

Opetusmenetelmät ja ohjaus

- Luennot
- Harjoitustehtävät
- Ryhmäohjaus
- Henkilökohtainen ohjaus
- Itsenäinen työskentely

Oppimateriaalit

MyNetin opinnäytetyösivujen materiaali,

Lähiopetuksen materiaalit Moodlessa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Koulutusohjelman määrittelemät opinnot.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 5

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri, hyväksytty/hylätty

Suoritusvaiheessa merkitään hyväksytty/hylätty koulutusohjelman tavoitteiden mukaisesti.

H-merkintä korvataan opinnäytetyön arvosanalla, kun työ on arvioitu.

Hyväksytty suoritus edellyttää, että opinnäytetyön suunnitelmavaiheen tehtävät, ml. opinnäytetyösuunnitelma on tehty.

Opinnäytetyösuunnitelma on ladattu Kontoon ja se on ohjaajan hyväksymä.

Opinnäytetyö, vaihe 2, 5 op - THE7HH902

Opintojakson kieli

-

Osaamistavoitteet

Osaa hyödyntää aiheeseen liittyvää lähdeaineistoa, toteuttaa työtä soveltaen asianmukaisia menetelmiä ja osaa raportoida ohjeiden mukaisesti

Sisältö

2/3 valmis työ huomioiden työn tyypin ja koulutusohjelman tavoitteet.

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

- ohjaustapaamiset ja yhteydenpito ohjaajaan
- työelämä- ja/tai asiantuntijayhteistyö
- raportin kirjoittaminen

Oppimateriaalit

- MyNetin opinnäytetyöohjeistus
- Koulutusohjelmakohtaiset ohjeet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opinnäytetyön vaihe 1/3 on suoritettu.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 5

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri, hyväksytty/hylätty

Suoritusvaiheessa merkitään hyväksytty/hylätty koulutusohjelman tavoitteiden mukaisesti.

H-merkintä korvataan opinnäytetyön arvosanalla, kun työ on arvioitu.

Opinnäytetyö, vaihe 3, 5 op - THE7HH903

Opintojakson kieli

-

Tulevat toteutukset

Ei vielä toteutuksia julkaistu.

Osaamistavoitteet

Osaa tuottaa työstään selkeän ja ohjeita noudattavan.

Hallitsee projektityöskentelyn.

Sisältö

- raportin viimeistely

- työn julkaisu

Oppimistavat (sisältää ahotin ja erilaiset toteutusvaihtoehdot)

- ohjaustapaamiset ja yhteydenpito ohjaajaan

- työelämä- ja/tai asiantuntijayhteistyö

- raportin kirjoittaminen

Oppimateriaalit

- MyNetin opinnäytetyöohjeistus

- Koulutusohjelmakohtaiset ohjeet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opinnäytetyön vaiheet 1/3 ja 2/3 on suoritettu.

Vaihetta 3 ei voi hyväksyä ennen kuin kypsyysnäyte ja plagioinnin tarkastus ovat hyväksytyjä.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 5

Kts. arviointikriteerit MyNetissä