

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Opintojaksokuvaukset 2011-2012

Ranskan alkeet 2

Tunnus: FRE4RH202

Laajuus: 3 op

Ranskan alkeet 2 Palvelutilanteet: FRERH202

Opintojakso on tarkoitettu alkeistason ranskan valinneille opiskelijoille, jotka ovat suorittaneet opintojakson FRE4RH201. Jos ranskan opintoja on esim. lukiosta n. 3-4 kurssia, voi HH:ssa aloittaa ranskan opinnot suoraan tästä kurssista, jolloin puuttuvat 3 op suoritetaan esim. vapaasti valittavalla kurssilla Gastronomian ranskaa (3 op).

Tavoitteet: Selviytyä yksinkertaisissa palvelutilanteissa niin asiakkaana kuin palvelun tarjoajana. Kerrata ja syventää alkeiskurssin 1 aikana opittuja perusrakenteita sekä laajentaa sanaston hallintaa ammattikieleen suuntautumisen mukaan. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon, ruokatuotannon sekä matkailun liikkeenjohdon opiskelijat tekevät projektitehtävän eriytetysti.

Teemat: Matkustaminen, varaukset; Hotellissa asioiminen; Työelämän viestintätilanteita; Liikennevälineet ja liikkuminen; Ostokset; Yksinkertaisia kirjallisia viestejä sekä sähköpostin käyttöä; Asuminen ja ympäristö; Internetin käyttö ranskaksi.

Opintomateriaali

1. Martikainen-Mäkelä: Parfait ! 1. Ranskaa aikuisille (Otava).
2. www-aineistoa itseopiskelun tueksi (ks. lista Moodlessa).
3. Opiskelijan CD Parfait ! 1. (vapaaehtoinen) ääntämisharjoittelun tueksi.

Työelämäyhteydet

Pyritään hyödyntämään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa ammatissa ja työyhteisössä ja suuntaamaan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille.

Kansainvälisyys

Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa. Käytetään kirjan tukena mahdollisimman autenttista lisämateriaalia.

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan kv-vaihtoon ja -projekteihin ranskankielisiin maihin. Ranskalaiset vaihto-opiskelijat vierailevat tunneilla.

Vastuuopettaja

Marjaana Mäkelä

Suoritustapa ja arviointi

Tenttiin voi osallistua, jos on ollut lähiopetuksessa läsnä vähintään 80% Osallistuminen lähiopetukseen

(huom.yllä) ja aktiivisuus. Oppimispäiväkirjan pitäminen on suotavaa. Loppuentti, jossa materiaali saa olla mukana. Lähiopetuspäivien välillä palautettavat kirjalliset harjoitukset ja tehtävät. Sanakertaukset.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Sanastokertauksia pidetään jokaisen tekstikappaleen jälkeen. Suullisen harjoittelun osuutta korostetaan erityisesti (runsaat ääntämis- ja pariharjoitukset). Verkkopohjaista materiaalia hyödynnetään itsenäisessä työskentelyssä ja siihen annetaan ohjausta tietokonealuokassa.

Elintarvikehygieeninen osaaminen

Tunnus: RES8RH026

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Hygieniosaamistodistus on esitettävä ennen perusharjoittelun (RHA6RH004) aloittamista.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija tunnistaa elintarvikkeiden turvallisuusriskit, oppii hygieenisen työskentelyn periaatteet ja saa perustiedot elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää omavalvonnan ja ruuan turvallisuuden merkityksen
- tuntee majoitus- ja ravitsemisalaa koskevan elintarvikelainsäädännön ja osaa soveltaa sitä käytännössä

Sisältö

- Elintarvikkeiden hygieeniset riskit
- Mikrobiologian perusteet
- Ruokamyrkytykset ja niiden ehkäisy
- Elintarvikelainsäädäntö
- Omavalvonnan periaatteet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja tentti 15 h

Verkkoharjoitustehtävät ja itsenäinen opiskelu 66 h

Kun opiskelija suorittaa hyväksytysti hygieniosaamistestin, hän saa hygieniosaamistodistuksen.

Lakisääteinen hygieniosaamistodistus vaaditaan henkilöiltä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita esimerkiksi ravintolassa ruoanvalmistus- ja tarjoilutehtävissä.

Vastuopettaja

Saija Laitinen, Haaga

Oppimateriaalit

Evira. Tietopaketti. Luettavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniosaaminen/tietopaketti/>

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: FRE4RH202

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: pääsääntöisesti 2. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava (sidottu toisen vieraan kielen valintaan ja po. kielen aloitustasoon).

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ranskan alkeet 1 tai vastaavat alkeisopinnot vähintään 3 op laajuisina. Jos ranskan opintoja on esim. lukiosta n. 3-4 kurssia, voi HAAGA-HELIAssa aloittaa ranskan opinnot suoraan tästä opintojaksosta, jolloin puuttuvat 3 op suoritetaan esim. vapaasti valittavalla kurssilla Gastronomian ranskaa (3 op).

Oppimistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija selviytyy yksinkertaisissa palvelutilanteissa niin asiakkaana kuin palvelun tarjoajana. Kerrataan ja syvennetään alkeiskurssin 1 aikana opittuja perusrakenteita sekä laajennetaan sanaston hallintaa ammattikieleen eri koulutusohjelmien mukaan.

Sisältö

1. Matkustaminen, varaukset
2. Hotellissa asiointi
3. Työelämän viestintätilanteita (puhelin, sähköposti, yksinkertaiset kirjalliset viestit)
4. Liikennevälineet ja liikkuminen
5. Ostokset
6. Asuminen ja ympäristö
7. Internetin käyttö ranskaksi

Työelämäyhteydet

Hyödynnetään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa työyhteisössä ja suunnataan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille. Käytetään myös autenttista materiaalia (hotellien ja ravintoloiden esitteet, matkailuyritysten nettisivut jne.)

Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelijavaihtoon ja kv-harjoitteluun sekä erilaisiin kv-projekteihin. Tutustutaan Ranskan Kulttuurikeskuksen tarjoamiin mahdollisuuksiin. Ranskalaiset vaihto-opiskelijat vierailevat kurssilla. Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 28 h

Itsenäinen opiskelu 53 h

Vastuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

Oppimateriaalit

1. Martikainen-Mäkelä (2008 tai myöh.): Parfait ! 1. Ranskaa aikuisille. Otava. Helsinki.
2. Opettajan laatima lisämateriaali, joka tulostetaan Moodlesta.
3. www-aineisto itseopiskelun tueksi (lista Moodlesta).
4. Opiskelijan CD Parfait ! 1. (vapaaehtoinen) ääntämisharjoittelun tueksi.

Arviointiperusteet

tentti: 50%

jatkuva näyttö (tuntityöskentely, projektityö ja tehtävät): 50%.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon, ruokatuotannon sekä matkailun liikkeenjohdon opiskelijat tekevät projektitehtävän eriytetysti.

Tenttiin voi osallistua, jos on ollut läsnä vähintään 80% lähiopetuksessa.

AHOT-menettely

Jos opiskelijalla on aikaisempaa osaamista kurssivaatimusten edellyttämällä tasolla, hän voi osoittaa sen kirjallisella kokeella ja haastattelulla. Ranskan opinnot suositellaan aloitettaviksi tällöin joko ammattikielen tasolla tai esimn. kurssilla Gastronomian ranskaa.

Ranskan jatko 2

Tunnus: FRE4RH302

Laajuus: 3 op

Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme: FRE4RH302

Opintojakso on pakollinen jatkotason ranskan valinneille. Se suoritetaan pääsääntöisesti ensimmäisenä opiskeluvuonna.

Tavoitteet: Perehtyminen kunkin koulutusalan ranskankieliseen terminologiaan ja työelämän kielenkäytön erityispiirteisiin. Ammattisanaston hallinta asiakaspalvelutilanteita silmälläpitäen.

Teemat: Ammattiterminologia: ruokalistat ja valmistusohjeet, hotelli- ja matkailusanasto; Eri palveluiden esittelyminen ranskaksi; Tiedonhaku ranskankielisistä lähteistä; Ammattitekstin ymmärtäminen ja tulkitseminen suomeksi; Ruokalistakäännökset suomesta ranskaan ja ranskasta suomeen.

Oppimateriaali

Opettajan laatima materiaalipaketti sekä ranskankieliset Internet-sivut ja ammattilehdet.

Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia ja suunnataan harjoitustyyppisiä ja sanastoa myös siten, että ne vastaavat opiskelijoiden mielekkäiksi kokemia työelämän tilanteita.

Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen (Centre Culturel Français, yhteydet ranskankielisiin vaihto-opiskelijoihin).

Vastuopettaja

Marjaana Mäkelä

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen sekä kirjalliset tehtävät, joista kootaan portfolio. Lähiopetuksessa 80 % läsnäolo. Oppimistehtävät, jotka palautetaan opettajalle tunneilla tai sähköpostilla lähiopetuspäivien välissä yhteisen sopimuksen mukaan.

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, suullinen esitys pari- tai yksilötehtävänä, kirjalliset tehtävät, portfolio.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Kurssimateriaalin sisältöä on muokattu: esim. sanaston käytännönläheisyys; suullisen esityksen sisällyttäminen suoritukseen, portfolion laajuus. Matkailusanaston laajentaminen (esim.kestävä kehitys ja matkailu).

Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2

Tunnus : FRE4RH402

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. - 3. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava (sidottu toisen vieraan kielen valintaan ja po. kielen aloitustasoon) aloitustasoon).

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on opiskellut ranskaa n. 2-3 vuotta ja suorittanut opintojakson Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on syventää koulutusalan ammattisanaston ja asiaviestinnässä tarvittavien rakenteiden hallintaa. Opintojakson suoritettuaan opiskelija ymmärtää hyvin oman koulutusalsansa ammattitekstiä ja osaa esitellä yritystään ja sen palveluja ranskan kielellä. Hän on omaksunut ranskalaisen kohteliaisuuskäytännön tärkeyden niin suullisessa kuin kirjallisessa viestinnässä, kykenee laatimaan yrityksissä tarvittavia viestejä myös kirjallisesti ja ymmärtää kielitaidon merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa. Hänellä on ranskankielinen Europass-CV.

Sisältö

- Viestintätilanteiden harjoittelu ja sanaston aktivoiminen, ammattisanaston kartuttaminen: majoitus, ravintolatilanteet, matkailu.
- Liikeviestintä ranskankielisissä maissa, standardit ja kohteliaisuuden merkitys
- Tärkeimmät viestityypit koulutusalsalla: tiedustelut, varaukset, peruutukset, vahvistukset, reklamaatiot, tarjoukset
- Sähköisen viestinnän erityissanasto ja -käytännöt
- Europass-standardin mukainen CV ranskaksi.
- Ammattilehtien käyttö tiedonlähteenä painettuina ja internetissä.

Työelämäyhteydet

Hyödynnetään opiskelijoiden kokemuksia ranskan tarpeista omala koulutusalsalla ja työyhteisössä ja suunnataan viestintä- ja muita harjoituksia näille painopistealueille. Rohkaistaan ammattikirjallisuuden ja -lehtien käyttöön osana kielen opiskelua. Mahdollisuuksien mukaan pyritään yhteistyöhön yritysten kanssa esim. muokkaamalla suomalaisten palvelualojen yritysten esitteitä, ruokalista ja markkinointimateriaalia ranskaksi.

Kansainvälisyys

Opiskellaan sekä kieltä että kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusnäkökulmia sekä kansainvälisten vaikutteiden näkymistä mm. sanastossa. Kannustetaan opiskelijoita hakeutumaan kv-vaihtoon ja -projekteihin sekä kotikansainvälistymiseen. Ranskalaiset vaihto-opiskelijat vierailevat kurssilla. Hyödynnetään Ranskan Kulttuurikeskuksen ohjelmatarjontaa ja kirjastoa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 48 h
Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 28 h
Itsenäinen opiskelu 53 h

Itsenäinen opiskelu: kirjallisia harjoituksia (esim. majoitusalan kirjalliset viestit) sekä ammattilehtiin ja Internet-materiaaliin pohjautuvia harjoituksia ja tiedonhakua.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

Oppimateriaalit

Opettajan kokoama ja laatima materiaalipaketti, joka on saatavilla Moodlessa.

Saikkonen P: Gastronomian sanasto ranska-suomi-ranska. WSOY. Helsinki

Ammattilehdet Haagan kirjastossa: Cuisine et vins de France, Gault&Millau, NéoRestauration

Verkkolähteistä erillinen lista HH-verkkosivuilla ja Moodlessa.

Kurssin rakenteelliseksi tueksi vaihtoehtoisesti esim.

Nivanka-Sutinen: Ranskan kielioppi ja käsikirja. Finnlectura. Helsinki

Viljanen-Voutilainen: Passe-partout. WSOY. Helsinki

Bärlund-Jokinen: Ranskan kielioppi ja harjoitukset, sis. CD-rom. Otava. Helsinki.

Arviointiperusteet

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, harjoitukset ja tentit. Lähiopetuksessa 80 % läsnäolovelvoite, jotta voi osallistua tenttiin. Suullinen esitys yksin tai parityönä.

Loppuentti 50%, muu näyttö 50%.

Oppimispäiväkirjan käyttöä suositellaan.

Saksan alkeet 1

Tunnus: GER4RH201

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: pääsääntöisesti 1. opiskeluvuosi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla/opintojakson osalla ei ole edeltävyysehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Kurssi on tarkoitettu opiskelijoille, jotka eivät aikaisemmin ole opiskelleet saksaa. Yhdessä opintojakson OJ GER4RH202:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija hallitsee tavallisimmat arkielämän viestintätilanteet. Tutustuttaa opiskelija saksan kielen ominaispiirteisiin ja saksankielisten maiden viestintäkulttuuriin sekä antaa

opiskelijoille valmiudet selviytyä tavallisimmissa arkipäivän tilanteissa sekä majoitus- ja ravitsemisalan keskeisissä asiakaspalvelutilanteissa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle monikulttuurisessa ympäristössä
- hallitsee tavallisimmissa arkielämän viestintätilanteissa käytettävän sanaston, sanonnat ja rakenteet

Sisältö

- yleiskielen perussanastoa ja sanontoja
- oppikirjassa esille tulevat viestintätilanteet
- kieliopin perusrakenteet

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita opitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 48 h
Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 35 h
Itsenäinen opiskelu 45 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuuopettajat

Sirpa Kajarinne, Haaga

Oppimateriaalit

Kudel, P – Kyyhkynen, M. Einverstanden! 1. Otava.
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %
Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 50 %
Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Saksan jatko 1

Tunnus: GER4RH301

Laajuus: 3 op / kurssi

▪ **Mündliche und schriftliche Kommunikation: GER4RH301**

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson GER4RH302:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija saksankielisen liikekirjeenvaihdon ominaispiirteisiin siten, että hän kykenee laatimaan saksankielisen liikekirjeen muodolliset ja tyyllilliset seikat huomioon ottaen. Pääpaino on alan rutiinikirjeissä.

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijoiden alakohtaista suullista kielitaitoa ja edistää liike-elämässä tarvittavaa keskustelutaidon kehittymistä siten, että opiskelija kykenee keskustelemaan myös ajankohtaisista aiheista saksan kielellä.

Teemat: Saksankielisen liikekirjeen perusrakenne ja yleisimmät sanonnat, Vastaus tiedusteluun, mainosmateriaalin lähettäminen, Tarjousten tekeminen ja varausten vahvistaminen, Varausten peruuttaminen ja muuttaminen, Matkaohjelmaehdotuksen laatiminen, Valitukseen vastaaminen, Esittäytyminen, Hotelli-, ravintola- ja matkailualan tilanteita, Suomi matkailijoille, Ajankohtaiset aiheet.

Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne

Oppimateriaali

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia.

Työelämäyhteydet

Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Elinkeinovierailut sekä vierailijat oppitunneilla.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Arviointi

Kirjallinen tentti. Aktiivisuus ja jatkuva näyttö.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Jokainen (päivä)opiskelija palauttaa vähintään yhden kirjoitustehtävän. Lisätty vierailujen sekä vierailijoiden määrää.

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

2

Tunnus: GER4RH402

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. tai 3. opiskeluvuosi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla hyväksytty suoritus joko saksan lähtötasotestistä tai Kertaa saksaa –kurssista. Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1 / GER4RH401:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on opiskelijan kielitaidon syventäminen majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan suullisissa ja kirjallisissa asiakaspalvelutilanteissa. Opintojakson tavoitteena on lisäksi syventää opiskelijan taitoja laatia saksankielisiä liikekirjekirjeitä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle monikulttuurisessa ympäristössä
- osaa viestiä erilaisissa alaan liittyvissä asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää saksan kielen taidon merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa
- omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehitymisessä tarvittavan saksan kielen kirjallisen ja suullisen taidon

Sisältö

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteet
- saksankielistä liikekirjeenvaihtoa
- kokous- ja neuvottelutilanteita

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa. Elinkeinovierailut sekä vierailijat oppitunneilla.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 35 h

Itsenäinen opiskelu 45 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne, Haaga

Oppimateriaalit

Kurssiin liittyvät opintomateriaalit Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus ja Geschäftskorrespondenz. Rohweder, Pirkko: Gastronomisches Wörterverzeichnis tai Rohweder, Pirkko: Gastronominen sanasto suomi-saksa-suomi. Restamark Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 50 %

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Majoitusyrityksen toteutettavuustutkimus

Tunnus: SJL3RH011D

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso: Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen. Kuuluu ammattiosaamista syventävään opintojaksoon Hotel Management

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää majoitusliiketoiminnan kansainväliset liiketoimintatoimintamallit ja mahdollisuudet soveltaa niitä Suomessa. Opiskelija ymmärtää liiketoimintanalyysejä ja kykenee toteuttamaan niihin pohjautuen toteutettavuustutkimuksen tai – kartoituksen.

Opiskelija kykenee tekemään laskelmat hankittavan liiketoiminnan ”oikeasta” hinnasta ja perustelemaan liiketoiminnan kannattavuuden rahoittajille ja muille intressiosapuolille.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Ymmärtää majoitus- ravitsemisalan monimuotoisuuden ja erilaiset ansaintalogiikat
- Ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perustana on taloudellinen ajattelu
- Hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännöt
- Osaa organisoida ja suunnitella toimintaa sekä asettaa tavoitteita strategiat huomioiden
- Osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- Tuntee alan toimintaympäristön, alaan liittyvät verkostot ja toimialan rajapinnat
- Tuntee tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä osaa toteuttaa pienimuotoisia tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- Osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti

Sisältö

- Hotelliteollisuuden kv. toimintamallit ja kiinteistösijoittaminen
- Majoitusliikkeen operointi

- Kiinteistösijoittaminen ja –omistus
- Kassavirta-ajattelu ja –analyysi
- Matkailuhankkeiden toteutettavuustutkimus
- Oman projektin ja mallinnuksen liikkeenjohdollisesti uskottava esittely

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla kehitysalustana käytetään todellista koti- tai ulkomaista majoitusyritystä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena:

Lähiopetus ja projektin esittely 56 h

Itsenäinen opiskelu 52 h

Oppimismenetelmät: lähiopetus, opiskelijaryhmien omatoiminen työskentely projektin parissa sekä tuotoksen esittely elinkeinon edustajalle ja muille opiskelijoille

Vastuopettajat

Martti Palonperä, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali sekä ryhmien omatoiminen tiedonetsintä.

Arviointiperusteet

Liikkeenjohdollinen raportti sekä sen esittäminen 100%

Läsnäolo lähiopetuksessa

Markkinoinnin ja myynnin perusteet

Tunnus: PTA1RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalan yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- Ymmärtää kuluttajakäyttäytymistä, sen muutoksia ja seurauksia
- Osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan
- Osaa luoda ja innovoida

Sisältö

Kurssi luo pohjan myöhemmälle markkinoinnin opiskelulle. Käsiteltävät asiakokonaisuudet ovat markkinointiprosessit ja markkinointimix sekä markkinointistrategioiden ja markkinoinnin johtamisen perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualaa painottaen.

- markkinointiajattelun kehitys
- markkinoinnin toimintaympäristö

- markkinointi-informaation hankinta
- markkinoinnin suunnittelun perusteet
- kuluttajan ja yrityksen ostokäyttäytyminen
- kohderyhmäajattelu, erilaistaminen, segmentointi ja asemointi
- brändimarkkinointi ja design management
- markkinoinnin kilpailukeinot 4/7 P:n näkökulmasta
- tuotekäsité, tuotekehitys ja tuotteen elinkaari
- hinnoittelustrategiat, -tavat ja hintajousto
- saatavuus, markkinointikanavat
- markkinointiviestinnän keinot
- markkinointisuunnitelman laatiminen

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yritysvierailuja ja vierailuvia luennoitsijoita elinkeinosta.

Kansainvälisyys

Kurssin case-harjoitukset ovat monikansallisiin yrityksiin liittyviä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai virtuaaliopetustoteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 32 h
Itsenäinen opiskelu 49 h

b) Monimuoto-opetus
Lähiopetus ja tentti 12 h
Itsenäinen opiskelu 69 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuoto-opetustoteutuksena.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla vastuopettajan kanssa erikseen sovitun näytön, joka voi olla osittain kirjallinen, osittain suullinen.

Vastuopettajat

Tommi Immonen, Haaga

Oppimateriaalit

Bergström, S. & Leppänen, A. 2003. Yrityksen asiakasmarkkinointi. Edita.
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %
Harjoitustyö 50 %

Henkilökohtaiset viestintätaidot

- Tunnus: PTA1RH003
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 1. lukuvuosi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tukea opiskelijaa opiskeluun liittyvien viestintätaitojen kehittämisessä. Opintojakson jälkeen opiskelija hallitsee suullisen ja kirjallisen viestinnän perusteet. Lisäksi hän

- tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä
- oppii asiatyylin perusteet
- oppii kuuntelemaan aktiivisesti ja suhtautumaan lukemaansa kriittisesti
- osaa arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa.

Sisältö

Opintojakso jakautuu kahteen kurssiin: puheviestinnän kurssiin ja kirjallisen viestinnän kurssiin. Puheviestinnän kurssin laajuus on 2 op ja kirjallisen viestinnän kurssin 1 op. Kurssien yhteinen sisältö koostuu seuraavista teemoista:

- ideoinnista viimeistelyyn
- aseta itsellesi tavoite
- kiinnosta kuulijaasi ja lukijaasi
- suullisen ja kirjallisen esityksen rakenne esityksen tukena
- esityksen havainnollistaminen sanallisesti, sanattomasti ja välinein
- palautteen antaminen, hakeminen ja käyttäminen
- PowerPoint- ja Word-ohjelmat suullisten ja kirjallisten esitysten tukena.

Kurssien muu sisältö on seuraava:

Puheviestintä

1 Vakuuttavan esiintymisen perusteet

- suullinen ja sanaton viestintä
- ensivaikutelma, havainnollistaminen (PowerPoint-ohjelma ym.)
- esiintymisjännitys voimavaraksi

2 Ryhmäviestinnän perusteet

- ryhmän elinkaari
- tavoite ja toiminta
- kuunteleminen.

Kirjallinen viestintä

1 Opintoihin liittyvät tekstit

- kirjoittaminen HAAGA-HELIAssa
- raportti, tiivistelmä, essee, tiedote
- Word-ohjelma tekstintekijän tukena

2 Asiatyyli

- kiinnosta lukijaasi
- kirjoita ymmärrettävästi
- esitä asiasi tiiviisti
- kieliopin noudattaminen tuo uskottavuutta.

Työelämäyhteydet

Opintojakso liittyy työelämään välillisesti.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla sivutaan kulttuurienvälistä viestintää.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso sisältää keskusteluja ja harjoituksia ja niistä annettavaa palautetta. Opintojaksolla on läsnäolovelvollisuus.

Kokopäiväopiskelijoiden tunnit jakautuvat seuraavasti:

| | |
|-----------------------------------|------|
| Puheviestinnän lähiopetus | 32 t |
| Kirjallisen viestinnän lähiopetus | 16 t |
| Itsenäinen opiskelu | 33 t |
| Yhteensä | 81 t |

Monimuoto-opiskelijoiden tunnit jakautuvat seuraavasti:

| | |
|-----------------------------------|------|
| Puheviestinnän lähiopetus | 12 t |
| Kirjallisen viestinnän lähiopetus | 9 t |
| Itsenäinen opiskelu | 60 t |
| Yhteensä | 81 t |

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi osoittaa aiemmin hankitun osaamisensa näytöllä (liite 1).

Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, puheviestintä, 040 488 7193

Muut opettajat

Sirke Lohtaja-Ahonen, kirjallinen viestintä, 040 488 7166

Oppimateriaalit

Kaikille yhteinen oppimateriaali on seuraava:

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Opiskelijan MyNet. Ohjeet. Raportointiohjeet.

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Opiskelijan MyNet. Kirjasto. E-aineistot. Ornanet-opintomateriaalit. Office 2010 -ohjelmisto. Peruskäyttö.

Helsingin yliopisto. Kielikeskuksen Äidinkielen viestintäopetuksen kehittämishanke 2004–2006.
<http://www.kielijelppi.fi/>

Husu, M. & Tarkoma, E. & Vuorijärvi, A. 2008. 6.–10. painos. Ammattisuomen käsikirja. WSOY. Juva.

Iisa, K. & Oittinen, H. & Piehl, A. Kielenhuollon käsikirja. 2006. 6. laajennettu ja päivitetty painos. Yrityskirjat.

Jyväskylän yliopisto. Kielikeskus.
http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja_tietomajakka.shtml

Kielikello. Kielenhuollon tiedotuslehti. Kotimaisten kielten tutkimuskeskus ja Stellanum. Erikoisnumerot: ruoka-alan sanoista 1/2007, isoista ja pienistä alkukirjaimista 3/2003 ja merkeistä ja numeroista 2/2006.

Lammi, O. 2009. Vaikuta visuaalisesti – laadi selkeä esitys. WSOYpro.

Tutustukaa lisäksi vähintään yhteen seuraavista teoksista pienryhmänne raportin aiheen mukaan:

Aalto, M. 2004. Parjaavasta kolautteesta korjaavaan palautteeseen. My Generation Oy.

Ahonen, R. & Lohtaja-Ahonen, S. 2010. Auta itseäsi ja muita – anna palautetta. Hetky – tieto- ja viestintätekniiikan asiantuntija. 9. vuosikerta. 3/2010, s. 10–11.

Andersson, S. & Kylänpää, E. 2002. Käytännön puheviestintä. Mac Laser Oy.

Heikkinen, V. 2007. Kielen voima. Gaudeamus.

Heikkinen, V. & Hurme, T. 2008. Hölynpölynimuri. Otava.

Hiidenmaa, P. 2004. 1.-2. painos. Suomen kieli – who cares? Otavan Kirjapaino Oy.

Hirsjärvi, S. & Remes, P. & Sajavaara, P. 2008. 13.-14. Uudistettu painos. Tutki ja kirjoita. Gummerus Kirjapaino Oy. Jyväskylä.

Iisa, K. & Piehl, A. & Kankaanpää, S. 1999. 3. painos. Tekstintekijän käsikirja. Gummerus Kirjapaino Oy. Jyväskylä.

Itkonen, M. 2007. 3. tarkistettu painos. Typografian käsikirja. 3., laajennettu painos. > RPS-yhtiöt.

Kallio, H. 2006. Point. Tehoa ja taitoa työelämän esiintymistilanteisiin. Infor Oy. Helsinki.

Karhu, M. & Henriksson, A. 2008. Skandaalit & katastrofit. Käytännön kriisiviestintäopas. Infor Oy. Helsinki.

Karhu, M. & Salo-Lee, L. & Sipilä, J. & Selänne, M. & Söderlund, L. & Uimonen, T. & Yli-Kokko, P. 2007. 2. painos. Asiantuntija viestii. Ajatuksesta vaikutukseen. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Lohtaja, S. & Kaihoviirta-Rapo, M. 2007. Tehoa työelämän viestintään – puhu kuulijalle, kirjoita lukijalle. WSOY. Juva.

Puro, J.–P. 2010. Kuunteleva organisaatio. Infor Oy. Helsinki.

Rasila, M. & Pitkonen, M. 2009. Kuuntelemisen tärkeä taito. Yrityskirjat.

Rentola, M. 2002. 2. painos. Kirjoita hyvin. Ilmaise itseäsi, tavoita lukijasi. Tammi Kustannusosakeyhtiö.

Repo, I. & Nuutinen, T. 2008. Viestintätaito. Opas aikuisopiskelun ja työelämän vuorovaikutustilanteisiin. Otavan Kirjapaino Oy. Keuruu.

Svinhufvud, K. 2007. Kokonaisvaltainen kirjoittaminen. Tammi.

Takala, E. & Gerlander, M. (toim.) 1995. Polkuja puheviestintään. Jyväskylän yliopiston täydennyskoulutuskeskus. Avoin yliopisto.

Tammivuori, K. 2005. Nauti esiintymisestä. Infor Oy. Helsinki.

Uimonen, T. 2010. Kirjoita kiinnostavasti. Infor Oy. Helsinki.

Uimonen, T. 2007. 3. painos. Taitoa tekijälle, tehoa teksteihin. Opas tiedottavaan kirjoittamiseen. Tammer-Paino Oy.

Weitzel, S. R. 2000. Feedback That Works. How to Build and Deliver Your message. An Ideas Into Action Guidebook. Center for Creative Leadership. Greensboro, North Carolina.

Tutustukaa raportin aiheen mukaan myös muihin lähteisiin. Oppimateriaalina käytetään lisäksi lähiopetuksessa ja Moodlessa jaettua aineistoa sekä muuta opettajien ilmoittamaa ja jakamaa aineistoa.

Arviointiperusteet

Opintojaksolta voi saada kaikkiaan 100 pistettä. Arvosana muodostuu seuraavasti:

| | |
|----|-----------|
| K5 | 90–100 p. |
| H4 | 80–89 p. |
| H3 | 70–79 p. |
| H2 | 60–69 p. |
| T1 | 50–59 p. |

Arvosana painottuu seuraavasti:

| | |
|---|------|
| Puheviestintä (harjoitukset, aktiivisuus, lopputehtävä) | 60 % |
| Kirjallinen viestintä (harjoitukset, aktiivisuus, lopputehtävä) | 40 % |

Opiskelija läpäisee opintojakson, kun hän saa puheviestinnän kurssilta vähintään 25 pistettä ja kirjallisen viestinnän kurssilta vähintään 25 pistettä sekä kun hän on tehnyt oikeakielisyyksikokeen hyväksytysti ja osallistunut lähiopetukseen vähintään 80-prosenttisesti.

Opintojaksolta voi saada yhteensä 100 pistettä. Pisteet jakautuvat seuraavasti:

| | |
|--|--------|
| Raportin laatiminen ja esittäminen | 40 p. |
| Palautteen antaminen ja muu aktiivisuus | 30 p. |
| Puheenvuorot | 15 p. |
| Tiivistelmän laatiminen | 5 p. |
| Oma viestijäkuva | 5 p. |
| Itsearviointin ja kehityssuunnitelman laatiminen | 5 p. |
| Yhteensä | 100 p. |

Sähköinen liiketoiminta

Tunnus: PTA1RH005

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyysheitoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija

- Osaa hyödyntää yrityksen tietojärjestelmiä johtamisen tukena
- Osaa hyödyntää tietoteknisiä ratkaisuja asiakassuhteen hoidossa
- Ymmärtää Internetin ja sähköisen liiketoiminnan merkityksen alalle
- Ymmärtää uusien sähköisten viestintätapojen merkityksen esim. sosiaalinen media
- Osaa hyödyntää sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä
- Ymmärtää kansainvälisyyskehityksen vaikutuksia ja mahdollisuuksia hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Sisältö

Opintojaksolla käsitellään sähköisen liiketoiminnan historiaa, nykyisyyttä ja tulevaisuuden näkymiä yhdessä keskustellen. Opintojaksolla käsiteltävät asiat ovat

- uudet liiketoimintamallit
- internet ja muut rakenteet
- verkkosivut ja -kauppa, käytettävyys
- maksuliikenne, verot, takuu, huolto, palautukset
- turvallisuus sekä eettiset, sosiaaliset ja poliittiset seikat, yksityisyys
- B2B sähköliiketoiminta ja kumppanuus, EDI, Supplier Relations Management
- ERP (Enterprise Resource Planning) tietojärjestelmät, intranet
- järjestelmien hankinta, vaatimusmäärittelyt
- sähköinen markkinointi ja mainonta, PR
- ROI, mitattavuus, tietolouhinta
- kuluttajakäyttäytymisen muutos
- Web 2.0 ja sosiaaliset saitit
- virtuaalimaailmat
- mobiili liiketoiminta

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yritysvierailuja ja vierailuvia luennoitsijoita elinkeinosta.

Kansainvälisyys

Kurssin case-harjoitukset ovat monikansallisiin yrityksiin liittyviä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 32 h
Itsenäinen opiskelu 49 h

b) Monimuoto-opetus
Lähiopetus ja tentti 12 h
Itsenäinen opiskelu 69 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuoto-opetustoteutuksena.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla vastuuopettajan kanssa erikseen sovitun näytön, joka voi olla osittain kirjallinen, osittain suullinen.

Vastuuopettajat

Tommi Immonen, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %
Harjoitustyö 50 %

English for the Hotel, Restaurant and Tourism Industry

Tunnus: PTA1RH007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Englannin kielen osaamisen taitotaso vähintään B2.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija vahvistaa englannin kielen taitoaan ja perehtyy monipuolisesti majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan ammattikieleen siten, että selviytyy luontevasti ja sujuvasti erilaisissa alan palvelu-, myynti- ja esittelytilanteissa. Painopistealueena ovat majoitus- ja ravitsemisalan aihepiirit. Hän osaa myös esitellä paikallisia matkailupalveluja ja nähtävyyksiä ja kertoa majoituspalveluista, sekä keskustella Suomen ruokakulttuuriin liittyvistä asioista englannin kielellä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittämisessä tarvittavan englannin kirjallisen ja suullisen taidon
- osaa viestiä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa englanniksi
- ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- ymmärtää kielitaidon merkityksen työnhaussa ja etenemisessä
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

- hotellin ja ravintolan tilojen ja palvelujen kuvaaminen
- Suomen matkailukohteista ja -palveluista kertominen
- asiakaspalvelu- ja myyntitilanteita
- majoitus- ja matkailualan kieltä
- alan ammattikieltä, mm. gastronomista sanastoa
- cv:n laatiminen ei-suomenkieliselle lukijalle

Työelämäyhteydet

Kurssin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin sekä englanninkieliseen viestintään osana nykypäivän suomalaista työelämää. Opiskelijan rohkaiseminen vaihtoon lähtöön tai työharjoittelun suorittamiseen englanninkielisessä ympäristössä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähi- tai monimuotototeutuksena tai erilaisina räätälöityinä ratkaisuinä AHOT-menettelyn perusteella.

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus 15h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 65h

Opintojaksolla tehdään paljon suullisia harjoituksia, useita esitelmiä ja pieniä kirjallisia tehtäviä.

Opintojaksolla tehdään paljon suullisia harjoituksia, useita esitelmiä ja kirjallisia tehtäviä. Oppiminen perustuu näihin tehtäviin ja itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä tehtävien ja tentin suorittamista hyväksytysti.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kristiina Huff, Haaga

Mikko Laitinen, Haaga (monimuotototeutukset)

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Kauppaoikeus

Tunnus: PTA1RH009

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa kuva oikeusjärjestyksemme ja EU-oikeuden peruseriaatteista. Keskeisenä tavoitteena on perehdyttää opiskelija majoitus- ja ravitsemisalalla sovellettavaksi tulevaan kauppa- ja varallisuus-oikeuteen ja alan sopimuskäytäntöön.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää oikeusjärjestyksemme ja EU-oikeuden yleispiirteet
- osaa ratkaista oikeudellisia ongelmia
- hallitsee tavallisempia sopimuksia koskevan lainsäädännön
- on omaksunut oikeudellista ajattelutapaa

Sisältö

- Oikeusjärjestelmät ja EU-oikeus
- Sopimusoikeus
- Kuluttajansuoja ja tuotevastuu
- Elinkeinonharjoittajien välinen kauppa
- Markkinoinnin sääntely ja kilpailuoikeus
- Velkasuhteet ja vakuudet

Kansainvälisyys

Opiskelija tutustuu muihin oikeudellisiin järjestelmiin ja niiden eroihin suhteessa omaan järjestelmäämme.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat

Kaija Varjola, Haaga

Oppimateriaalit

Karttunen – Koivunen –Laasanen - Sippel. 2009. Juridiikan perusteet

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Harjoitustyö 20 %

Johdatus opintoihin ja työelämään

Tunnus: PTA1RH010

Laajuus: 3 op (81 t)

Ajoitus: 1. ja 2. lukukausi, orientointipäivät, intensiiviviikko 42

Kieli: suomi, englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

- hahmottaa restonomiopintojen muodostaman kokonaisuuden
- tunnistaa omat oppimistapansa, osaa oppia itsenäisesti ja kehittää oppimistapojaan
- osaa toimia HAAGA-HELIAN ja Haagan toimintakulttuurin mukaisesti
- tutustuu liikkeenjohdolliseen ajattelutapaan ja oman alansa yrittäjyyteen
- aloittaa urapolkunsu rakentamisen
- ymmärtää hotelli-, ravintola- ja matkailualan muodostaman kokonaisuuden
- saa realistisen näkemyksen toimialasta ja yritystoiminnasta sekä niiden kehittämistä.

Sisältö

Opintojakso koostuu kolmesta seuraavasta osasta:

1. osallistumisesta orientointipäiviin ja -tunneille sekä liikuntapäivään
2. uratarinan ja henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (hops) laatimisesta, hops-keskustelun käymisestä ja Oma alumni -ryhmän perustamisesta
3. tutustumisesta hotelli-, ravintola- ja matkailualaan.

Opiskelija osallistuu orientointipäiviin ja -tunteihin sekä liikuntapäivään opettaja- ja opiskelijatutorien johdolla. Opiskelija laatii uraesseen ja henkilökohtaisen opintosuunnitelman (hops) ja perustaa Oma alumni -ryhmän opettajatutorin antaman ohjeen perusteella. Koulutusohjelmajohtaja vastaa opiskelijan tutustuttamisesta hotelli-, ravintola- ja matkailualaan.

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla vierailee hotelli-, ravintola- ja matkailualan yritysten asiantuntijoita.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla huomioidaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan kansainväliset erityispiirteet.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opetus- ja oppimismenetelmät ja niihin käytettävä aika ovat seuraavat:

Lähiopetus 45 t

Itsenäinen opiskelu 35 t

Yhteensä 81 t

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolla ei ole vaihtoehtoisia suoritustapaa.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojaksolla hankitun osaamisen saa vain osallistumalla opintojaksolle.

Vastuopettajat

Ari Björkqvist ja opettajatutor

Oppimateriaalit

Oppimateriaali on seuraava:

- orientointiviikon materiaali
- opettajatutorin, Oman alumnin ja vierailijoiden materiaali
- urapolkumateriaali.

Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksyty–hylätty. Opiskelija on suorittanut opintojakson, kun hän on suorittanut sen jokaisen osan ja kun hän on käynyt 1. lukuvuoden henkilökohtaisen opintosuunnitelma - keskustelun eli hops-keskustelun. Opintojaksolla on läsnäolovelvollisuus.

Aikataulu

Orientointipäivät 18.–20.8.

Liikuntapäivä 7.9.

Orientointitunnit kerran viikossa koko 4. periodin ajan

Uraesseen laatiminen 4. periodin aikana

Tutustuminen hotelli-, ravintola- ja matkailualaan intensiiviviikko 42

Hopsin laatiminen 5. periodin aikana

Hops-keskustelun käyminen 5. tai 1. periodin aikana

Oma alumni -ryhmän perustaminen 1. tai 2. periodin aikana

Talouden raportointi ja seuranta

Tunnus: PTA2RH012

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on osata hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikkeenjohdossa tarvittavat kirjanpidon perusteet ja taloudelliset tunnusluvut sekä taloudellisen raportoinnin suunnittelu ja hyväksikäyttö.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- pystyy suorittamaan kahdenkertaisena kirjanpitona pienen HRM-alan yrityksen kirjanpidon peruskirjaukset ja tekemään tilinpäätöksen tarvittavine liitetietoineen
- ymmärtää miten liiketoiminnan tulos muodostuu
- osaa hyödyntää esimiestyössä yrityksen laskentatoimen tuottamia raportteja ja tunnuslukuja
- pystyy yksikön vastuuhenkilönä osoittamaan ne avaintiedot, jotka raportoinnin tulee liiketoiminnasta tuottaa
- ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu

Sisältö

- yrityksen laskentatoimen sisältö ja tehtävät
- kirjanpidon tilipuitteet
- liiketapahtumien kirjaaminen
- arvonlisäverotuksen huomioiminen HRM-alan kirjanpidossa

- tilinpäätöksen tekeminen
- tilinpäätösanalyysin- ja HRM-alan keskeisten tunnuslukujen tulkinta

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla analysoidaan alan toimijoiden tilinpäätöstietoja.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla opiskellaan kansainväliset tilinpäätösstandardit.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuoto-opetus toteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 42 h
Itsenäinen opiskelu 38 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 20 h
Itsenäinen opiskelu 60 h

Opetus on luokkaopetusta ja harjoitustehtävien tekoa. Kurssi sisältää paljon itseohjautuvaa opiskelua.

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Lähiopetustoteutus ja monimuotototeutus

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuuopettaja

Hanna Moisio, Haaga

Oppimateriaalit

Tomperi, S. 2007. Käytännön kirjanpito. 14-16 painos. Edita. Helsinki.
Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %
Harjoitustyö 20%

Majoituspalvelu

Tunnus: PTA2RH013A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyysehtoja. Majoituspalvelu kuuluu osana opintojaksoon Hotelli- ja ravintola palvelutuotteena

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tutustua majoitusliikkeen vastaanoton tehtäviin ja tunnistaa vastaanoton

asiakaspalveluprosessi. Tavoitteena on myös vastaanottotyön tekninen hallinta hotellivarausjärjestelmää soveltaen sekä hotellin turvallisuusosaamisen hahmottaminen.

Opintojakson suorittuaan opiskelija

- tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät
- tuntee majoitusalan palveluprosesseja ja osaa ohjata omaa palveluprosessiaan
- hallitsee hotellivarausjärjestelmän perusteet
- osaa hyödyntää tietoteknisiä ratkaisuja asiakassuhteen hoidossa
- tuntee majoitusalan turvallisuuden liittyvän lainsäädännön ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen majoitusallalla

Sisältö

Opintojakso luo pohjan majoitusliiketoiminnalle. Käsiteltävät asiakokonaisuudet ovat hotellin vastaanotto työympäristönä, erilaiset asiakaspalvelutehtävät

- majoitusliikkeitä koskeva lainsäädäntö
- majoitusliikkeiden organisaatio ja toimenkuvat
- vastaanottovirkailijan tehtävät
- opera-hotellijärjestelmä
- majoitusliikkeen turvallisuus

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään paloasemavierailu sammutusharjoituksineen, vierailuvia luennoitsijoita elinkeinosta ja hotellivierailu.

Kansainvälisyys

Opintojakson tehtävissä käsitellään majoitusliikkeiden asiakaskohderyhmiä monikulttuurisesta näkökulmasta

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

Opiskelu muodostuu luennoista, harjoituksista ja opintokäynneistä sekä harjoitustöihin liittyvistä esityksistä.

b) monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Aiemmin hankittu osaaminen voi perustua aikaisempaan opiskeluun tai alan työkokemukseen. Opiskelija osoittaa näytöllä hallitsevansa 3 opintojakson tavoitteissa tai sisällöissä kuvattua asiakokonaisuutta. Arviointi 1-5

Vastuupettajat

Taina Pallonen, Haaga

Oppimateriaalit

Alakoski, L., Härkkö, P. & Lappalainen, H. 2006. Hotellin vastaanoton operatiivinen toiminta. Restamark Oy.

Laki majoitus- ja ravitsemisliikkeistä 28.4.2006/308.

Valorinta, V. 2008. Hotellivarausten arvoketju. Booking partner Oy.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Oppimistehtävät 50 %

Läsnäolo lähipetoksessa

Ruokatuotannon perusteet

- Tunnus: PTA2RH013C
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 1 - 2. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu Hotelli ja ravintola palvelutuotteena -opintokokonaisuuteen. Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija oppii ymmärtämään liikeidea- ja asiakaslähtöisesti ammattikeittiön toimintaa. Opintojaksolla käydään läpi eri ruokapalvelusektoreilla tarjottavat ateriat ja perehdytään niiden kautta raaka-aineisiin, niiden käyttöön ja ominaisuuksiin sekä säilytykseen. Keittilaitteiden käyttöön tutustumisen myötä perusruoanvalmistusmenetelmät tulevat tutuiksi. Opintojakson tavoitteena on käydä läpi keskeisimpiä ruokalajeja, annossuunnittelua ja hinnoittelua.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee erilaiset ateriat ja raaka-aineet
- osaa käytännön ruoanvalmistuksen perusteet
- hallitsee välineet, laitteet ja niiden käytön
- on omaksunut eri ruokapalvelusektorien aterioiden suunnitteluperiaatteet

Sisältö

- Ammattikeittiön toiminta osana liiketoimintaa
- Hotelli- ja ravintola-alalla tarjottavat ateriat ja niissä käytettävät raaka-aineet
- Keittiön laitteet ja työvälineet
- Keskeiset ruokalajit
- Annossuunnittelu ja -hinnoittelu

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolla ei ole vaihtoehtoisia suoritustapaa.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Halmeenmäki Markku, Haaga
Karjalainen Jari, Haaga
Nelimarkka Birgitta, Haaga
Westman Outi, Haaga

Oppimateriaalit

Lehtinen M., Peltonen H. & Talvinen P. 2007. Ruoanvalmistuksen käsikirja. WSOY. Porvoo
Lehto P. & Patala, A 2007. Kokin käsikirja. Otava. Helsinki
Parkkinen K. & Rautavirta, K. 2005. Utelias Kokki. Restamark. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyöt 50 %

Tentti 40 %

Itsearviointi ja aktiivisuus 10 %

6 Asiakaslähtöinen kehittäminen

Tunnistetiedot

tunnus: RAK2RH006

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on perehdyttää opiskelija suunnittelemaan ruokatuotteita asiakaslähtöisesti. Tuotesuunnittelussa otetaan huomioon yrityksen, asiakkaan ja toimintaympäristön näkökulma.

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Palvelut ja markkinointi (RAK2RH006A): asiakaslähtöiset palveluprosessit, markkinointiviestintä, sisäinen markkinointi
- Kannattavuuden suunnittelu (RAK2RH006B): yrityksen operatiivisen toiminnan suunnittelu ja seuranta
- Yrittäjyys ja yritystoiminta (RAK2RH006C): yritystoiminnan perusteet ja yrittäjyyden merkitys
- Svenska i arbetslivet (RAK2RH006D): kirjallisen viestinnän perusteet sekä työelämän viestintätilanteet
- Ravitsemustieto (RAK2RH006E): ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät, ravitsemussuosituksot, ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointi, tavallisimmat erityisruokavaliot

Työelämäyhteydet

Tutustuminen yritykseen, jolle suunnitellaan ruokatuote.

Kansainvälisyys

Tuotesuunnittelussa huomioidaan asiakkaiden erilaiset kulttuuritaustat.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset.

Vastuuopettaja

Saija Laitinen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Kaikki opintojakson kurssit ovat mukana opintojaksotehtävässä. Tässä opintojaksotehtävässä opiskelijoille ei anneta tarkkoja ohjeita tehtävän suorittamiseksi, vaan tehtävän toteutuksessa kannustetaan innovatiivisuuteen.

3 Asiakkuus

Tunnistetiedot

tunnus: RAS1RH003

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaaso vaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

Opiskelija hahmottaa sisäisen ja ulkoisen asiakkuuden perusteet ja itsetuntemuksen merkityksen työssä onnistumisen välineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla. Opiskelija hallitsee perusasiakaspalvelutilanteet ja osaa toimia työyhteisössä.

Sisältö

- Asiakkuuden hallinta (RAS1RH003A): asiakkuusstrategiat, ravintolan ja majoitusliikkeen palvelun erilaistaminen, lisäarvon tuottaminen
- Hotelli-, restaurang- och turismsvenska (RAS1RH003B): asiakaspalvelutilanteet, yrityksen tuotteista kertominen, Suomi-tietous
- Yksilö työyhteisössä (RAS1RH003C): tunnetaidot, motivoituminen ja arvot, havainnointivirheiden tunnistaminen, ryhmadynamiikka
- Kauppa-oikeus (RAS1RH003D): sopimukset, kuluttajasuoja, kaupankäyntimarkkinointi, velat ja vakuudet
- Majoituspalvelu (RAS1RH003E): vastaanoton asiakaspalvelu, Fidelio – hotellijärjestelmä, majoitusliikkeen turvallisuus

Työelämäyhteydet

Elinkeino- ja asiakaslähtöinen oppimistehtävä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuuopettaja

Ulla Ijäs

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

4 Työharjoittelu

Tunnistetiedot

tunnus: RHA6RH004

laajuus: 20 op

Oppimistavoitteet

- **Perusharjoittelu (RHA6RH004A)**
Tavoitteena on tutustuttaa opiskelija monipuolisesti käytännön työssä elinkeinon toimintoihin, asiakaspalvelutilanteisiin ja työtehtäviin. Tavoitteena on syventää aiempaa osaamista sekä mahdollistaa opiskelijalle kykyä arvioida elinkeinossa noudatettavia standardeja, työtapoja sekä eri tehtävien valmiusvaatimuksia. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa havainnointiin ja arviointiin kehittyy.
- **Ammattiharjoittelu (RHA6RH004B)**
Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan hotelli- ja ravintola-alan erilaisissa yritysympäristöissä ja -kulttuureissa. Tavoitteena on myös, että opiskelijan on mahdollista luoda suhteita ja saada kontakteja alalla toimiviin organisaatioihin ja ihmisiin, jotka tulevaisuudessa voivat mahdollistaa alalle työllistymisen.

Sisältö

- **Perusharjoittelu (RHA6RH004A):** Ensimmäisen lukuvuoden aikana opiskelija suorittaa perusharjoittelua 8 viikkoa, 280–300 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen harjoitteluperiodi. Harjoittelua tehdään yhden tai kahden viikon jaksoina hotellin ja ravintolan eri osastoilla ja työpisteissä. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat mm. eri ravintolat, kokous- ja myyntipalvelut, ravintoloiden keittiöt, hotellin vastaanotto sekä huolto- ja kunnossapitotehtävät. Opiskelija pitää

harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelukertomuksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.

- Ammattiharjoittelu (RHA6RH004B): Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden ja perusharjoittelun jälkeen. Suoritustason tehtävässä työskentelyä, tarvittaessa ohjauksen alaisena, vähintään kahdeksan viikon (vähintään 280 tuntia) ajan. Harjoittelu voidaan suorittaa joko Suomessa tai ulkomailla, pääsääntöisesti ensimmäisen ja toisen lukuvuoden välisenä kesänä. Opiskelija pitää harjoittelustaan harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelun päätyttyä harjoitteluraportin. Raportti koostuu lyhyestä yrityksen esittelystä sekä opiskelijan oman harjoittelunsa kuvauksesta ja arvioinnista.

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointiopetusta harjoittelua edeltävillä periodeilla. Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Harjoittelutavoitteiden ohjattu laatiminen ennen kesän ammattiharjoittelua. Harjoitteluajana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuupettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Ammattiharjoittelussa tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

Arviointiperusteet

Perusharjoittelu arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5 harjoittelupaikan antaman arvioinnin mukaan. Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyyn harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Perusharjoittelussa: Harjoittelun jälkeen pidettyjen palauttekeskustelujen perusteella on otettu käyttöön lomake, jolla opiskelija antaa palautetta harjoittelustaan harjoittelupaikalle. Palaute toimitetaan myös ammattikorkeakoululle. Harjoittelupaikkojen ohjaajille on laadittu ohje palautteen merkityksestä ja palautteen antamisesta.

Ammattiharjoittelussa: Harjoittelun tavoitteiden laadinnan yhteydessä on havainnollistettu esimerkein harjoittelukokemusten kytkentää ensimmäisen vuoden opintoihin.

Ammattiharjoittelu

Tunnus: RHA6RH004B

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 2. – 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ammattiharjoittelun voi suorittaa opintojakson Hotelli- ja ravintola palvelutuotteena ja Perusharjoittelun suorittamisen jälkeen. Ammattiharjoittelu kuuluu osana Työharjoitteluun (RHA6RH004).

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan hotelli- ja ravintola-alan erilaisissa yritys ympäristöissä ja -kulttuureissa. Tavoitteena on myös, että opiskelijan on

mahdollista luoda suhteita ja saada kontakteja alalla toimiviin organisaatioihin ja ihmisiin, jotka tulevaisuudessa voivat mahdollistaa alalle työllistymisen.

Sisältö

Ennen ammattiharjoittelun suorittamista opiskelijan tulee osallistua harjoittelutavoitteiden laatimistilaisuuteen, jonka aikana opiskelija ohjatusti asettaa henkilökohtaiset oppimistavoitteensa harjoittelulle. Henkilökohtaiset tavoitteet helpottavat oman osaamisen kehityksen seurantaan sekä siitä raportoimista. Harjoittelu suoritetaan suoritustason tehtävässä työskennellen, tarvittaessa ohjauksen alaisena, vähintään kahdeksan viikon tai vähintään 280 tunnin ajan. Harjoittelu voidaan suorittaa joko Suomessa tai ulkomailla, pääsääntöisesti ensimmäisen ja toisen lukuvuoden välisenä kesänä. Opiskelija pitää harjoittelustaan harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelun päätyttyä harjoitteluraportin. Raportti koostuu lyhyestä yrityksen esittelystä sekä opiskelijan oman harjoittelunsa kuvauksesta ja arvioinnista.

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Ennen Ammattiharjoittelua ohjataan harjoittelutavoitteiden laatimisessa. Harjoitteluaikana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

Oppimateriaalit

Ammattiharjoittelussa tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

Arviointiperusteet

Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyyn harjoitteluun ja sen raportoinnin perusteella.

Syventävä harjoittelu

Tunnus: RHA6RH009

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 5. lukukausi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Suoritaan Perusharjoittelun ja Ammattiharjoittelun sekä toisen opiskeluvuoden jälkeen.

Oppimistavoitteet

Hotelli- ja ravintola-alalla suoritettavan syventävän harjoittelun tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista kehittää osaamistaan ja asiantuntemustaan toimimalla itse vastuullisessa, monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä tai joissain tapauksissa esimiestehtävissä. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista oman harjoittelunsa yhteydessä oppia millaisille tekijöille majoitus- ja/tai ravitsemisyrittäjien menestys rakentuu. Elinkeinossa työskentely antaa opiskelijalle myös mahdollisuuden tehdä arvioita erilaisista vaihtoehdoista oman uravalintansa kannalta.

Sisältö

Syventävä harjoittelu suoritetaan toisen opiskeluvuoden jälkeen. Harjoittelun suorittamiselle on varattu muusta opiskelusta vapaata aikaa toukokuun lopusta lokakuun loppupuolelle. Harjoittelun vaatimukset täyttävästä työskentelystä vähintään kahdeksan viikkoa tulee suorittaa vastuullisessa ja monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä. Opiskelija pitää harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelustaan

harjoitteluraportin. Koulutusohjelman nimeämä opettaja käy harjoittelun aikana harjoittelupaikassa keskustelemassa työpaikan edustajan ja opiskelijan kanssa (tavoite 80 % harjoittelupaikoista Suomessa).

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Opiskelijalla on mahdollisuus osallistua harjoittelutavoitteiden ohjattuun laatimiseen ennen harjoittelua. Harjoitteluajana opiskelija pitää harjoittelupäiväkirjaa ja harjoittelun päätyttyä laatii ohjeiden mukaisen harjoitteluraportin.

Vastuupettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Vuosittain julkaistava Syventävän harjoittelun opas (MyNetissä). Opiskelijan osallistuessa Syventävän harjoittelun tavoitteiden laadinnan opetukseen tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

Arviointiperusteet

Syventävä harjoittelu arvioidaan asteikolla 1 - 5 harjoittelusta kirjoitettavan raportin perusteella.

7 Kannattava yksikkö

Tunnistetiedot

tunnus: RKY2RH007

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Opintojaksot 1-4 tulee olla suoritettuna. Ei muita sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija perehtyy aloittavan yrityksen perustamistoimiin ja kannattavuuslaskelmien te-kemiseen hotelli- ja ravintolayrityksen näkökulmasta. Hän ymmärtää työhyvinvoinnin sekä esimies- ja asiakasviestinnän merkityksen menestyvälle yritystoiminnalle. Opiskelija hallitsee yrityksen perustamisprosessin, henkilöstön hyvinvoinnin merkityksen ja kykenee vakuuttavasti esittämään asiansa.

Sisältö

- Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen (RKY2RH007A): yrityksen perustamisasiakirjat, liiketoimintasuunnitelma
- Budjetointi ja tulosseuranta (RKY2RH007B): yrityksen budjettijärjestelmä ja käyt-töpääoman laskenta
- Puheviestintä (RKY2RH007C): esimies- ja asiakasviestinnän perusteet
- Työhyvinvointi (RKY2RH007D): työssä jaksaminen, työturvallisuus, työkykyä yllä-pitävä toiminta yrityksessä, tasa-arvokysymykset, monikulttuuriset työyhteisöt
- Majoitusliiketoiminta (RKY2RH007E): majoitusliiketoiminta osana matkailuelinkei-noa, majoitusliikkeen liikeidea, majoitustoiminnan eri muodot, majoitusliikkeen tuo-te-/palvelurakenne

Työelämäyhteydet

Majoitusliiketoiminta-kurssi pohjautuu todellisiin yritysesimerkkeihin. Opiskelijan työharjoittelukokemuksia hyödynnetään puheviestintä-kurssissa.

Kansainvälisyys

Majoitusliiketoiminnassa on kansainvälinen toimintaympäristö. Työhyvinvoinnissa käsitellään myös monikulttuurisia työyhteisöjä. Puheviestinnässä sivutaan myös kulttuurienvälistä viestintää.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksossa on tutkiva ote – tiedonhankintaa, analysointia ja raportointia.

Opintojakson aikana on paljon suullista esittämistä – esityksiä, keskustelua ja palautteenantamista.

Vastuuopettaja

Päivi Mattsoff

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen –kurssin arviointi on hyväksytty tai hylätty. Muut osat eli kurssit arvioidaan erikseen asteikolla 1-5.

Opintojakson yhteisen oppimistehtävässä on mukana Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen -kurssi, Budjetointi ja tulosseuranta -kurssi sekä Puheviestinnän kurssi. Tehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksotehtävä ei ole sisään rakennettuna Majoitusliiketoiminnan eikä Työhyvinvoinnin kursseissa.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

- Opintojaksotehtävän esittelyä periodin alussa on selkeytetty, ja näin opiskelijoiden epätietoisuus opintojaksotehtävästä on vähentynyt.
- Tehtävä palautetaan sekä Moodleen että paperiversiona, ja näin kurssien arviointi on no-peutunut ja opiskelijat saavat arvosanansa nopeammin.
- Puheviestinnän kurssin tenttiajankohtaa on aiennettu, jotta periodin lopussa opiskelijoiden työkuorma vähenisi.

Opinnäytetyö

Tunnus: RON7RH001B

Laajuus: 12 op (324 h)

Ajoitus: 6.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

- **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**
Opinnäytetyö kuuluu osana opintojaksoon RON7RH001 Opinnäytetyö 15 op.
- Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät (TYE1RH004) on suoritettava ennen tätä opintojaksoa.
- **Oppimistavoitteet**
Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija osaa soveltaa oppimaansa toteuttamalla alaa hyödyttävän tutkimus- tai kehittämishankkeen.
- Opintojakson suoritettuaan opiskelija
 - osaa osaa toteuttaa tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
 - osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti
 - omaksuu aloitteellisen ja kehittävän työtavan sekä kykenee ongelmanratkaisuun ja päätöksentekoon työssään

Sisältö

- tutkimus- tai kehittämishankkeen toteutus ja raportointi

- opinnäytetyön esitys
- kypsyyinäyte
- **Työelämäyhteydet**
Opintojaksolla toteutetaan ammattialan yrityksen kanssa tai sen toimeksiannosta tutkimus- tai kehittämishanke.
- **Opetus- ja oppimismenetelmät**
Itsenäinen opiskelu 324 h
- Opinnäytetyön voi tehdä yksilö-, pari- tai ryhmätöinä.
- **Vastuuopettaja**
Saija Laitinen, Haaga
- **Oppimateriaalit**
HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Luettavissa: <https://extra.haaga-helia.fi/opiskelu/ohjeet/opinnaytetyo/Pages/default.aspx>. Luettu: 11.2.2010
- **Arviointiperusteet**
Opinnäytetyö (100 %) käyttäen HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulun opinnäytetyön arviointikriteerejä
-

5 Palveluprosessit

- **Tunnistetiedot**
tunnus: RPA1RH005
laajuus: 15 op
- **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**
Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.
- **Oppimistavoitteet**
Opiskelijalle muodostuu käsitys alansa palveluyrityksen myynti-, markkinointi- ja tuotantoprosessin päivittäisjohtamisesta. Hän osaa arvioida palveluprosessia eri näkökulmista sekä kykenee organisoimaan ja ohjaamaan yhteistoimintaa.
- **Sisältö**
 - English for Business Situations (RPA1RH005A): marata-alaan liittyviä tekstejä sekä niihin liittyviä kielellisiä harjoituksia, neuvotteluihin ja keskusteluihin liittyviä tilanteita, muodollisen kokouksen kulku
 - Yhteistyö palvelussa (RPA1RH005B): organisaatiomallit, organisointi ja käytännön prosessit, projektit, muutostilanteet ja kulttuuri, yhteistyön johtaminen
 - Kokonaisvaltainen laatuajattelu (RPA1RH005C): laadun kehittäminen ja ylläpitäminen osana menestyvän ja asiakaslähtöisesti toimivan hotelli- ja ravintolayrityksen toimintaa
 - Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu (RPA1RH005D): ravintolan myyntiprosessit, tilaustarjoilu ja sen johtaminen. Kokouspalvelut ja catering-toiminta
 - Ruokatuotannon prosessit (RPA1RH005E): kannattavan ateria- ja listasuunnittelun perusteet. Keittiöprosessit ja ruokatuotanto
- **Työelämäyhteydet**
Elinkeino- ja asiakaslähtöinen oppimistehtävä, joka tehdään yhteistyössä alan yritysten kanssa.
- **Kansainvälisyys**
Oppimistehtävä toteutetaan kansainvälisessä oppimisympäristössä, niin että ainakin joku tehtävään liittyvä osa-alue vaatii sopeutumista monikulttuuriseen tapahtumaan.
- **Opetus- ja oppimismenetelmät**
Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset
- **Vastuuopettaja**
Taru Sipponen
- **Oppimateriaalit**
Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.
- **Arviointiperusteet**
Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

- **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Opintojakson päätyttyä pidetään palaute, mistä saatu välitön palaute kirjataan ylös ja käytetään hyödyksi opintojakson seuraavassa toteutuksessa.

10 Strateginen johtaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RSJ3RH010

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija ymmärtää strategisen ja liikkeenjohdollisen ajattelun merkityksen muuttuvassa toimintaympäristössä sekä tunnistaa erilaisia strategioita.

Sisältö

- Strategiat käytäntöön (RSJ3RH010A): strateginen johtaminen, yrityksen kulttuuri ja arvot, analyysit ja luotaus strategisen johtamisen perustana, perusstrategiat, strategian toteuttaminen.
- Strateginen markkinointi (RSJ3RH010B): markkinoinnin johtaminen ja suunnittelu, strateginen asemointi, brandit markkinoinnissa, arvot, visio ja missio markkinoinnissa, markkinoinnin eri strategiat, markkinointitutkimuksen hyödyntäminen.
- Kansantaloustiede (RSJ3RH010C): kotitaloudet ja yritykset kansantaloudessa, hyödykemarkkinat, työmarkkinat, rahoitusmarkkinat, Suomi ja maailmantalous, julkinen talous, kansantalouden kiertokulku, tuotannon kasvu ja elintaso, talouden tasapaino; suhdannevaihtelut, työttömyys ja inflaatio, talouspolitiikka.
- Sähköinen liiketoiminta (RSJ3RH010D): sähköisen liiketoiminnan strategiat, sähköisen liiketoiminnan kehitys, verkkokaupan luominen ja hallinta, tuottavuus, internet- ja mobiilipalvelut.
- Toinen seuraavista
 - o Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen (RSJ3RH010K): majoitusliikkeen johtoryhmän tehtäväkenttä, kapasiteetin hallinta, hinnoittelustrategiat, Revenue Management. TAI
 - o Ravintolapalvelujen suunnittelu (RSJ3RH010L): palvelumanuaalit ja niiden hyödyntäminen, ravintolahistoria ja trendit eri kohdissa toimialaa, toimintaympäristön muutokset (esim. tupakkalaki, alkoholilaki, työvoima) ja niiden vaikutus palvelun organisointiin.

Työelämäyhteydet

Työelämälähtöisiä case-harjoituksia

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset.

Kansainvälisyys

Koulutuksen sisällössä otetaan huomioon suomalaisen hotelli- ja ravintola-alan rooli muuttuvassa kansainvälisessä toimintaympäristössä.

Vastuopettaja

Markus Häyhtiö

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksopalauteet ja niiden hyödyntäminen

Palaute on analysoitu ja se on pääosin positiivista. Opintojaksotehtävän kokoava luonne koettiin haastavaksi, mutta samanaikaisesti erittäin hyödylliseksi. Jatkossa opintojaksossa korostetaan luovuutta ja innovatiivisuutta.

2 Toimintaympäristö

Tunnistetiedot

tunnus: RTO1RH002

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

Opiskelija perehtyy elinkeinon toimintaympäristöön ravintolan ruoka- ja palvelutuotannon, elintarviketiedon, kirjanpidon ja talouden raportoinnin perusteiden sekä englannin ammattikielen kautta. Opiskelija syventää opintojakson osien sisältöä käytännön läheisessä opintojaksotehtävässä.

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Talouden raportointi ja seuranta (RTO1RH002A): kirjanpidon perusteet, talouden raportointijärjestelmä ja tilinpäätösanalyysi
- English for Hotel, Restaurants and Tourism (RTO1RH002B): majoitus-, matkailu- ja ravintola-alan englannin ammattikieli
- Ruokatuotannon perusteet (RTO1RH002C): keittiö toimintaympäristönä, ruuanvalmistuksen perusmenetelmät, raaka-aineet ja niiden käsittely
- Ravintolapalvelun perusteet (RTO1RH002D): ravintolapalvelun ja tarjoilun perusteet, ravintolajuomien perusteet (Haaga Wine Basic)
- Elintarviketieto (RTO1RH002E): elintarvikkeiden ominaisuudet, säilytys ja laatu

Työelämäyhteydet

Opintojakson oppimistehtävä toteutetaan työelämälähtöisesti luoden uusia ja käyttäen jo olemassa olevia liike-elämäyhteyksiä. Opintojakson aikana opiskelijat käyvät opintokäynneillä alalla olevissa erityyppisissä yrityksissä. Yritysten tuote- ja palvelukonseptia hyödynnetään opintojaksotehtävän kirjallisessa- ja käytännönosuudessa.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla pyritään tunnistamaan alalla vallalla olevia kansainvälisiä tapoja ja trendejä tehdä- ja tuottaa palveluita asiakkaalle.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen opintojaksotehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset. Yhteisessä

opintojaksotehtävässä opiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat ruokatuotteen ja hoitavat ruokatarjoilun. Toteutus suunnitellaan 4 - 6 hengen ryhmissä. Tehtävän pääpaino on toteutuksessa ja lisäksi opiskelijat laativat tehdystä opintojaksotehtävästä kirjallisen raportin.

Vastuopettaja

Heikki Ursin

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojakson osia ja yhteistä opintojaksotehtävää kehitetään opiskelijoilta saatavien opintojaksopalautteiden ja opettajien opintojaksolta saamien kokemusten perusteella. Tällainen konkreettinen muutos opintojakson toteutukseen on tehty ruokatuotannon perusteiden ja ravintolapalveluiden perusteiden tuntien integroimisessa laajemmaksi kokonaisuudeksi.

12 Tuloksellinen yritys

Tunnistetiedot

tunnus: RTY3RH012

laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija osaa tarkastella yrityksen toimintaa kokonaisvaltaisesti liiketoimintaympäristössä. Hän perehtyy käytännönläheisesti yrityksen liiketoiminnan johtamis- ja suunnitteluprosesseihin. Opiskelija omaa valmiuksia tuloksellisen ja kestävän liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen.

Sisältö

- Henkilöstöjohtaminen (RTY3RH012A): henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, erilaisuuden johtaminen, saneeraus.
- Liiketoiminnan kehittämisprojekti (RTY3RH012D)
- Rahoitussuunnittelu ja verotus (RTY3RH012C): investointilaskenta ja henkilö- ja yritysverotuksen perusteet.
- Vastuullinen liiketoiminta (RTY3RH012D): yrityksen yhteiskuntavastuu, ympäristöjohtaminen toimialalla.

Työelämäyhteydet

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla saattaa olla myös kansainvälisiä yhteistyöyrityksiä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Yrityspeli ryhmätehtävänä sekä lähiopetus, tentit, etätehtävät ja harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Mia Tarhanen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson läpäisy edellyttää yhteisen oppimistehtävän (yrityspeli) suorittamista.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksoa on kehitty saadun palautteen perusteella.

Saksan alkeet 1

Tunnus: GER4RH201

Laajuus: 3 op / kurssi

▪ Saksan alkeet 1: GER4RH201

Kurssi on tarkoitettu opiskelijoille, jotka eivät aikaisemmin ole opiskelleet saksaa. Yhdessä opintojakson GER4RH202:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija hallitsee tavallisimmissa arkielämän viestintätilanteissa käytettävän sanaston, sanonnat ja rakenteet. Tutustuttaa opiskelija saksan kielen ominaispiirteisiin ja saksankielisten maiden viestintäkulttuuriin sekä antaa opiskelijoille valmiudet selviytyä tavallisimmissa arkipäivän tilanteissa sekä majoitus- ja ravitsemisalnan keskeisissä asiakaspalvelutilanteissa.

Teemat: Mm. yleiskielen perussanastoa ja sanontoja, substantiivien suvut ja artikkelien käyttö, sijamuotoja, prepositioita, persoona- ja omistuspronominit, verbin taiputusta, oppikirjassa esille tulevat viestintätilanteet.

Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opiskelumateriaali

Pauli Kudel – Mari Kyyhkynen: Einverstanden! 1, Otava tai muu opettajan valitsema oppikirja.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen opetukseen (läsnäolovelvollisuus 80 %).

Kirjalliset ja suulliset harjoitukset. Kirjallinen tentti.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Jokainen (päivä)opiskelija palauttaa vähintään yhden kirjoitustehtävän.

Lähes jokaisen kappaleen jälkeen (päivä)opiskelijat kirjoittavat sanakokeen. Oppitunneilla keskitytään enemmän suullisiin sekä kuunteluharjoituksiin, kirjalliset tehtävät tehdään tuntien ulkopuolella.

Kielioppiasioita on vähennetty ja keskitytään enemmän ammattisanastoon ja –viestintään.

Saksan alkeet 2

Tunnus: GER4RH202

Laajuus: 3 op

Saksan alkeet 2 Palvelutilanteet: GER4RH202

Kurssi on tarkoitettu Saksan alkeet 1 GER4RH201 –kurssin käyneille opiskelijoille, jotka ovat aloittaneet saksan opinnot Haaga-Heliassa. Yhdessä opintojakson GER4RH201:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija tavallisimmissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työelämän viestintätilanteissa tarvittavaan ammattikieleen ja terminologiaan sekä syventää kommunikointivalmiutta asiakaspalvelutilanteissa.

Teemat: Keskeisin gastronomian perusanasto, Ravintolan asiakaspalvelutilanteet, Suomi matkailumaana, Kotikaupungin esittely, Nähtävyyksistä kertominen, Tien neuvominen, matkailijoiden opastaminen, Hotellin vastaanottotilanteet, muut asiakaspalvelutilanteet, Hotellin esittely, Keskeisin puhelin kieli, Järjestysluvut ja päivämäärät, Kieliopista mm. perfekt, sivulauseen sanajärjestys, man-rakenne.

Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opiskelumateriaali

Pauli Kudel – Mari Kyyhkyinen: Einverstanden! 1, Otava tai muu opettajan valitsema oppikirja.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen opetukseen (läsnäolovelvollisuus 80 %). Kirjalliset ja suulliset harjoitukset. Kirjallinen tentti.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Jokainen (päivä)opiskelija palauttaa vähintään yhden kirjoitustehtävän.

Lähes jokaisen kappaleen jälkeen (päivä)opiskelijat kirjoittavat sanakokeen. Oppitunneilla keskitytään enemmän suullisiin sekä kuunteluharjoituksiin, kirjalliset tehtävät tehdään tuntien ulkopuolella. Kielioppiasioita on vähennetty ja keskitytään enemmän ammattisanastoon ja –viestintään.

Strateginen johtaminen

Tunnus: SJL2RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edeltävät opinnot: Yksilö työyhteisössä (PTA1RH008), Päivittäisjohtaminen (TYE1RH005)

Oppimistavoitteet

Opintojaksolla keskitytään strategisen ja liikkeenjohdollisen ajattelun merkitykseen muuttuvassa toimintaympäristössä. Opiskelija perehtyy strategiaprosessiin ja sen vaiheisiin sekä kilpailustrategioihin. Opiskelija tunnistaa strategian toteuttamiseen liittyviä haasteita ja ymmärtää rakenteiden ja vuorovaikutuksen merkityksen strategian toteuttamisessa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää strategisen ajattelun merkityksen muuttuvassa toimintaympäristössä
- tuntee strategisen johtamisen sekä strategiaprosessin periaatteet
- ymmärtää alihankinnan ja ulkoistamisen periaatteita
- ymmärtää maineen merkityksen menestystekijänä
- kykenee ennakoimaan muutoksia, sekä havaitsemaan ja hyödyntämään uusia mahdollisuuksia

Sisältö

- Strategisen johtamisen käsitteet ja tasot
- Arvot ja organisaatiokulttuuri
- Strategiaprosessi ja sen vaiheet
- Osallistava strategiaprosessi
- Kilpailustrategiat
- Resurssilähtöinen strategia
- Strategia käytännössä

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään joko analyysi itse valitun yrityksen strategiasta tai toteutetaan kehittämisprojekti yrityksen toimeksiannosta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso toteutetaan sekä lähiopetus- että monimuotototeutuksena

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Vastuopettajat

Meri Vehkaperä, Haaga

Eija Kjelin, Haaga

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan myöhemmin.

Arviointiperusteet

Lähiopetus ja harjoitustyö 40 %

Tentti 60 %

Managerial Economics

Code: SJL2RH003
Extent: 3 ECTS (81 h)
Timing: 3rd academic year
Language: English
Level: Professional Studies
Type: Compulsory

Prerequisites

1. Basics of Business Mathematics. 2. Commercial Law

Learning Outcomes

The objective of this course is to encourage you in reading, interpreting and applying business and economic terminology, information and knowledge distributed in media and research. Learning these ideas will make it easier for you to take advantage from economic communication in society and broaden your critical thinking and citizenship skills. Completing the course successfully you will be able to:

- better understand the basics of the neoclassical microeconomics; market mechanism and market efficiency
- better grasp the fundamentals of corporate governance i.e. the basics of modern managerial economics
- better make sense of the structures of macro economy and review (inter)national accounting data
- better interpret and benefit from business and economics communication
- complete business and economics country review of selected countries (course assignment)

Course contents

- Price System and Market Efficiency
- The Organization of the Firm and the Nature of Industry
- Fundamentals of Corporate Governance
- Macroeconomic discussion topics: Economic Aggregates, Money and Banking, International Trade

Co-operation with business community and other organizations

Visiting lecturer from business governance and/ or from economic research discipline

International

The course assignment covers selected indicator analysis of foreign economies based on EUROSTAT data.

Teaching and learning methods

There are two options for completing the course: contact learning (a) or virtual learning (b)

a) Contact learning method

Lectures, lecture discussions, assisted working in computer lab, independent reading and preparation of the course assignment (30h). One multiple choice practice examination takes 1h and one multiple choice final exam another 1h. Independent study include and tests are based on selected course books' chapters and completion of course assignment (49 h)

b) Virtual learning method

Introduction to the course as contact learning in computer lab (2h)

Four practice multiple choice practice tests on the web (4h) and one multiple choice contact final exam (1h). Independent studies include and tests are based on selected course books' chapters and completion of course assignment (74).

Teacher

Tourunen Kalevi, PhD

Course Material

Contact learning: Selected chapters from one Managerial Economics book (TBA). Class handouts and supporting material to be delivered on web. EUROSTAT web page data.

Virtual learning: Selected chapters from both one Managerial Economics book and from one Economics book (TBA). Handouts and supporting material to be delivered on web. EUROSTAT web page data.

Assesment criteria

Contact learning:
Practice test 30 %
Final Exam 40 %
Course assignment 30%

Virtual learning:
Practice tests 40 %
Final Exam 30 %
Course assignment 30%

Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu

Tunnus: SJL2RH005
Laajuus: 5 op (135 h)
Ajoitus: 5. - 6. lukukausi
Kieli: suomi
Opintojakson taso: ammattiopinnot
Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opiskelijan tulee olla suorittanut seuraavat opintojaksot: Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla, henkilökohtaiset viestintätaidot, markkinointiviestintä. Opiskelija voi osallistua opintojaksolle, kun hänellä on suoritettuna vähintään 100 opintopistettä.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on kehittää opiskelijan itsenäistä ongelmanratkaisukykyä sekä yhdistää aiemmissa opinnoissa omaksuttu teoretinen liiketoiminnan käytännönläheiseen johtamiseen ja suunnitteluun. Opintojakso kehittää opiskelijan taitoja projektin johtamis- ja suunnittelutilanteisiin

Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa

- analysoida yritystoimintaa ja toimintaympäristöä
- suunnitella liiketoimintaa ja viestintää strategisesti, taktisesti ja operatiivisesti
- johtaa yritystä kokonaisvaltaisesti.

Sisältö

Opintojakson sisältö on seuraava:

Yrityksen toimintaympäristön analysointi
Muutoksen suunnittelu ja toteutussuunnitelmien laatiminen
Aiheviestintä liiketoiminnan tukena.

Työelämäyhteydet

Opintojakso toteutetaan hotelli-, ravintola- tai matkailualan yrityksen kanssa. Opiskelijat analysoivat ja kehittävät kohdeyrityksen toimintaa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksolla käytetään projektityöskentelyä ja kehittämällä oppimista sekä yrityssimulaatiota.

Vaihtoehtoiset suoritustavat

a) Lähiopetus:
Lähiopetus ja luennot 75 h
Itsenäinen opiskelu 60 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja luennot 50 h
Itsenäinen opiskelu 85 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Ei mahdollinen.

Vastuopettajat

Risto Karmavuo, Haaga
Sirke Lohtaja-Ahonen, Haaga

Oppimateriaalit

Alla olevat kirjat jaetaan projektiryhmän kesken:

- Lööw 2002, Onnistunut projekti.
- Viitala, Jylhä 2007, Liiketoimintaosaaminen
- Hakanen 2004, PK-yrityksen strategiatyö
- McKinsey & co.2000, Ideasta kasvuyritykseksi
- Alhola, Lauslahti 2005, Taloutta johtamista varten,

Lisäksi opiskelija perehtyy 1–2:een seuraavista teoksista:

Aula, Pekka & Heinonen, Jouni 2002. Maine: menestystekijä. WSOY. Juva.
Juholin, Elisa 2001. Communicare! Viestintä strategiasta käytäntöön. Inforviestintä Oy. Helsinki.
Juholin, Elisa 2008. Viestinnän vallankumous. Löydä uusi työyhteisöviestintä. WSOYpro. Helsinki.
Malmelin, Nando & Hakala, Jukka 2005. Yhdessä – viestinnän ja markkinoinnin integraatio. Inforviestintä. Helsinki.
Åberg, Leif 2006. Johtamisviestintää! Esimiehen ja asiantuntijan viestintäkirja. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Tukimateriaalit:

- Lähiopetuksessa jaettu materiaali
- Ahonen ym. 2003, Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen
- Ruuska 2001, Liiketoimintasuunnitelma työkirja

Arviointiperusteet

Ryhmä tekee itsearviointin sekä vertaisarviointin (paino 25 %). Projektityö arvioidaan kokonaisuutena (LT-suunnitelma 40 % ja viestintäsuunnitelma 35 %)

Vastuullinen liiketoiminta

Tunnus: SJL2RH007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla/opintojakson osalla ei ole edeltävyysehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin

Oppimistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelijalle muodostuu ymmärrys kestävän kehityksen merkityksestä ja haasteellisuudesta yritystoiminnassa. Hän tietää, miten vastuullinen liiketoiminta kytkeytyy yrityksen kannattavaan ja kilpailukykyiseen toimintaan. Opiskelija näkee kestävän kehityksen myös uusina liiketoimintamahdollisuuksina. Hän ymmärtää yhteiskuntavastuun eri osa-alueiden merkitykset ja omaa valmiudet oman toimialansa ympäristöjohtamisen kehittämiseen ja jatkuvaan parantamiseen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tuntee hotelli- ravintola- ja matkailualan ammattieettisiä periaatteita sekä osaa huomioida ne omassa toiminnassaan
- Ymmärtää yhteiskuntavastuun taloudelliset, ympäristölliset, sosiaaliset ja kulttuuriset periaatteet
- Osaa soveltaa kestävän kehityksen periaatteita omassa toiminnassaan hotelli- ja ravintola-alalla
- Ottaa vastuun omasta toiminnastaan ja huomioi muut toiminnassaan

Sisältö

- Vastuullisen liiketoiminnan käsite ja ulottuvuudet
- Ympäristöjohtaminen – energia- ja ekotehokkuus sekä niiden mittaaminen
- Ympäristöjärjestelmät ja –merkit johtamisen työvälineinä
- Ilmastonmuutoksen haasteet hotelli- ja ravintola-alalla
- Liiketoiminnan kestävät ratkaisut

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan elinkeinoelämän vastuullisuuskäytäntöihin harjoitustehtävien, vierailuluentojen ja vierailukäyntien puitteissa.

Kansainvälisyys

Opintojakson näkökulma on globaali.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32h

Itsenäinen opiskelu 49h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Mia Tarhanen, Haaga

Oppimateriaalit

Kirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Painotukset ilmoitetaan lähiopetuksen alkaessa

Majoitusliiketoimintojen suunnittelu ja johtaminen

Tunnus: SJL3RH009

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.- 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiosaamista syventävä opintojakso

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Majoitusliiketoiminta, Majoitusliikkeen esimiestyö ja kannattavuuden suunnittelu. Kuuluu Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen - opintokokonaisuuteen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija majoitusliikkeen liikkeenjohdollisten toimintojen suunnitteluun. Lisäksi tavoitteena on opettaa hänet hahmottamaan johtamisen kannalta oleellisia toimintoja, kuten liiketoimintaympäristön muutosten hallinta ja strategiavalinnat, hinnoittelustrategiat, majoitusliikkeen kapasiteetin hallinta, sekä revenue management -ajattelu.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tuntee operatiivisen ja strategisen johtamisen majoitusalan sekä strategiaprosessin periaatteet
- Ymmärtää majoitusalan toimintaympäristön muutoksien vaikutuksen toimintaan
- Osaa seurata majoitusalan kehitystä ja on kiinnostunut kehittämään alaa
- Osaa hahmottaa toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti
- Osaa ennakoida muutoksia, sopeutua uusiin tilanteisiin sekä havaita ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia
- Hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa

Sisältö

- Majoitusyrityksen johtaminen
- Majoitusyrityksen kapasiteetin hallinta
- Hinnoittelu ja hinnoittelustrategiat
- Revenue management

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla peilataan alan yritysten liiketoimintatodellisuutta opiskelijaryhmien oppimistehtävien kautta

Kansainvälisyys

Kurssin oppimistehtävissä käsitellään majoitusliiketoimintaa myös kansainvälisestä näkökulmasta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 32 h
Itsenäinen opiskelu 49 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 15 h
Itsenäinen opiskelu 66 h

Oppimismenetelmät lähiopetus, opiskelijaryhmien/opiskelijoiden yksilöllisesti toteuttamat oppimistehtävät, joissa peilataan elinkeinon toimintaa, luokkaharjoitukset, tentti

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön opettajan erillisen ohjeistuksen mukaan.

Vastuopettajat

Ari Björkqvist, Haaga
Minna Halmetoja, Haaga

Oppimateriaalit

Mill, R. 2006. Managing the Lodging Operation. Pearson Prentice Hall, New Jersey
Albanese P. 2004. Revenue Management, Periaatteet ja käytännöt palvelualalla. Edita Publishing, Helsinki
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %
Oppimistehtävät 40%
Läsnäolo lähiopetuksessa

Aistit ravintolapalveluissa

Tunnus: SJL3RH010A
Laajuus: 3 op (81 h)
Ajoitus: 5.-6. lukukausi
Kieli: suomi
Opintojakson taso: ammattiopinnot
Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Aistit ravintolapalveluissa kuuluu osana Ravintolapalveluiden johtaminen –opintojaksoon.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää aistien toimintaa ja osaa suunnitella asiakkaille elämyksiä tuottavia ravintolapalveluita kaikki aistit huomioon ottaen. 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
- Aistit ravintolapalvelujen suunnittelussa

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 32 h
Itsenäinen opiskelu 49 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 16 h
Itsenäinen opiskelu 65 h

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa, Haaga

Oppimateriaalit

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. WSOY oppimateriaalit. Porvoo. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyö 40 %

Ravintolayksikön ja –miljöön suunnittelu

- Tunnus: SJL3RH010C
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 5. - 6. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: syventävät opinnot, opintojakson osa
- Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osa kuuluu osana ammattiosaamista syventäviin opintoihin ja opintojaksoon Ravintolapalveluiden johtaminen. Opintojakson osaa edeltävät ravintola-alan ammatillisetopinnot tulee olla hyväksyttyä suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehtyä asiantuntijan ohjauksessa ravintolayksikön suunnitteluun ja tarvittavaan viranomaisyhteistyö kenttään. Opintojakson osa on vahvasti työelämälähtöinen ja opiskelussa käytetään hyödyksi aitoja ravintolayksikön perustamiseen tarvittavia esimerkkejä ja lähteitä. Opiskelija oppii liikkeenjohdolliset näkökannat huomioiden tekemään vastuullisia ja perusteltuja ratkaisuja perustettaessa uutta ravintolaa ja muutettaessa ravintolayksikön miljöötä. Hän oppii viranomaisyhteistyötä ja hakemaan tietoa oikeilta julkishallinnon tietokanavilta. Opiskelija ymmärtää yksikön suunnittelussa kokonaisvaltaisen esteettisyyden tärkeyden kilpailukeinona.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja kestävä kehityksen merkityksen

- Hallitsee yrityksen perustamisen periaatteet ja liiketoiminnan aloittamisen
- osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- Osaa tarjota kokemuksia ja elämyksiä
- hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännöt
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalaa koskevan lainsäädännön ja osaa soveltaa sitä käytännössä
- Osaa hyödyntää esteettistä näkökulmaa esimerkiksi konsepti-, palvelu-, tuote-, sisustus-, kattaus- sekä ruoka- ja viinilistasuunnittelussa.
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan turvallisuuteen liittyvän lainsäädännön ja toimintavaatimukset

Sisältö

- Rakennus – ja toimenpideluvat ja niiden hankinta
- Toiminta- ja kilpailuympäristön kartoitus
- Ravintolayksikön rakennuttaminen
- Miljöösuunnittelu
- Kone- ja laitesuunnitelmat
- Kustannus – ja tuottoanalyysi

Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään monipuolisesti yhteistyötä alan eri toimijoiden kanssa. Opintojakson harjoitustyö tehdään ja arvioidaan yhteistyössä alan asiantuntijoiden kanssa.

Kansainvälisyys

Opintojakson osalla tehdään yhteistyötä kansainvälisten alan asiantuntijoiden kanssa mahdollisuuksien mukaan sekä tutkitaan alalla näyttäytyviä kansainvälisiä trendejä

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun opintojakson osan harjoitustehtävän suorittaminen 57 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun opintojakson osan harjoitustehtävän suorittaminen 69 h

Vastuopettajat

Matti Kulovesi, Haaga

Heikki Ursin, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Opintojakson osan harjoitustyö 100 %

Liikeideapohjainen tuotekehitys

Tunnus: SJL3RH011A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.–6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso: Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen. Kuuluu ammattiosaamista syventävään opintojaksoon Hotel Management

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tarkastella majoitusyrityksen liikeidean toimivuutta ja elämistä ajassa, ja tämän analyysin pohjalta kehittää majoitusyrityksen tuotepalettia vastaamaan tulevien aikojen haasteita. Tavoite on olla tulevaisuuspainotteinen ja innovoiva, ja rakentaa opiskelijan kykyä itsenäisesti ja ryhmässä kehittää tulevaisuuden palveluyrityksen palvelukokonaisuuksia.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Osaa ennakoida muutoksia, sopeutua uusiin tilanteisiin sekä havaita ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia
- Osaa soveltaa opittuja taitoja esteettisestä näkökulmasta luovasti ja innovatiivisesti liiketoiminnan analysoinnissa ja kehittämisessä
- Hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Osaa tarjota asiakkaille kokemuksia ja elämyksellisiä tuotteita
- Hallitsee majoitus- ja ravintolapalveluiden tarjonnan tuotteistamisen ja tuotekehityksen
- Tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä
- Osaa luoda ja innovoida

Sisältö

- Majoitusyrityksen liikeidea ja toimintaympäristön analysointi
- Kehittämisalueiden löytäminen
- Projektityöskentely ja tiimin johtaminen
- Luova tuotekehitys
- Liikkeenjohdollisten kehitysehdotusten uskottava esittely

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla kehitysalustana käytetään todellista koti- tai ulkomaista majoitusyritystä

Kansainvälisyys

Opintojakso toteutetaan osin yhteistyössä ulkomaisen partneri yliopiston kanssa

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja projektin esittely 33 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja projektin esittely 21 h

Itsenäinen opiskelu 60 h

Oppimismenetelmät

Lähiopetus, opiskelijaryhmien omatoiminen työskentely projektin parissa sekä tuotoksen esittely elinkeinon edustajille ja muille opiskelijoille

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Ari Björkqvist, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali sekä ryhmien omatoiminen tiedonetsintä.

Arviointiperusteet

Liikkeenjohdollinen raportti sekä sen esittäminen 100%
Läsnäolo lähiopetuksessa

Majoitusyrityksen sisäisten toimintojen johtaminen

Tunnus: SJL3RH011C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen.

Kuuluu ammattiosaamista syventävään opintojaksoon Hotel Management.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijalle kokonaisnäkemys majoitusliikkeen sisäisten toimintojen johtamisesta.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- tuntee majoitusliikkeen toimintamalleja ja osastojen väliset yhteydet
- hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- tunnistaa kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja laadun systemaattisen johtamisen merkityksen
- ymmärtää laatujohtamisen ja laatujohtamisen periaatteet
- ymmärtää alihankinnan ja ulkoistamisen periaatteita
- ymmärtää yritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset
- tuntee majoitusalan turvallisuuteen liittyvän lainsäädännön ja toimintavaatimukset
- hallitsee asiakkaiden turvallisuustekijät

Sisältö

- majoitusyrityksen osastot ja yhteistyön johtaminen
- laadun vaikutus sisäisten toimintojen johtamiseen
- toimintojen laatu ja laadunvalvontajärjestelmät
- alihankinnan ja ulkoistamisen antamat mahdollisuudet ja haasteet
- housekeeping-toimintojen järjestäminen; oma henkilökunta vs. ulkoistaminen

- kiinteistötoimintojen johtaminen osana sisäisten toimintojen johtamista
- turvallisuuden johtaminen osana sisäisten toimintojen johtamista

Työelämäyhteydet

Opintojakson osassa tehdään hotellialan yritykselle kehittämistyö.

Kansainvälisyys

Opintojakson osassa tarkastellaan kansainvälisten hotelliketjujen laatujärjestelmiä ja turvallisuuden globaaleja uhkakuvia.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 24 h
Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 12 h
Itsenäinen opiskelu 69 h

Vastuopettaja

Minna Halmetoja, Haaga

Oppimateriaalit

Garrett, W. 2002. Hotel Management and the Interrelationships of Hotel Departments. The Edwin Mellen Press. New York.

Mill, R. 2006. Managing the Lodging Operation. Pearson Education, Inc. New Jersey.
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 35 %

Liikkeenjohdollinen raportti 50 %

Aktiivinen läsnäolo lähiopetuksessa 15 %

Svenska i arbetslivet

Tunnus: TYE1RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on B1.

Opiskelijalla tulee olla hyväksytty suoritus joko ruotsin lähtötasotestistä tai Träna svenska –kursista.

Oppimistavoitteet

Opiskelija saavuttaa sellaisen suullisen ja kirjallisen viestintätaidon, että hän pystyy toimimaan tavanomaisissa työelämän tilanteissa ruotsiksi.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittymisessä tarvittavan kirjallisen ja suullisen ruotsin kielen taidon
- Osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan ruotsiksi

- Osaa kertoa yrityksen taloudellisesta tilanteesta ruotsiksi
- Ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon johtamisessa
- Ymmärtää lisäarvon, joka syntyy kun tietoa tai tulevaisuustietoa voi hakea useilta kielialueilta
- Ymmärtää kielitaidon merkityksen työnhaussa ja etenemisessä

Sisältö

- Työelämän sosiaaliset kontaktit
- Yrityksen tai muun organisaation toiminnan esittely
- Kirjallisen viestinnän perusteet eri tilanteissa
- Kulttuurienvälinen viestintä
- Muut työelämän viestintätilanteet

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

Opiskelija oppii pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 20 h

Itsenäinen opiskelu 60 h

Opintojakso perustuu lähiopetuksessa tehtäviin kirjallisiin ja suullisiin harjoituksiin sekä itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä kirjallisten oppimistehtävien ja tentin suorittamista hyväksytysti.

Ruotsin kieltä aktivoidaan lähiopetuksessa harjoituttamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita. Opiskelija saa turvallisesä ympäristössä tilaisuuden harjoitella mahdollisimman autenttisia työelämän tilanteita, ja häntä kannustetaan myös vapaa-aikanaan ja työssä heti käyttämään oppimaansa.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

Markkinointiviestintä

- Tunnus: TYE1RH003
- Laajuus: 4 op (108 h)
- Ajoitus: 3. - 4. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintoihin:

Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RH001

Henkilökohtaiset viestintätaidot OJ PTA1RH003

Sähköinen liiketoiminta OJ PTA1RH005

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle kattava kuva markkinointiviestinnän ja muun viestinnän eri osa-alueiden merkityksestä majoitus- ja ravitsemisalalla yrityksen toiminnassa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalla yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- ymmärtää maineen merkityksen menestystekijänä
- ymmärtää henkilöstön ja muiden sidosryhmien merkityksen
- osaa toimia kokous- ja neuvottelutilanteissa
- osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan
- ymmärtää uusien sähköisten viestintätapojen merkityksen
- osaa kuunnella, analysoida ja laatia tyypillisiä työelämän tekstejä.

Sisältö

Opintojakson sisältö on seuraava:

- asiakaslähtöinen markkinointikampanja
- henkilökohtainen myyntityö ja messu-/work shop osallistuminen
- neuvottelu, kokous ja palaveri
- neuvottelu- ja myyntitaktiikat
- ihmis- ja asiakaskeisyys, kilpailu- vai yhteistyöhakuisuus
- mediasuhteiden rakentaminen ja muu suhdetoiminta.

Työelämäyhteydet

Opiskelijat tekevät opintojaksolla työelämälähtöisen projektin.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käsitellään kulttuurienvälistä viestintää sekä kansainvälisiä esimerkkejä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuoto-opetustoteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 t

Itsenäinen opiskelu 60 t

Yhteensä 108 t

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 21 t

Itsenäinen opiskelu 87 t

Yhteensä 108 t

Lähiopetus koostuu luennoista ja työpajoista. Itsenäinen opiskelu sisältää ryhmätöitä sekä tutustumista aihealueen kotimaiseen ja kansainväliseen kirjallisuuteen.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön, jolla hän osoittaa hallitsevansa opintojakson oppimistavoitteet. Opiskelija sopii näytön sisällöstä opintojakson vastuopettajan kanssa. Näyttö voi olla kirjallinen, esimerkiksi tentti tai essee, tai suullinen tai näiden yhdistelmä.

Vastuopettaja

Timo Moilanen, Haaga

Oppimateriaalit

Rubanovitsch, M. ja Aalto, E. 2009. Myy enemmän – myy paremmin. Verkkokirja. WSOY Pro. Helsinki

Jansson, M. 2007. Messuguru: messumarkkinoijan ideakirja. Suomen Messusäätiö. Helsinki

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Projektityö 50 %

Lopputehtävä (toiminnallinen tentti) 50 %

Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät

- Tunnus: TYE1RH004
- Laajuus: 6 op (162 h)
- Ajoitus: 3. - 4. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Henkilökohtaiset viestintätaidot (PTA1RH003) ja Yksilö työyhteisössä (PTA1RH008) on oltava suoritettuna ennen tätä opintojaksoa.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija oppii ymmärtämään tutkimus- ja kehittämistoiminnan merkityksen sekä tuntemaan tutkivaan kehittämistoimintaan liittyviä käsitteitä. Opiskelija perehtyy tutkivan oppimisen kautta työhyvinvoinnin osa-alueisiin. Hän kykenee seuraamaan työhyvinvoinnista käytävää keskustelua ja pyrkii edistämään työyhteisön työhyvinvointia.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä
- osaa toteuttaa pienimuotoisia tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti
- omaksuu aloitteellisen ja kehittävän työtavan
- ymmärtää henkilöstön hyvinvoinnin osana sosiaalisesti vastuullista johtamista

Sisältö

- Työn merkitys ihmiselle ja työelämän muutos
- Työkykyä ylläpitävä toiminta ja esimiehen rooli
- Työssäjaksaminen ja stressi
- Monimuotoiset työyhteisöt
- Tieteellisen tiedon kriteerit
- Tutkimuksen suunnittelu
- Tietoperustan rakentaminen
- Kehittämistyössä käytettäviä menetelmiä
- Tutkimusaineiston analysointi
- Tutkimuksen raportointi

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään yhteistyötä opiskelijan työpaikan tai muun toimialan yrityksen tai organisaation kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 72 h

Itsenäinen opiskelu 90 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 132 h

Opiskelijat toteuttavat työhyvinvointiin liittyvän tutkimus- ja kehittämishankkeen. Oppimismenetelmänä on tutkiva oppiminen.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua työhyvinvoinnin osasta suorittamalla näytön.

Vastuopettaja

Saija Laitinen, Haaga

International Communication Skills

Tunnus: TYE1RH006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Englannin kielen osaamisen taitotaso vähintään B2.

Oppimistavoitteet

Opiskelija selviytyy luontevasti, kohteliaasti ja sujuvasti erilaisista kirjallisen ja suullisen viestinnän tehtävistä. Opiskelija kehittää kykyään tietoisesti muokata viestiä tilanteen mukaan valiten kuhunkin tilanteeseen sopivan viestinnän tyyliä ja kykenee selkeään sekä vakuuttavaan suulliseen ja kirjalliseen viestintään, jossa otetaan huomioon liike-elämän tarpeet ja käytänteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittämisessä tarvittavan englannin kielen kirjallisen ja suullisen taidon
- hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

- englanninkielisen viestinnän erikoispiirteitä
- erilaisten apuvälineiden kuten oikolukuohjelman, Internetin resurssien ja nettisanakirjojen käyttö
- alan kirjoitusviestintätilanteita
- laskutus, myynti- ja tarjouskirjeet
- valitukseen ja tiedusteluihin vastaaminen
- valitusten käsittelyä suullisesti
- henkilöstöhallintaan liittyviä tilanteita
- rahoitukseen liittyvää englantia
- esitelmä liiketaloudellisesta aiheesta
- tiedonhakua eri lähteistä

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin sekä englanninkieliseen viestintään osana nykypäivän suomalaista työelämää. Opiskelijan rohkaiseminen vaihtoon lähtöön tai työharjoittelun suorittamiseen englanninkielisessä ympäristössä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähi- tai monimuotototeutuksena tai erilaisina räätälöityinä ratkaisuinä AHOT-meneteltyn perusteella.

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Opintojaksolla tehdään paljon suullisia harjoituksia, useita esitelmiä ja kirjallisia tehtäviä. Oppiminen perustuu näihin tehtäviin ja itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä tehtävien ja tentin suorittamista hyväksytysti.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat

Kristiina Huff, Haaga

Mikko Laitinen, Haaga (monimuotototeutukset)

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyöt 70 %

English for Business Situations

Tunnus: TYE2RH008A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Kurssi kuuluu osana opintojaksoon Ravintolan palveluprosessit (15op). Englannin kielen osaamisen taitotaso vähintään B2.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on, että opiskelija vahvistaa englannin kielen taitoaan ja pystyy nopeasti ja tehokkaasti lukemaan erilaisia alaan liittyviä englanninkielisiä tekstejä ymmärtäen niiden sisällön. Opiskelija myös harjaantuu käyttämään yleisiä neuvotteluihin, kokouksiin ja vaikuttamiseen liittyviä sanontoja.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa hankkia, käsitellä ja soveltaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan sekä toimialan rajapintojen tietoa englanniksi
- osaa toimia kokous- ja neuvottelutilanteissa, myös englanniksi
- osaa kertoa yrityksen taloudellisesta tilanteesta myös englanniksi
- osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä
- ymmärtää kansainvälisyyskehityksen vaikutuksia ja mahdollisuuksia hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- ymmärtää lisäarvon, joka syntyy kun tietoa tai tulevaisuustietoa voi hakea useilta kielialueilta
- ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- ymmärtää kielitaidon merkityksen etenemisessä
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualaan liittyviä tekstejä
- niihin liittyviä kielellisiä harjoituksia
- neuvotteluihin ja keskusteluihin liittyviä tilanteita
- muodollisen kokouksen kulku
- tiedonhakua eri lähteistä
- liikeviestintää, mm. esitystaitoja

Työelämäyhteydet

Opintojakson osan sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia ja liittyvät opintojakson muihin kursseihin.

Kansainvälisyys

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin ja selvitetään niiden eroja Suomen vastaaviin käytänteisiin. Opiskelijan rohkaiseminen vaihtoon lähtöön tai työharjoittelun suorittamiseen englanninkielisessä ympäristössä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähi- tai monimuotototeutuksena tai erilaisina räätälöityinä ratkaisuinä AHOT-menettelyn perusteella.

- a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 24 h
Itsenäinen opiskelu 56 h
b) Monimuotototeutus
Lähiopetus ja tentti 15 h
Itsenäinen opiskelu 65 h

Opintojaksolla tehdään paljon suullisia harjoituksia, useita esitelmiä ja kirjallisia tehtäviä. Oppiminen perustuu näihin tehtäviin ja itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä tehtävien ja tentin suorittamista hyväksytysti.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat

Kristiina Huff, Haaga
Mikko Laitinen, Haaga (monimuotototeutukset)

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %
Harjoitustyöt 40 %

Laatu hotelli- ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RH008C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3 .- 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla kuuluu osana Ravintolan palveluprosessit –opintojaksoon.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää laadun kehittämisen ja ylläpitämisen osana kestävästä kehitystä. Opiskelija perehtyy kokonaisvaltaiseen laatuajatteluun ja ymmärtää sen merkityksen johdon apuvälineenä menestyvälle ja asiakaskeskeisesti toimivalle hotelli- ja ravintolayritykselle. Lisäksi opiskelija tutustuu alan laatujärjestelmiin ja ymmärtää laatuketjun toiminnan.

Opiskelija ymmärtää laadun mittaamisen merkityksen lähtökohtana laadun kehittämisessä, tuntee oman toimialansa laadunhallintaa ohjaavan lainsäädännön ja osaa laatia pienimuotoisen asiakastyytyväisyyskyselyn.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja kestävä kehityksen merkityksen
- ymmärtää laatujärjestelmien ja laatujohtamisen periaatteet
- hallitsee omavalvonnan ja ruuan turvallisuuden

Sisältö

- Laadunhallintajärjestelmät
- Laatuketju
- Ravintolan omavalvonta

- Palvelun laatu
- Asiakastyytyväisyyden mittaaminen

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 24 h
Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 14 h
Itsenäinen opiskelu 67 h

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa, Haaga

Oppimateriaalit

Pesonen H. 2007. Laatu! – Asiantuntijaorganisaation laatuopas. WS Bookwell Oy. Porvoo. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyö 40 %

Ruokatuotannon prosessit

- Tunnus: TYE2RH008E
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 3. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson edellytyksenä on Ruokatuotannon perusteet -opintojakson suorittaminen. Opintojakso kuuluu Ravintolan palveluprosessit –opintokokonaisuuteen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija elinkeinossa käytettävissä olevien ruoan tuotantotapojen, raaka-aineiden ja niiden jalostusasteen merkitykseen tuotannossa. Hän oppii vertaamaan ja laskemaan raaka-aineen valmistusasteen ja henkilökunnan kustannuksia. Opiskelija oppii tuntemaan työsuojelun keskeisimmät vaatimukset ja osaa ottaa huomioon työturvallisuus- ja ergonomiatekijät työssään.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokatuotannon prosessit ja osaa ohjata niitä eri ruokapalvelusektoreilla

- ymmärtää eri ruokapalvelusektoreiden ostotoiminnan
- hallitsee laskennan päätöksenteon perusteena

Sisältö

- Annoshintalaskelmat
- Raaka-aineen jalostusasteen tunteminen
- Asiakkaan laatuodotusten tunnistaminen
- Prosessien tunnistaminen
- Työturvallisuutta säätelevän lakien ja käytännön toimien yhdistäminen

Työelämäyhteydet

Opintokokonaisuuteen liittyvä tehtävä tehdään yhdessä elinkeinon kanssa tai elinkeinolähtöisesti.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolla ei ole vaihtoehtoisia suoritustapaa

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuuopettajat

Halmeenmäki Markku, Haaga

Karjalainen Jari, Haaga

Nelimarkka Birgitta, Haaga

Westman Outi, Haaga

Oppimateriaalit

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin Ammattikorkeakoulu. Mikkeli.

Hotelli- ja ravintola-alan työturvallisuus. 2007. Keittiön ergonomiaa - Keittiötyö sopivaksi työntekijälle. Työturvallisuuskeskus. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyö 70 %

English for Business Situations

Tunnus: TYE2RH009A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojaksen taso: ammattiopinnot

Opintojaksen tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksos osalla ei ole edeltävyysehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Kurssi kuuluu osana opintojaksoon Majoiusliikkeen palveluprosessit (15op). Englannin kielen osaamisen taitotaso vähintään B2.

Oppimistavoitteet

Opintojaksos osan tavoitteena on, että opiskelija vahvistaa englannin kielen taitoaan ja pystyy nopeasti ja tehokkaasti lukemaan erilaisia alaan liittyviä englanninkielisiä tekstejä ymmärtäen niiden sisällön. Opiskelija myös harjaantuu käyttämään yleisiä neuvotteluihin, kokouksiin ja vaikuttamiseen liittyviä sanontoja.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa hankkia, käsitellä ja soveltaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan sekä toimialan rajapintojen tietoa englanniksi
- osaa toimia kokous- ja neuvottelutilanteissa, myös englanniksi
- osaa kertoa yrityksen taloudellisesta tilanteesta myös englanniksi
- osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä
- ymmärtää kansainvälisyyskehityksen vaikutuksia ja mahdollisuuksia hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- ymmärtää lisäarvon, joka syntyy kun tietoa tai tulevaisuustietoa voi hakea useilta kielialueilta
- ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- ymmärtää kielitaidon merkityksen etenemisessä
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualaan liittyviä tekstejä
- niihin liittyviä kielellisiä harjoituksia
- neuvotteluihin ja keskusteluihin liittyviä tilanteita
- muodollisen kokouksen kulku
- tiedonhakua eri lähteistä
- liikeviestintää, mm. esitystaitoja

Työelämäyhteydet

Opintojakson osan sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia ja liittyvät opintojakson muihin kursseihin.

Kansainvälisyys

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin ja selvitetään niiden eroja Suomen vastaaviin käytänteisiin. Opiskelijan rohkaiseminen vaihtoon lähtöön tai työharjoittelun suorittamiseen englanninkielisessä ympäristössä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähi- tai monimuotototeutuksena tai erilaisina räätälöityinä ratkaisuinä AHOT-menettelyn perusteella.

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Opintojaksolla tehdään paljon suullisia harjoituksia, useita esitelmiä ja kirjallisia tehtäviä. Oppiminen perustuu näihin tehtäviin ja itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä tehtävien ja tentin suorittamista hyväksytysti.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kristiina Huff, Haaga

Mikko Laitinen, Haaga (monimuotototeutukset)

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Laatu hotelli- ravintola- ja matkailualalla TYE2RH009C

Tunnus: TYE2RH009C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla kuuluu osana Majoitusliikkeen palveluprosessit –opintojaksoon.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää laadun kehittämisen ja ylläpitämisen osana kestävästä kehityksestä. Opiskelija perehtyy kokonaisvaltaiseen laatuajatteluun ja ymmärtää sen merkityksen johdon apuvälineenä menestyvälle ja asiakaskeskeisesti toimivalle hotelli- ja ravintolayritykselle. Lisäksi opiskelija tutustuu alan laatujärjestelmiin ja ymmärtää laatuohjelman toiminnan.

Opiskelija ymmärtää laadun mittaamisen merkityksen lähtökohtana laadun kehittämisessä, tuntee oman toimialansa laadunhallintaa ohjaavan lainsäädännön ja osaa laatia pienimuotoisen asiakastyytyväisyyskyselyn.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja kestävästä kehityksestä merkityksen
- ymmärtää laatuohjelmien ja laatujohtamisen periaatteet
- hallitsee omavalvonnan ja ruuan turvallisuuden

Sisältö

- Laadunhallintajärjestelmät
- Laatuohjelma
- Ravintolan omavalvonta
- Palvelun laatu
- Asiakastyytyväisyyden mittaaminen

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa, Haaga

Oppimateriaalit

Pesonen H. 2007. Laatu! – Asiantuntijaorganisaation laatuopas. WS Bookwell Oy. Porvoo. Tuntityöskentelyn

materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyö 40 %

Majoitusliikkeen asiakaspalveluprosessit ja myyntityö

Tunnus: TYE2RH009E

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Markkinoinnin ja myynnin perusteet sekä Markkinointiviestintä.

Kuuluu osana opintoihin Majoitusliikkeen palveluprosessit.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijalle konkreettisia valmiuksia majoitusliikkeen majoitusosaston ja myyntipalvelun asiakaspalveluprosessien kehittämiseen ja myyntityön harjoittamiseen. Tämä tapahtuu yksittäisen hotellin näkökulmasta, esimiehen roolin kautta.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa organisoida ja suunnitella toimintaa sekä asettaa tavoitteita
- ymmärtää suorituksen, yhteistyön ja osaamisen johtamisen peruseriaatteita
- tuntee esimiestoiminnan osaamisalueita, ymmärtää haastavan roolinsa, osaa toimia esimiehenä
- hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- toimii palveluhenkisesti, ammattimaisella asenteella ja ymmärtää vieraanvaraisuuden sekä palvelukulttuurin merkityksen
- osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- ymmärtää majoitusalan yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan

Sisältö

- Majoitusliikkeen asiakaslähtöiset palveluprosessit ja niiden kehittäminen
- Palvelutilanteiden toimivuus ja palveluasenteen ylläpitäminen
- Reklamaatioiden hoito
- Vastaanoton ja myyntipalvelun roolit, eri työnkuvat ja yhteistyön vaatimus
- Majoitusliikkeen myyntityö ja sen kehittäminen
- Myynti kuluttajille ja yrityksille
- Erilaiset myyntitilaisuuksien ja -tapahtumien
- Hotellin esittely

Työelämäyhteydet

Opintojakson osassa tehdään harjoitustöiden toteuttamisessa yhteistyötä hotellirytyksen kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus 36 h
Itsenäinen opiskelu 45 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus 18 h
Itsenäinen opiskelu 63 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojakson osasta näytön, joka voi olla suullinen tai kirjallinen tai näiden yhdistelmä, opettajan valinnan mukaan. Arviointi 1-5.

Vastuopettaja

Minna Halmetoja, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyöt 85 %

Aktiivinen läsnäolo lähiopetuksessa 15 %

Ravintolan kontrollitoiminnot ja kannattavuuden suunnittelu

- Tunnus: TYE3RH010B
- Laajuus: 5 op (135 h)
- Ajoitus: 3. - 4. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta sekä talouden raportointi ja seuranta. Edeltävät ravintolapalveluiden opintojaksojen osien; ravintolapalvelun perusteiden ja ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilun hyväksytyt suoritukset

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on ravintolayksikön esimiestoiminnassa edellytettävien valmiuksien oppiminen. Opiskelija hahmottaa esimiesnäkökulmasta ravintolayksikön eri toimintojen ja osastojen kokonaisuuden. Hän osaa tuottaa ja käyttää esimiestyössä hyväksi laskelmia hotelli- ja ravintola-alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta. Opiskelija hallitsee alan työehtosopimuksen sekä työvuorolistojen tekemisen

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- tuntee esimiestoiminnan osaamisalueet, ymmärtää haastavan roolinsa, osaa toimia esimiehenä
- tuntee ravintolayksikön osastojen väliset yhteydet
- tuntee alan työehtosopimuksen pääperiaatteet ja osaa laatia työvuorolistan
- osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- ymmärtää miten liiketoiminnan tulos muodostuu
- ymmärtää yritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset

- osaa laskea ja soveltaa esimiestyössä tarvittavia hotelli- ja ravintola-alan toiminnallisia ja taloudellisia tunnuslukuja
- hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännön

Sisältö

- ravintolatuotteiden myynti – ja tuotehallinta
- ravintolahenkilöstöä koskevat kontrollitoiminnot
- työntekijöiden ja esimiesten työehtosopimuksen hallinta
- ravintolan työvoiman käytön suunnittelu ja työvuorolistojen tekeminen, myös Mara-Plan-ohjelmaa hyödyntäen
- raportit esimiehen työvälineenä
- katetuottolaskenta tunnuslukuineen
- myyntitavoitteen määrittäminen
- yritys- ja tulosyksikkökohtainen tuloslaskenta
- kannattavuuden ja tehokkuuden seuranta yritys- ja asiakastasolla
- hinnoittelu
- kannattavuuden optimointi

Työelämäyhteydet

Opiskelijoita kannustetaan aktiivisesti tuomaan esille näkemyksiään ja koettuja käytänteitä oman työkokemuksensa kautta. Opintojaksolla vierailee joko MaRan tai PAM:n edustaja. Opetuksessa analysoidaan saatavissa olevia alan tunnuslukuja.

Kansainvälisyys

Laskelmissa noudatetaan kansainvälisiä alan käytäntöjä tehokkuuden ja kannattavuuden analysoinnissa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 56 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson osan tehtävä 79 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson osan tehtävä 123 h

Vastuopettajat

Heikki Ursin, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Oppimateriaalit

- Heikkilä Pekka ja Saranpää Timo, Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi, 2008. Restamark
- Mara-Plan koulutus -manuaali. Pretax-yhtiöt.
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palveluolujen ammattiliitto PAM ry. Majoitus- ja ravitsemisalan esimiesten työehtosopimus. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. Helsinki.
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palveluolujen ammattiliitto PAM ry. Majoitus- ja ravitsemisalan työntekijöiden työehtosopimus. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. Helsinki.
- Selander Kai ja Valli Vuokko, Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla, 2007. WSOY.
- Käytännön henkilöstöjohtaminen hotelli- ja ravintola-alalla. Ulla Eräsalo. 2008. Restamark
- Sekä muut opettajien ilmoittamat materiaalit.

Arviointiperusteet

Harjoitustyö

Tentit

Soveltavat taulukkolaskentaharjoitukset
Arvioinnin painotukset kerrotaan lähiopetuksen yhteydessä.

Työoikeus

Tunnus: TYE3RH010D
Laajuus: 3,00 op (81 h)
Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi
Kieli: suomi
Opintojakson taso: ammattiopinnot
Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Osa opintojaksoa (OJ) ravintolan asiakaslähtöinen kehittäminen.
Kauppaoikeus on suoritettu aikaisemmin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa kuva työlainsäädännöstä ja työehtosopimusjärjestelmästä sekä työsuhteisiin liittyvästä sosiaaliturvasta.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää työlainsäädännön ja työehtosopimusten roolin
- osaa ratkaista työssä kohtaamiaan työoikeudellisia ongelmia ja tehdä työsopimuksia
- hallitsee työvoiman käytön suunnittelun
- on omaksunut oikeudellista ajattelutapaa

Sisältö

- Työsopimuslaki
- Työehtosopimukset
- Työajan sääntely
- Vuosilomalaki
- Työsuojelu, sosiaaliturvan perusteet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksessa:

a) Lähiopetustoteutus

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja luennot 12 h

Itsenäinen opiskelu 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kaija Varjola, Haaga

Oppimateriaalit

Saarinen M. 2009. Majoitus- ja ravitsemisalalan työsuhteasiat. Kauniainen.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Harjoitustyö 20 %

Majoitusliikkeen esimiestyö ja kannattavuuden suunnittelu

- Tunnus: TYE3RH011B
- Laajuus: 5 op (135 h)
- Ajoitus: 3. - 4. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta sekä

talouden raportointi ja seuranta

Kuuluu osana opintoihin Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on majoitusliikkeen esimiestoiminnassa edellytettävien valmiuksien oppiminen. Opiskelija hahmottaa esimiesnäkökulmasta majoitusliikkeen eri toimintojen ja osastojen kokonaisuuden. Hän osaa tuottaa ja käyttää esimiestyössä hyväksi laskelmia hotelli- ja ravintola-alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- tuntee esimiestoiminnan osaamisalueet, ymmärtää haastavan roolinsa, osaa toimia esimiehenä
- tuntee majoitusliikkeen osastojen väliset yhteydet
- tuntee alan työehtosopimuksen pääperiaatteet ja osaa laatia työvuorolistan
- osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- ymmärtää miten liiketoiminnan tulos muodostuu
- ymmärtää yritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset
- osaa laskea ja soveltaa esimiestyössä tarvittavia hotelli- ja ravintola-alan toiminnallisia ja taloudellisia tunnuslukuja
- hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännön

Sisältö

- majoitusliike esimiehen työ- ja toimintaympäristönä
- majoitusliikkeen esimiehen asema ja työn haastavat tilanteet
- hotellin vastaanoton työvoiman käytön suunnittelu, myös Mara-Plan-ohjelmaa hyödyntäen
- raportit esimiehen työvälineenä
- katetuottolaskenta tunnuslukuineen
- myyntitavoitteen määrittäminen
- yritys- ja tulosyksikkökohtainen tuloslaskenta
- kannattavuuden ja tehokkuuden seuranta yritys- ja asiakastasolla
- hinnoittelu
- kannattavuuden optimointi

Työelämäyhteydet

Opiskelijoita kannustetaan aktiivisesti tuomaan esille näkemyksiään ja koettuja käytänteitä oman työkokemuksensa kautta. Kaikki harjoitukset pohjaavat työelämän tapauksiin.

Kansainvälisyys

Laskelmissa noudatetaan kansainvälisiä alan käytäntöjä tehokkuuden ja kannattavuuden analysoinnissa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 56 h

Itsenäinen opiskelu 79 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 27 h

Itsenäinen opiskelu 108 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Minna Halmetoja, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Oppimateriaalit

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2008. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark. Helsinki.

Heikkilä, P., Rauhala, M. & Saranpää, T. 2010. Hotelli- ja ravintola-alan sisäisen laskentatoimen harjoituskirja. Restamark. Helsinki.
Mara-Plan koulutus -manuaali. Pretax-yhtiöt.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus – esimiehet 1.4.2010–31.3.2013.
Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus – työntekijät 1.4.2010–31.3.2013.
Selander, K. & Valli, V. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. WSOY.

Sekä muut opettajien ilmoittamat materiaalit.

Arviointiperusteet

Harjoitustyö
Tentit

Soveltavat taulukkolaskentaharjoitukset
Aktiivinen läsnäolo lähiopetuksessa
Arvioinnin painotukset kerrotaan lähiopetuksen yhteydessä.

Ranskan alkeet 1

Tunnus: FRE4RH201

Laajuus: 3 op

Ajoitus: pääsääntöisesti 1. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava (sidottu toisen vieraan kielen valintaan ja po. kielen aloitustasoon)

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyysehtoja. Se muodostaa yhdessä Ranskan alkeet 2, palvelutilanteet – opintojakson kanssa pakollisen toisen vieraan kielen (ranska) opinnot alkeistasolla.

Oppimistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija hallitsee ranskan ääntämisen perusteet sekä tavallisimmissa arkielämän tilanteissa käytettävää sanastoa ja rakenteita ja on alkanut perehtyä oman alansa ammattisanastoon. Harjoitellaan sekä suullista että kirjallista viestintää (sähköposti) ja tutustutaan ranskalaiseen kohteliaisuuskäytäntöön erityisesti palvelualojen näkökulmasta.

Sisältö

1. Tervehdykset, yleiskielen perussanastoa ja sanontoja
2. Adjektiivien taivutus
3. Tavallisimmat prepositiot
4. Omistussuhteen ilmaiseminen
5. Lukusanat
6. Verbien preesens ja lähifutuuri
7. Ranskalaista tapakulttuuria
8. Ammattisanastoa koulutusalan mukaan

Työelämäyhteydet

Hyödynnetään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa työyhteisössä ja suunnataan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille. Tutustutaan myös autenttiseen materiaaliin (hotellien ja ravintoloiden esitteet jne.)

Kansainvälisyys

Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa. Käytetään kirjan tukena mahdollisimman autenttista lisämateriaalia. Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan kv-vaihtoon ja –projekteihin ranskankielisiin maihin. Vaihto-opiskelijat vierailevat tunneilla.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 28 h

Itsenäinen opiskelu 53 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

HAAGA-HELIAN muiden koulutusohjelmien ranskan alkeisopinnot 3 op laajuisina.

Vastuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

Oppimateriaalit

1. Martikainen-Mäkelä (2008 tai myöh.): Parfait ! 1. Ranskaa aikuisille. Otava. Helsinki.
2. Opettajan laatima lisämateriaali, joka tulostetaan Moodlesta.

3. www-aineisto itseopiskelun tueksi (lista Moodlessa).
4. Opiskelijan CD Parfait ! 1. (vapaaehtoinen) ääntämisharjoittelun tueksi.

Arviointiperusteet

tentti: 50 %

jatkuva näyttö (tuntityöskentely ja tehtävät): 50 %

Tenttiin voi osallistua, jos on ollut läsnä vähintään 80 % lähiopetuksessa

AHOT-menettely

Jos opiskelijalla on aikaisempaa osaamista kurssivaatimusten edellyttämällä tasolla, hänen ranskan opintonsa suositellaan aloitettaviksi kurssilla Ranskan alkeet 2, palvelutilanteet.

Avaimet tulokselliseen työnhakuun ja rekrytointiin

Tunnus : LEA8RH028-7 ja LEA8RH028-8

Laajuus: 3 op

Ajoitus: lähiopetus intensiiviviikko 42, ma-to klo 9-16 tai intensiiviviikko 12, ti-pe klo 9-16.00

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opiskelija ymmärtää työnhaku- ja rekrytointiprosessin työnhakijan ja työnantajan näkökulmasta ja saa valmiudet työhaussa onnistumiseen. Kurssilla hyödynnetään elämäntaidon valmennusta, jonka myötä opiskelija tunnistaa vahvuutensa ja osaa hyödyntää niitä työhaussa. Hän saa selkeyttä ja vahvistusta tielleen kohti mielekästä työpaikkaa. Hän osaa arvioida ja markkinoida omaa osaamistaan, määritellä osaamisensa kehittämistarpeita sekä suunnitella tulevaisuuttaan. Opiskelija hallitsee työnhakukanavat

monipuolisesti ja osaa hyödyntää niitä mielekkäästi. Opiskelija osaa laatia sujuvan työhakemuksen ja ansioluettelon sekä osaa toimia työhaastattelussa työnhakijana ja haastattelijana. Hän tietää, miten työpaikkailmoitus laaditaan ja miten se vaikuttaa työnantajamielikuvaan.

Sisältö

- Itsetuntemus ja omat vahvuudet -elämäntaidon hallinta
- Osaamistarpeet
- Tulevaisuuspolut -Get a Life -työkalu
- Työnhakukanavat
- Työpaikkailmoitus
- Työhakemus ja ansioluettelo
- Työhaastattelu
- Rekrytointiprosessi
- Henkilöarviointitestit
- Työsopimus
- LinkedIn ja verkkoportfolio

Työelämäyhteydet

Rekrytointikonsultti Jonna Väänänen Opteamista arvioi yhdessä opettajan kanssa opintojakson ennakkotehtävän (työhakemus ja ansioluettelo). Väänänen vierailee myös lähiopetuksessa.

Kansainvälisyys

Tutustutaan kansainvälisiin työnhakukanaviin ja Europass-ansioluetteloon.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja yritysvierailu 28 h (4 kertaa, läsnäolovelvoite 80%)

Harjoitustehtävät, itsenäinen työskentely verkko-oppimisympäristössä 53 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön. Näyttönä toimii ansiokkaan työhakemuskirjeen, ansioluettelon ja verkkoportfolion laatiminen. Näytön voi tehdä vain kerran. Se arvostellaan asteikolla 1-5. Ota yhteys vastuopettajaan.

Vastuopettaja

Kristiina Jaakonaho, Haaga

Lisäksi opetuksessa vierailevat Martina Westman ja Petra Bedda HAAGA-HELIAasta.

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama materiaali oppimisympäristö Moodlessa.

Arviointiperusteet

1)Kaikille opiskelijoille pakollinen enakkotehtävä: työhakemus ja ansioluettelo 50%

2) Yksi kolmesta seuraavasta vaihtoehtoisesta suorituksesta:

a) Verkkoportfolio sekä itse- ja vertaisarviointi kyvyt.fi -oppimisalustalla 50%

tai

b) Toimivan työilmoituksen ja 3-sivuisen esseen (jossa käyetty luotettavia lähteitä) laatiminen (työnhaun erityispiirteet Internetissä ja sosiaalinen media työnhakukanavana) 50%

tai

c) Omista harjoittelukokemuksista kertominen sekä toimivan ansioluettelon ja työhakemuskirjeen laatimisen opastus Haagan 1. vuosikurssin työharjoitteluinfossa. 50%

Opintojakso ja sen tehtävät arvioidaan asteikolla hyväksyty-hylätty.

Strateginen johtaminen marata-alalla

Tunnus: TOU8RH019

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2.ja 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa laajentaa opiskelijoiden näkökulmaa ja tietämystä matkailu-, hotelli-, ja ravintola-alan yritysten strategisesta johtamisesta. Kurssi koostuu pääosin matkailuelinkeinon erityyppisten yritysten luennoista, joiden tavoitteena on perehdyttää opiskelijat matkailuyritysten strategioihin käytännön esimerkkien kautta.

Sisältö

- Yritysstrategian perusteet

- Matkailu-, hotelli-, ja ravintola-alan yritysten strategia
- Yritysluennoitsijat ja mahdolliset elinkeinovierailut

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan 5-6 marata-alan yrityksen strategiaan yrityksen edustajan luennolla ja/tai yritysvierailuilla

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 54 h

Vastuopettajat

Salla Juustila, Haaga

Eija Kjelin, Haaga

Oppimateriaalit

Analoui & Karami, 2003. Strategic Management in Small and Medium Enterprises

Coulter, 2002 (tai uud.) Strategic Management in Action

Hakanen, 2004. PK-yrityksen strategiatyö. Menestystekijöinä tieto, luovuus ja oppiminen

Hambrick D.C. & Fredrickson J. W., 2001. Are you sure you have a strategy, Academy of Management Executive, 2001, Vol. 15, No. 4

Kamensky, 2000 (tai uud.). Strateginen johtaminen

Karlöf, 2004. Strategian rakentaminen, sisältö ja välineet

Santalainen, 2005. Strateginen ajattelu

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Luentopäiväkirja

Gastronomian ranskaa

Tunnus: FRE8RH024

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2.ja 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa ranskan alkeisopintojaksojen tueksi ja opiskelijoille, joilla on jonkun verran aikaisempia ranskan opintoja. Eri sopimuksesta kurssi voi korvata 3 op ranskan pakollisista alkeisopinnoista (erityisesti ruokatuotannon johtamisen opiskelijoille).

Oppimistavoitteet

Opiskelija pystyy tulkitsemaan sanakirjaa apuna käyttäen ranskankielisiä ruokalistoja ja reseptejä sekä tuntee alan terminologiaa, joka on omaksuttu ranskasta suomeen. Tutustutaan sanaston tasolla Ranskan eri maakuntien ruoka- ja juomaerikoisuuksiin. Harjoitellaan klassisten ruokalajien ja tunnetuimpien viinien nimien oikeaa ääntämistä.

Sisältö

Ruokalistoissa ja ravintolasanastossa käytettävän ranskan sanaston muodostuminen, resepteissä käytettävä kieli, Ranskan alueet gastronomian näkökulmasta: ruuat, raaka-aineet, juomat.

Ääntämisharjoituksia. Tiedonhakua ranskalaisista lähteistä.

Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia ja rohkaistaan itsenäiseen tiedonhakuun ammattikirjallisuutta ja lehtiä käyttäen. Kannustetaan opiskelijoita kv-vaihtoon (esim. Institut Paul Bocuse) ja –projekteihin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus, tunnilla tehtävät harjoitukset, etätehtävät sekä projektityö.

Vastuuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

Oppimateriaalit

Opettajan laatima ja kokoama materiaalipaketti sekä verkkopohjainen aineisto, josta Moodlessa erillinen lista.

Arviointiperusteet

Tuntiaktiivisuus (80% läsnäolo), tehtävät, projektityö. Ei tenttiä.

Aistinvarainen arviointi

Tunnus: RES8RH020

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet –kurssi oltava suoritettuna

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on oppia tuntemaan aistien toimintaa sekä perehtyä aistinvaraiseen arviointiin. Opintojaksolla tutustutaan aistinvaraisen arvioinnin menetelmiin ja harjoitellaan arviointia ja sen raportointia.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruoan laadunvarmistamisen tärkeyden
- hallitsee aistittavan laadun arvioinnin

Sisältö

- Aistien toiminta
- Erotustestit
- Kuvailevat menetelmät
- Miellyttävyyden ja hyväksyttävyyden arviointi
- Aistinvaraisen arvioinnin järjestäminen

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 49 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti xx h

Itsenäinen opiskelu xx h

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa, Haaga

Oppimateriaalit

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. WSOY oppimateriaalit. Porvoo. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Harjoitustyö 50 %

Liikkeenjohdollinen eloonjäämiskurssi

- Tunnus: MAR8RH021
- Laajuus: 3 op
- Ajoitus: lukukausi 5 (9.12. klo 07.00 - 10.12. klo 16.00)
- Opintojakson taso:
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

2. ja 3. vuosikurssin opiskelijoille. 3. vuosikurssin opiskelijoilla etuoikeus osallistua siinä tapauksessa, että kurssille ilmoittautuneiden määrä ylittää kurssille otettavien opiskelijoiden määrän.

Oppimistavoite

Kurssin tavoitteena on kehittää opiskelija liikkeenjohdollisia taitoja ja erityisesti johtamistaitoja keinotekoisesti luodussa painetilanteessa. Kurssilla opiskelijat hyödyntävät aikaisemmissa opinnoissa omaksumiaan liikkeenjohdollisia taitoja ratkaistessaan erilaisia casetehtäviä. Harjoitusten aikana kiinnitetään erityistä huomiota tiimityöskentelyyn ja asiapohjaiseen delegointiin.

Sisältö

Strateginen suunnittelu

Budjetointi

Operatiivinen laskenta

Markkinointi

Johtaminen

Työelämäyhteydet

Työelämälähtöinen ravintola-case.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Kurssi toteutetaan intensiivimuodossa ja on kestoaltaan noin kaksi vuorokautta. Kurssille ilmoittautuminen on sitova. Paikkoja on rajoitettu määrä (25). Kurssin aikana opiskelijat suorittavat myös fyysisesti vaativia tehtäviä ulko- ja sisätiloissa. Asuksi suositellaan liikuntaan sopivaa oloasua ja kaikilla kurssille osallistuvilla tulee olla henkilökohtaiset hygieniavälineet sekä sisätiloihin soveltuva makuupussi.

Kurssiin sisältyy etukäteismateriaali, joka tentitään kurssin aikana.

Kurssimaksu on 40 euroa. Maksu kerätään etukäteen. Maksulla katetaan yöpyminen, ruokailut (pe. ilta ja lauantai) ja materiaalit.

Vastuopettaja(t)

Timo Moilanen, Teemu Kokko

Arviointi

Tentti (25 %), kurssitehtävät ja -harjoitukset (75 %). Hyväksytyyn kurssiarvosanaan vaaditaan kaikkien kurssitehtävien ja tentin suorittaminen.

Oppimateriaali

Materiaalipaketti löytyy kurssin Moodle-sivustolta.

Kertaa saksaa

- Tunnus: GER8RH022
- Laajuus: 2 op (54 h)
- Ajoitus: 1. - 2. lukukausi
- Kieli: suomi / englanti tarvittaessa
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Kertaa saksaa on tarkoitettu niille opiskelijoille, jotka ovat valinneet jatkavan saksan, mutta eivät ole läpäisseet lähtötasotestiä TAI haluavat kerrata saksan rakenteita ja sanastoa ennen pakollisia jatkavan tason varsinaisia kursseja tai

samaan aikaan ensimmäisen pakollisen jatkavan tason kurssin kanssa GER4RH401 (Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus I) ja GER4RH402 (Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus II).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on kerrata saksan kielen perusrakenteita, sanastoa ja viestinnällisiä tilanteita ja näin tukea opiskelijan muita kielioopintoja.

Sisältö

- Mm. itsestä, opiskelusta, työstä kertominen,
- järjestysluvut, päivämäärät
- yksinkertaiset hotelli-, ravintila- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteet
- säästä kertominen
- puhelinkieli

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiopetustunneista ja / tai itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 53 tuntia opiskelijan työtä.

lähiopetus 4 x 3 h = 12 h (ei läsnäolovelvollisuutta)

itsenäinen työskentely 42 h-54 h

Suositus: Yksi itsenäinen kerta kielistudiossa .

Pakollinen: Kurssiin liittyvä itsenäinen etätehtävä.

Tarkennetaan kunkin toteutuksen alussa.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Palautteen perusteella on tehty seuraavasti:

Kurssi on laitettu opiskelijoiden lukujärjestyksiin ja lähiopetusta on useampana päivänä intensiivisen monimuotototeutuksen sijaan.

Lisätty sanakokeiden ja muiden kertausten määrää.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne, Haaga

sirpa.kajarinne@haaga-helia.fi

p. 040 488 7163

Oppimateriaalit

1. Kauppi, Eva – Simon, Heli (2001). Fahrplan. Tekstit ja sanastot. Tammi.
2. Kauppi, Eva – Simon, Heli (2001). Fahrplan. Kielioppi ja harjoitukset. Tammi.
3. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö.

Etätehtävät.

Kirjallinen tentti siinä tapauksessa, että haluaa korottaa etätehtävien perusteella saatua arvosanaa.

Tentti tehdään yleisenä tenttipäivänä

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Elintarvikehygieeninen osaaminen

Tunnus: RES8RH026

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Hygieniosaamistodistus on esitettävä ennen perusharjoittelun (RHA6RH004) aloittamista.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija tunnistaa elintarvikkeiden turvallisuusriskit, oppii hygieenisen työskentelyn periaatteet ja saa perustiedot elintarvikehygieeniaan liittyvästä lainsäädännöstä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää omavalvonnan ja ruuan turvallisuuden merkityksen
- tuntee majoitus- ja ravitsemisalaa koskevan elintarvikelainsäädännön ja osaa soveltaa sitä käytännössä

Sisältö

- Elintarvikkeiden hygieeniset riskit
- Mikrobiologian perusteet
- Ruokamyrkytykset ja niiden ehkäisy
- Elintarvikelainsäädäntö
- Omavalvonnan periaatteet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja tentti 15 h

Verkkoharjoitustehtävät ja itsenäinen opiskelu 66 h

Kun opiskelija suorittaa hyväksytysti hygieniosaamistestin, hän saa hygieniosaamistodistuksen. Lakisääteinen hygieniosaamistodistus vaaditaan henkilöiltä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita esimerkiksi ravintolassa ruoanvalmistus- ja tarjoilutehtävissä.

Vastuuopettaja

Saija Laitinen, Haaga

Oppimateriaalit

Evira. Tietopaketti. Luettavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygeniosaaminen/tietopaketti/>

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

English for the Hotel, Restaurant and Tourism Industry

Tunnus: PTA1RH007

Laajuus: 3 op (80 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Englannin kielen osaamisen taitotaso vähintään B2.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija vahvistaa englannin kielen taitoaan ja perehtyy monipuolisesti majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan ammattikieleen siten, että selviytyy luontevasti ja sujuvasti erilaisissa alan palvelu-, myynti- ja esittelytilanteissa. Painopistealueena ovat majoitus- ja ravitsemisalun aihepiirit. Hän osaa myös esitellä paikallisia matkailupalveluja ja nähtävyyksiä ja kertoa majoituspalveluista, sekä keskustella Suomen ruokakulttuuriin liittyvistä asioista englannin kielellä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehitymisessä tarvittavan englannin kirjallisen ja suullisen taidon
- osaa viestiä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa englanniksi

- ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- ymmärtää kielitaidon merkityksen työnhaussa ja etenemisessä
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

- hotellin ja ravintolan tilojen ja palvelujen kuvaaminen
- Suomen matkailukohteista ja -palveluista kertominen
- asiakaspalvelu- ja myyntitilanteita
- majoitus- ja matkailualan kieltä
- alan ammattikieltä, mm. gastronomista sanastoa
- cv:n laatiminen ei-suomenkieliselle lukijalle

Työelämäyhteydet

Kurssin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin sekä englanninkieliseen viestintään osana nykypäivän suomalaista työelämää. Opiskelijan rohkaiseminen vaihtoon lähtöön tai työharjoittelun suorittamiseen englanninkielisessä ympäristössä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähi- tai monimuotototeutuksena tai erilaisina räätälöityinä ratkaisuinä AHOT-menettelyn perusteella.

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus 15h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 65h

Opintojaksolla tehdään paljon suullisia harjoituksia, useita esitelmiä ja pieniä kirjallisia tehtäviä.

Opintojaksolla tehdään paljon suullisia harjoituksia, useita esitelmiä ja kirjallisia tehtäviä. Oppiminen perustuu näihin tehtäviin ja itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä tehtävien ja tentin suorittamista hyväksytysti.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat

Kristiina Huff, Haaga

Mikko Laitinen, Haaga (monimuotototeutukset)

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Markkinoinnin johtaminen

- Tunnus: SJL2RH002

- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 5. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintojaksot:

Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RH001

Markkinointiviestintä OJ TYE1RH003

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä OSA TYE3RH011A tai OSA TYE3RH010A

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle kyky kehittää johtamansa hotelli- tai ravintolayrityksen toimintaa aidosti markkinointilähtöiseksi.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Ymmärtää markkinoinnin roolin osana hotellin ja ravintolan liiketoimintaa
- Tunnistaa tekijät joista markkinointistrategia muodostuu ja osaa luoda yrityksen liiketoimintastrategiaa tukevan, kilpailuetua tuottavan markkinointistrategian
- Osaa suunnitella markkinointia ja ymmärtää markkinointi-investoinnille odotetun tuoton mittaamisen peruseriaatteen
- Ymmärtää brandin merkityksen palveluyritykselle
- On omaksunut markkinointiorientaation liiketoiminnan johtamisen lähtökohdaksi

Sisältö

- Markkinoinnin ja myynnin johtaminen
- Vastuullinen markkinointi
- Markkinointistrategia
- Kilpailuetu, differointi

- Brandi ja strateginen aseointi
- Markkinointiviestintästrategia
- Strategiset kumppanuudet ja verkostot

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla kehitetään markkinointistrategia yhteistyöyrityksen toimeksiannosta.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla tutustutaan kansainvälisten ravintolayritysten markkinointistrategioihin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuoto-opetustoteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 9 h

Itsenäinen opiskelu 72 h

Lähiopetus koostuu luennoista ja workshop-tyylisistä keskusteluista. Itsenäinen opiskelu sisältää ryhmätöprojektien tekemistä sekä tutustumista aihealueen kotimaiseen ja kansainväliseen kirjallisuuteen.

Vastuopettajat

Timo Moilanen, Haaga

Oppimateriaalit

Tikkanen, H. ja Vassinen, A. 2009. StratMark: Strateginen markkinointiosaaminen. Talentum. Helsinki

Tikkanen, H., Aspara, J. ja Parvinen, P. 2007. Strategisen markkinoinnin perusteet. Talentum. Helsinki

Shoemaker, S., Lewis, R. and Yesawich, P. 2007. Marketing Leadership in Hospitality and Tourism. Strategies and Tactics for Competitive advantage, 4th ed. Pearson. Upper Saddle River

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Henkilökohtainen essee 30 %

Harjoitustyö 60 %

Itsearviointiraportti 10 %

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta

Tunnus: PTA1RH004

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla/opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija pystyy suoriutumaan opinnoissaan tarvittavista talousmatematiikan peruslaskutoimituksista ja taulukkolaskennasta.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee laskentatoimen vaatimat talousmatematiikan ja taulukkolaskennan perustaidot.

Sisältö

- prosenttilaskusovellukset
- korkolaskenta
- laskentataulukoiden laadinta, muokkaaminen ja muotoileminen sekä peruslaskukaavojen käyttö
- laskentakaavioiden luonnin perusteet

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla käytetään harjoituksissa alan esimerkkejä.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla noudatetaan laskentaperusteissa alan kansainvälisiä laskentakäytäntöjä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuoto-opetus toteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 32 h
Itsenäinen opiskelu 75 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 20 h
Itsenäinen opiskelu 87 h

Opetus on luokkaopetusta ja harjoitustehtävien tekoa. Kurssi sisältää paljon itseohjautuvaa opiskelua.

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Talousmatematiikan verkkokurssi

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Mariitta Rauhala Haaga

Oppimateriaalit

Opintomoniste: ostettavissa Matskusta tai tulostettavissa omakustanteisesti Moodlesta
Saaranen, P.-Koltola, E.-Pösö, J., 2003. Liike-elämän matematiikkaa, Edita
Moodle –tukimateriaali ja kirjastossa sähköisenä oleva taulukkolaskennan opas

Arviointiperusteet

Tentti 100%

Yksilö työyhteisössä

- Tunnus: PTA1RH008
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 1. - 2. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on hahmottaa työelämän kannalta keskeisiä itsensä johtamisen ja työkäyttämisen tekijöitä. Opiskelija ymmärtää itsensä johtamisen ja itsesäätelyn merkityksen oman persoonallisuuden kehittämisessä sekä vuorovaikutuksen perustana. Opiskelija osaa havainnoida työyhteisön sosiaalipsykologisia ilmiöitä, jotka vaikuttavat vuorovaikutukseen työpaikalla. Opintojakso lisää tunnetaitoja ja työssä onnistumisen tunnetta sekä asiakkaan että työyhteisön jäsenten kanssa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ammatti-identiteetin ja motivoitumisen merkityksen
- osaa arvioida omaa ja muiden toimintaa
- osaa käyttää tietoja itsensä kehittämisessä ja minäkuvansa selkiyttämässä
- osaa havainnoida ryhmän toimintaa ja ottaa muut huomioon toiminnassaan

Sisältö

- Itsensä johtaminen ja oman toiminnan vastuullisuus
- Psyhyksen puolustuskeinot
- Yksilön motivoituminen, arvot ja ihmiskäsitys
- Sosiaalinen havainnointi
- Ryhmän vaikutus yksilön toimintaan

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24h

Itsenäinen opiskelu 56h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 13h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Keskusteleva luento, ryhmäharjoitukset, harjoitustyö ja tentti

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Ulla Ijäs, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyö 40 %

Elintarviketieto

- Tunnus: PTA2RH013D
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 1. - 2. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu "Hotelli ja ravintola palvelutuotteena"-opintokokonaisuuteen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tutustua elintarvikkeiden koostumukseen ja ominaisuuksiin sekä elintarvikkeissa tapahtuviin muutoksiin säilytyksen ja käsittelyn aikana. Kurssi antaa perustiedot elintarvikkeiden laadusta.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee raaka-aineet ja niiden ominaisuudet
- Ymmärtää ruokatuotteen ravitsemuksellisen, aistittavan ja lakisäätöisen laadun

Sisältö

- Elintarvikkeiden kemiaa
- Pakkausmerkinnät
- Vilja ja viljavalmistukset
- Maito ja maitovalmistukset
- Kananmuna
- Kasvikset
- Liha ja kala
- Rasvat ja sokeri

- Elintarvikehygieeninen osaaminen

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Saija Laitinen, Haaga

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Omat esitykset ja tuntiaktiivisuus 25 %

Harjoitustyö 25 %

Hyväksytty hygieniaosaamistesti

Perusharjoittelu

Tunnus: RHA6RH004A

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 1. – 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Perusharjoittelun voi suorittaa opintojakson Hotelli- ja ravintola palvelutuotteena suorittamisen jälkeen.

Perusharjoittelu kuuluu osana Työharjoitteluun (RHA6RH004).

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on tutustuttaa opiskelija monipuolisesti käytännön työssä elinkeinon toimintoihin, asiakaspalvelutilanteisiin ja työtehtäviin. Tavoitteena on syventää aiempaa osaamista sekä mahdollistaa opiskelijalle kykyä arvioida elinkeinossa noudatettavia standardeja, työtapoja sekä eri tehtävien valmiusvaatimuksia. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa havainnointiin ja arviointiin kehittyy.

Sisältö

Ensimmäisen lukuvuoden aikana opiskelija suorittaa perusharjoittelua vähintään 280 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen harjoitteluperiodi. Harjoittelua tehdään yhden tai kahden viikon jaksoina hotellin ja ravintolan eri osastoilla ja työpisteissä. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat mm. eri ravintolat, kokous- ja myyntipalvelut, ravintoloiden keittiöt, hotellin vastaanotto sekä huolto- ja kunnossapitotehtävät. Opiskelija pitää harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäiväkirjaa ja osallistuu harjoittelun aikana harjoittelun verkkokeskusteluun tai vaihtoehtoisesti kirjoittaa harjoittelukertomuksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointiopetusta Perusharjoittelua edeltävillä periodeilla. Harjoittelun orientoinnissa käsitellään mm. harjoittelupaikan hankkimista, harjoittelijan roolia työpaikalla ja pohditaan työssä oppimista.

Perusharjoittelun päätyttyä pidetään harjoittelun palautetilaisuus.

Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

Oppimateriaalit

Harjoittelun orientoinnin ajankohtainen materiaali julkaistaan Moodle-oppimisympäristössä.

Arviointiperusteet

Perusharjoittelu arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5 harjoittelupaikan antaman arvioinnin mukaan.

Henkilöstöjohtaminen

Tunnus: SJL2RH004

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edeltävät opinnot: PTA1RH008 Yksilö työyhteisössä, TYE1RH005 Päivittäisjohtaminen

Oppimistavoitteet

Henkilöstöjohtamista käsitellään erityisesti liikkeenjohdon ja työelämän näkökulmasta. Huomiota kiinnitetään kokonaisuuteen sekä toiminnan jännitteisiin ja tasapainoon.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tuntee liiketoiminnan kannalta henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit ja niiden osaprosessit
- Ymmärtää hyvän henkilöstöjohtamisen kriteerit ja työnjaon
- Ymmärtää suorituksen, yhteistyön, työhyvinvoinnin ja osaamisen johtamisen peruseriaatteen systeemisenä kokonaisuutena
- Ymmärtää henkilöstön hyvinvoinnin ja osaamisen osana sosiaalisesti vastuullista johtamista
- Ymmärtää monimuotoisen työyhteisön johtamishaasteet ja –mahdollisuudet
- Osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida näkökulmia kriittisesti

Sisältö

- Henkilöstöstrategia
- Rekrytointi
- Suorituksen johtaminen
- Hyvinvoinnin johtaminen
- Osaamisen johtaminen
- Monimuotoisuuden johtaminen
- Saneeraus

Opetus- ja oppimismenetelmät

Kokopäiväopetuksen toteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Opiskelu muodostuu luennoista, kirjallisista tehtävistä ja ryhmäkeskusteluista.

Monimuoto-opetuksen toteutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Opiskelu muodostuu luennoista, kirjallisista tehtävistä ja ryhmäkeskusteluista.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Eija Kjelin, Haaga (kokopäiväopetus)

Meri Vehkaperä, Haaga (monimuoto-opetus)

Oppimateriaalit

Viitala, R. 2007. Henkilöstöjohtaminen, Strateginen kilpailutekijä, Edita. Helsinki.
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Lähiopetus ja harjoitustyö 40%

Tentti 60 %

Investointilaskenta ja verotus

Tunnus: SJL2RH006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. – 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Investointilaskenta ja verotus on tarkoitus suorittaa laskentatoimen opinnoista viimeisenä, joten ennen tätä opintojaksoa tulee seuraavat opintojaksot olla suoritettuina: Talousmatematiikan perusteet, Talouden raportointi ja seuranta, Kannattavuuden suunnittelu, Budjetointi ja tulosseuranta. Opintojakso toteutetaan yhdessä matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelman kanssa.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on oppia laatimaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikkeenjohdossa tarvittavat investointilaskelmat sekä yrityksen arvonmäärittäykseen liittyvät laskelmat. Lisäksi tavoitteena on oppia laskemaan yksityishenkilön, liikkeenharjoittajan ja eri yritysmuotojen verotettavan tulon määrä ja sen perusteella maksuun pantava tulovero. Lisäksi tavoitteena on ammatillisesti hallita alan yritystoiminnan arvonlisäveroasiat.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee esimiestyössä tarvittavat investointilaskennan ja verotuksen käytännön asiat
- ymmärtää yrityksen arvonmäärittäykseen liittyvät perusperiaatteet
- ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu

Sisältö

- Investointilaskelmat
- Yrityksen arvonmäärittäminen
- Yksityishenkilön tuloverotus
- Eri yritysmuotojen verotus
- Yrittäjän henkilöverotus
- Osingonsaajan verotus
- Arvonlisäverotus hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 48 h
Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 14 h
Itsenäinen opiskelu 67 h

Opetus on luokkaopetusta ja harjoitustehtävien tekoa. Kurssi sisältää paljon itseohjautuvaa opiskelua.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Pekka Heikkilä, Haaga

Oppimateriaalit

Opintomoniste, joka on ostettavissa Matskusta tai tulostettavissa omakustanteisesti Moodlesta.
Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2008. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark Oy. Helsinki.
Tomperi, S. 2009. Yritysverotus ja tilinpäätössuunnittelu. 23. uudistettu painos. WSOYpro. Helsinki.
Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Ilmoitetaan kurssin alussa.

Ravintolan valikoimasuunnittelu ja hankintakanavat

- Tunnus: SJL3RH010B
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 5. - 6. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: syventävät opinnot, opintojakson osa
- Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osa kuuluu osana ammattiosaamista syventäviin opintoihin ja opintojaksoon Ravintolapalveluiden johtaminen. Opintojakson osaa edeltävät ravintola-alan ammatilliset opinnot tulee olla hyväksytysti suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijoille ajankohtaista tietoa alan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen suunnittelusta ravintolayksikköön liikeidea huomioiden. Opiskelija ymmärtää yrittäjähenkisyyttä ja sen vastuuta liiketoiminnassa. Hän oppii liikkeenjohdolliset näkökannat huomioiden tekemään vastuullisia päätöksiä yrityksen tuotevalikoimasta ja sen kannattavista ja laadukkaista

hankintakanavista. Hän ymmärtää esteettisyyden tärkeyden tuotesuunnittelussa tuotettaessa asiakkaalle elämyksellisiä tuotteita ja palvelukokonaisuutta

Opintojakson suorittaneen opiskelija

- osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä ja on kiinnostunut kehittämään alaa.
- tuntee juomatuotteet, hallitsee niihin liittyvät prosessit ja osaa suunnitella tuotevalikoiman.
- osaa hyödyntää esteettistä näkökulmaa esimerkiksi konsepti-, palvelu-, tuote-, sisustus-, kattaus- sekä ruoka- ja viinilistasuunnittelussa.
- Hallitsee majoitusliikkeen ja ravintolayrityksen jakelukanavat ja konseptoinnin.
- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita.

Sisältö

- valikoimasuunnittelun perusteet
- ympäristö - ja kilpailija-analyysi valikoimaa suunniteltaessa
- juomavalikoimasuunnittelu ja maahantuonti
- ketjuravintolan tuote- ja valikoimasuunnittelu valitussa konseptissa
- tukkutoiminta ja ostaminen
- ravintolakonsepti ja tuotevalikoima
- ravintolan ostokäytävä ja myynnin apuvälineet

Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään monipuolisesti yhteistyötä alan eri toimijoiden kanssa. Opintojakson tehtävä tehdään ja arvioidaan yhteistyössä alan asiantuntijoiden kanssa.

Kansainvälisyys

Opintojakson osalla tehdään yhteistyötä kansainvälisten alan osaajien kanssa mahdollisuuksien mukaan.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojakson osasta näytön opettajan antaman erillisen ohjeistuksen mukaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun harjoitustehtävän suorittaminen 57 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun harjoitustehtävän suorittaminen 69 h

Vastuopettajat

Heikki Ursin, Haaga

Pekka Lampi, Haaga

Oppimateriaalit

Ahonen, J. & Koskinen, T. & Romero, T. 2004. Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Opintojakson osan harjoitustyö 100 %

Majoitusliikkeen myynnin johtaminen ja jakelukanavat

Tunnus: SJL3RH011B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso: Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen. Kuuluu ammattiosaamista syventävään opintojaksoon Hotel Management.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää myyntityön merkityksen osana menestyvän majoitusyrityksen toimintaa sekä kykenee rakentamaan toimivan myyntiorgansaation sekä johtamaan sitä. Edelleen tavoitteena on, että opiskelija oppii hallitsemaan majoitusyrityksen jakelukanavien moninaisuutta ja tarkastelemaan jakelua osana yrityksen strategista myynti- ja markkinointijohtamista. Opiskelijalle muodostuu käsitys eri jakelukanavien kustannusrakenteesta ja hän pystyy rakentamaan majoitusyritykselle optimaalisen jakelukanavamixin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Osaa hyödyntää sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä
- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalan yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- Hallitsee majoitusliikkeen jakelukanavat ja niiden konseptoinnin

Sisältö

- Majoitusyrityksen myyntityö ja myynnin johtaminen
- Jakelukanavat myynnin ja markkinoinnin strategiatyökaluina
- Majoitusyrityksen jakelukanavastrategiat
- Jakelukanavastrategian rakentaminen majoitusyritykselle
- Jakelukanavastrategian liikkeenjohdollisesti uskottava esittely

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla kehitysalustana käytetään todellista koti- tai ulkomaista majoitusyritystä

Kansainvälisyys

Opintojaksolla hyödynnetään kansainvälisiä jakelukanavia.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja projektin esittely 33 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja projektin esittely 21 h

Itsenäinen opiskelu 60 h

Oppimismenetelmät: lähiopetus, opiskelijaryhmien omatoiminen työskentely projektin parissa sekä tuotoksen esittely elinkeinon edustajalle ja muille opiskelijoille

Vastuuopettajat

Ossi Opettaja, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali sekä ryhmien omatoiminen tiedonetsintä.

Arviointiperusteet

Liikkeenjohdollinen raportti sekä sen esittäminen 100%
Läsnäolo lähiopetuksessa

Majoitusyrityksen toteutettavuustutkimus

Tunnus: SJL3RH011D

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso: Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen. Kuuluu ammattiosaamista syventävään opintojaksoon Hotel Management

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää majoitusliiketoiminnan kansainväliset liiketoimintatavoitteet ja mahdollisuudet soveltaa niitä Suomessa. Opiskelija ymmärtää liiketoimintanalyysejä ja kykenee toteuttamaan niihin pohjautuen toteutettavuustutkimuksen tai –kartoituksen.

Opiskelija kykenee tekemään laskelmat hankittavan liiketoiminnan ”oikeasta” hinnasta ja perustelemaan liiketoiminnan kannattavuuden rahoittajille ja muille intressiosapuolille.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Ymmärtää majoitus- ravitsemisalan monimuotoisuuden ja erilaiset ansaintalogiikat
- Ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perustana on taloudellinen ajattelu
- Hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännöt
- Osaa organisoida ja suunnitella toimintaa sekä asettaa tavoitteita strategiat huomioiden
- Osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- Tuntee alan toimintaympäristön, alaan liittyvät verkostot ja toimialan rajapinnat
- Tuntee tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä osaa toteuttaa pienimuotoisia tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- Osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti

Sisältö

- Hotelliteollisuuden kv. toimintamallit ja kiinteistösijoittaminen
- Majoitusliikkeen operointi
- Kiinteistösijoittaminen ja –omistus
- Kassavirta-ajattelu ja –analyysi

- Matkailuhankkeiden toteutettavuustutkimus
- Oman projektin ja mallinnuksen liikkeenjohdollisesti uskottava esittely

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla kehitysalustana käytetään todellista koti- tai ulkomaista majoitusyritystä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena:

Lähiopetus ja projektin esittely 56 h

Itsenäinen opiskelu 52 h

Oppimismenetelmät: lähiopetus, opiskelijaryhmien omatoiminen työskentely projektin parissa sekä tuotoksen esittely elinkeinon edustajalle ja muille opiskelijoille

Vastuuopettajat

Martti Palonperä, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali sekä ryhmien omatoiminen tiedonetsintä.

Arviointiperusteet

Liikkeenjohdollinen raportti sekä sen esittäminen 100%

Läsnäolo lähiopetuksessa

Päivittäisjohtaminen

- Tunnus: TYE1RH005
- Laajuus: 4 op (108 h)
- Ajoitus: 3. - 4. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Henkilökohtaiset vuorovaikutustaidot, Yksilö työyhteisössä sekä Työhyvinvointi -opintojaksot suoritettuna

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on päivittäisjohtamisen perusteiden hallinta ja esimiesviestinnän perusteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa ja haluaa toimia esimiehenä
- ymmärtää monimuotoisen työyhteisön johtamishaasteet ja mahdollisuudet
- hallitsee esimiehen viestintätaidot
- osaa hahmottaa toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti
- tuntee työelämän toimintatapoja johtamistyössä
- ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen ja toimii yrittäjämäisesti

Sisältö

- Johtamistyön osa-alueet, johtajuus, johtamistyyli ja niihin liittyvät mallit
- Ongelmanratkaisu ja päätöksenteko tiimeissä, tiimityö
- Roolit tiimin jäsenenä
- Kuunteleminen, keskustelu ja palautteen anto
- Palautteen käyttö henkilökohtaisen kehittymisen välineenä
- Argumentointi ja perusteleminen sekä motivointi

Työelämäyhteydet

Päivittäisjohtamisen opintojaksoon on integroitu opiskelijoiden ammattiharjoittelu. Opiskelijat analysoivat, kuvaavat ja raportoivat ammattiharjoittelussa oppimaansa sekä kytkevät oppimansa päivittäisjohtamiseen ja esimiehen viestintätaitoihin.

Kansainvälisyys

Opintojakson harjoituksissa ja esimerkeissä sivutaan myös monikulttuurisia työyhteisöjä ja kansainvälisiä toimintaympäristöjä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tiimitentti 28 h

Harjoituskurssi (viestintä) 20 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 58 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tiimitentti 12 h

Harjoituskurssi (viestintä) 12 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 82 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Kari Nurminen Haaga ja Päivi Mattsoff Haaga

Oppimateriaalit

Puro J.P. 2002. Esimiehen viestintätaito. WSOY.

Pentikäinen, M. 2009. Ensiaskleet esimiehenä. WSOY.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 % (tiimitentissä 50 % tenttisuoritus ja 10 % vertaisarviointi)

Harjoituskurssin tehtävät ja läsnäolo 40 %

Tehdyt toimenpiteet

Toiminnan organisointi

Tunnus: TYE2RH009B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi (2. opintovuosi)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Yksilö työyhteisössä – jakso suoritettuna. Opintojakso on osa Matkailuliikkeen palveluprosessit-opintokokonaisuutta (TYE2H009).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on palvelutyössä tarvittavien mikro-organisaatioiden sekä palvelutoiminnan ohjauksen makro-organisaatioiden toiminnan hahmottaminen. Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä
- osaa organisoida ja suunnitella toimintaa hotelli- ja ravintolapalvelussa
- pystyy ohjaamaan yhteistyötä myös organisaation sisäisten ja ulkoisten rajojen yli
- tuntee työelämän toimintatavat perusorganisaation ja projektiorganisaation tasolla
- ymmärtää oman opiskelun ja työtehtävien projektiluonteisuuden, osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään projektityössä

Sisältö

- Projektitoiminta ja työprosessin hallinta
- Klassisten ja tulevaisuuden organisaatiomallien rakenne ja toimintalogiikka
- Palvelutoiminnan organisointi käytännössä, yritys esimerkit
- Organisaatiokäsitysten kehitys ja koulukunnat
- Muutostilanteet ja organisaatioiden erilaiset toimintakulttuurit
- Yhteistyön johtaminen ja kehittäminen

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla voidaan tehdä HH:n yhteistyökumppaneiden tai opiskelijan työnantajan toimeksiannosta kehitys- tai muu projekti.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 56 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 68 h

Jakso toteutetaan mahdollisuuksien mukaan kehitysprojektina, jolla on toimeksiantaja ja osallistuvat opiskelijaryhmät toimivat projektiryhminä.

Vaihtoehdot suoritustavat

Kirjatentti (Ruuska) sekä kirjallinen raportti jonkin työelämän toteutuneen tai toteutettavan projektin kulusta: Kansio, jossa projektin kuvaus esim. Gantt- tai vuokaaviona, projektiin liittyvät asiakirjat sekä selostus koko projektin kulusta ja osallistujan itsearviointi. Ulkoasu ja lähdemerkinnät voimassa olevan opinnäyteohjeistuksen mukaisesti.

Vastuopettajat

Kari Nurminen, Haaga ja Markus Häyhtiö, Haaga

Oppimateriaalit

Ruuska, K. 2007. Pidä projekti hallinnassa. Suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Talentum, Helsinki. luvut 1-5 ja 7.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaaman ilmoittama tai jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 % (60/100 p)

Harjoitustyö / raportti 40 % (40/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 50/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä

Tunnus: TYE3RH010A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Markkinoinnin ja myynnin perusteet, Sähköinen liiketoiminta, Henkilökohtaiset viestintätaidot.

Kuuluu osana opintojaksoon Ravintolan asiakaslähtöinen kehittäminen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijalle kattava kuva asiakkuuksien hallinnasta ja johtamisesta sekä tarjota työkaluja laadukkaaseen asiakaspalvelun suunnitteluun, toteuttamiseen ja johtamiseen majoitus- ja ravitsemisalan yrityksen toiminnassa.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita

Sisältö

- asiakaslähtöisyys
- asiakkuusajattelun kehitys
- asiakaskontaktien intensiteetti
- asiakaspalvelun laatu
- käytännön asiakaspalvelu
- asiakastyytyväisyys ja sen mittaaminen
- asiakkuuden elinkaari
- asiakasuskollisuus ja asiakkuusohjelmat
- asiakkuuksien luokittelu
- asiakkuuden suunnittelu ja hallinta
- asiakkuuden arvo ja kannattavuus
- palvelujen kuvaaminen ja konseptointi

Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson osa on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus 32 h
Itsenäinen opiskelu ja kotitentti 49 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus 12 h
Itsenäinen opiskelu ja kotitentti 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojakson osasta näytön, jolla hän osoittaa hallitsevansa opintojakson oppimistavoitteet. Näytön suoritustavasta sovitaan erikseen opintojakson osan vastuuopettajan kanssa.

Vastuuopettaja

Markku Halmeenmäki, Haaga

Oppimateriaalit

Grönroos, C. 2009. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. WSOYpro. Helsinki.

Lämsä, A-M. & Uusitalo, O. 2009. Palvelujen markkinointi esimiestyön haasteena. Edita. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Esseemuotoinen kotitentti 50 %

Harjoitustyö, muut tehtävät ja aktiivinen osallistuminen 50 %

Majoitusliiketoiminta

Tunnus: TYE3RH011C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osalla ei ole edeltävyysehtoja. Kuuluu osana opintojaksoon ASO OJ B Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on majoitusalan ja sen toiminnan ymmärtäminen. Tavoitteeseen pyritään tutkivalla otteella, tarkastellen majoitustoiminnan eri puolia ja oppien ymmärtämään tekijöitä, jotka vaikuttavat majoitusliikkeen menestymiseen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää majoitusalan monimuotoisuuden
- tuntee alan toimintaympäristön ja toimialan rajapinnat
- tuntee majoitusalan historiaa ja kehitystä sekä alan eri osa-alueet
- osaa seurata majoitusalan kehitystä
- tuntee majoitusliikkeen toimintamalleja ja osastojen väliset yhteydet
- tuntee majoitusalan yrityskenttää Suomessa ja kansainvälisesti
- ymmärtää majoitusalan toimintaympäristön muutoksien vaikutuksen toimintaan

Sisältö

- Majoitusliiketoiminta osana matkailuelinkeinoa

- Majoitusliikkeen liikeidea
- Majoitustoiminnan eri muodot
- Majoitusliikkeen tuote-/palvelurakenne
- Majoitusliiketoiminnan lyhyen ajan historia
- Majoitusliiketoiminnan hahmottaminen koti- ja ulkomaisen tilasto- ja raporttiaineiston perusteella
- Majoitustoiminnan keskeiset toiminnan tunnusluvut sekä niiden tuottaman informaation hyväksikäyttö

Työelämäyhteydet

Opintoihin kuuluu opintokäyntejä opiskelijoiden itsensä valitseisiin majoitusliikkeisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Kokopäiväopetuksen toteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

Opiskelu muodostuu luennoista, harjoituksista ja opintokäynneistä sekä harjoitustöihin liittyvistä esityksistä.

b) Monimuoto-opetuksen toteutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 69 h

Opiskelu muodostuu luennoista sekä itsenäisistä että ryhmätehtävistä ja kirjallisista harjoituksista.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Taina Pallonen, Haaga (monimuoto-opetus)

Pekka Soive, Haaga (kokopäiväopetus)

Oppimateriaalit

Slattery, P. 2009. The economic ascent of the hotel business. Goodfellow Publishing. Oxford.

Harju-Autti A. 2009. Majoitustoiminta. Toimialaraportti. Matkailun toimialaraportit. Työ- ja elinkeinoministeriö.

HRN. 1996. Ehdonalaisen elinkeinon viisi vuosikymmentä. Art-Print. Helsinki

Laki majoitus- ja ravitsemisliikkeistä 28.4.2006/308.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

kokopäiväopetus

Tentti 40 %

Harjoitustyö 40 %

Osallistuminen 20 %

Arviointiperusteet

monimuoto-opetus

Tentti 50 %

Harjoitukset ja tehtävät 50 %

Läsnäolo lähiopetuksessa.

Matkailun perusteet

Tunnus: PTA1RH002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelijalla on käsitys matkailusta monimuotoisena toimialana: hän tuntee peruskäsitteet, ymmärtää matkailun klusterimaisen luonteen ja tuntee matkailun vaikutukset kohdealueella sekä osaa toimia toimia vastuullisesti.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää matkailualan toimintaympäristönä sekä ymmärtää matkailun alueelliset ja globaalit vaikutukset
- osaa soveltaa kestävä kehityksen periaatteita omassa toiminnassaan
- hahmottaa Suomen matkailun kohdealueena

Sisältö

- matkailun peruskäsitteet ja toimialan klusteri
- matkailun vaikutukset
- Suomi matkailun kohdealueena

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan matkailun toimialaan, sen sektoreihin ja yrityksiin. Ohjelmaan kuuluu yritysvierailu ja/tai vierailuluento.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 32h
Itsenäinen opiskelu 49h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 12 h
Itsenäinen opiskelu 69 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Ei ole

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Leena Grönroos, Haaga

Oppimateriaalit

Vuoristo, K.-V. ja Vesterinen, N. 2009. Suven ja lumen maa. Suomen matkailumaantiede. WSOY.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Painotukset kerrotaan lähiopetuksen alkaessa.

Tehdyt toimenpiteet

Ravintolajuomat

Tunnus: PTA2RH011

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 1. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi:

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on suunnattu vain hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon (HOTRA) koulutusohjelman opiskelijoille.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija ravintolan juomatoimintojen perusteisiin : erityyppisiin viinit, oluet ja väkevät juomat sekä cocktailit. Juomatarjoilun ja baaritoimintojen perusteet. Anniskeluasiat ravintolassa.

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 hyödyntä sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

Sisältö

Kurssin sisältä noudattaa Ravintolajuomien kurssien rakennetta ja sisältöä. Tässä kurssissa aiheita käsitellään sekä syvällisemmin että laajemmin.

- Viinien systemaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun, viinialueiden laatumerkinnot
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: puna-, valko-, roose-, kuohuviinit, oluet sekä väkevät viinit ja väkevät juomat
- Baarityön ja cocktailien perusteet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 58 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12h

Itsenäinen opiskelu 66 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.

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

Oppimateriaalit

Kirjallisuus: päivitetään myöhemmin

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

Ravintolapalvelun perusteet

Tunnus: PTA2RH013B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja ja se on osa Ruoka palvelutuotteena opintojaksoa.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on perehdyttää opiskelija elinkeinon eri osa-alueiden tarjoilu- ja palvelujärjestelmiin.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

Osaa ohjata omaa palveluprosessiaan

- Ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Hallitsee konkreettisen asiakaspalvelun ja siihen liittyviä kädentaitoja vaativia työtehtäviä
- Omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle

Sisältö

- ravintolaelinkeino ja asiakaskäyttäytyminen
- tarjoilujärjestelmät ja menetelmät
- tarjoilun kulku
- työehtosopimus (TES)
- käytännön tarjoiluharjoitukset
- ravintolan tapakulttuuri

Työelämäyhteydet

Opintojakson osa antaa valmiudet ensimmäiseen työharjoitteluun.

Kansainvälisyys

Osa opintojaksotehtävän kirjallista osuutta on suoritettava englanniksi.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävä 49 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävä 69 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolla ei ole vaihtoehtoista suoritustapaa.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Sipponen Taru, Haaga

Ursin Heikki, Haaga

Oppimateriaalit

Ursin, H. & Mykkänen, J. 2007. Tarjoilukirja. Restamark. Vantaa.

Mara TES

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Harjoitustyö 50 %

Hotell-, restaurang- och turismsvenska

Tunnus: PTA1RH006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on B1.

Opiskelijalla tulee olla hyväksytty suoritus joko ruotsin lähtötasotestistä tai Träna svenska –kursista.

Oppimistavoitteet

Opintojakson keskeisenä tavoitteena on opiskelijan suullisen ja kirjallisen kielitaidon harjoittaminen siten, että hän pystyy toimimaan alan asiakaspalvelutilanteissa sekä esittelemään yrityksen palveluja ja tuotteita ruotsiksi.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Osaa viestiä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa ruotsiksi
- Tuntee suomalaista kulttuuria ja osaa kertoa siitä ruotsiksi
- Ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Sisältö

- Majoitusalan ammattikieli: alan yrityksen, sen toimintojen ja henkilökunnan esittely
- Gastronominen terminologia: ruokien nimet, ruoanvalmistusmenetelmät, ruokalistalla esiintyvät sanonnat, suomenruotsin ja riikinruotsin eroavuudet
- Suomalaisesta keittiöstä kertominen
- Yleisinformaatiota Suomesta: lähihistoria, kieli ja yhteiskunta
- Hotelli- ja ravintolan erilaiset asiakas- ja myyntipalvelutilanteet

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin, ja opiskelijaa rohkaistaan lähtemään vaihtoon tai työharjoittelun Pohjoismaihin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 17 h

Itsenäinen opiskelu 63 h

Opintojakso perustuu lähiopetuksessa tehtäviin kirjallisiin ja suullisiin harjoituksiin sekä itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä kirjallisten oppimistehtävien ja tentin suorittamista hyväksytysti.

Ruotsin kieltä aktivoidaan lähiopetuksessa harjoittamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita. Opiskelija saa turvallisesä ympäristössä tilaisuuden harjoitella mahdollisimman autenttisia työelämän asiakas- ja myyntipalvelutilanteita. Opiskelijaa kannustetaan myös vapaa-aikanaan ja työssä heti käyttämään oppimaansa.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

- Tunnus: TYE2RH007
- Laajuus: 4 op (108 h)
- Ajoitus: 4. - 5. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso Introduction to Hospitality and Tourism Business tulee olla suoritettuna ennen opintojaksoa.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija käytännönläheisesti yrittäjäominaisuuksiin, yrityksen perustamiseen ja liiketoiminnan aloittamiseen Mara-alalla.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää yritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset
- osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä ja on kiinnostunut kehittämään alaa
- hallitsee yrityksen perustamisen periaatteet ja liiketoiminnan aloittamisen
- osaa hahmottaa toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti

Sisältö

- yrittäjäominaisuudet
- osakeyhtiö: perustamistoimet – ja asiakirjat
- liiketoiminnan osto
- liiketoiminnan aloittaminen (markkinoiden hahmottaminen, liikepaikka, tilaratkaisut, vuokrasopimus)
- liiketoiminnan suunnittelu LTS-mallia käyttäen (tuotepalvelupaketti, markkinointisuunnitelma, taloussuunnitelma, henkilöstösuunnitelma)
- viranomaisluvut ja ilmoitukset
- vakuutukset

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yrittäjätapaamisia.

Opetus- ja oppimismenetelmät

”Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuoto-opetus toteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 78 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 10 h

Itsenäinen opiskelu 98 h

Opetus tapahtuu case-työskentelymenetelmin. Kurssi sisältää paljon itseohjautuvaa opiskelua.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Oppimateriaalit

Ahonen J., Koskinen T., Romero T. 2003. Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen. Restamark. Helsinki.

Heikkilä P., Saranpää T. 2008. Hotelli- ja Ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark Oy. Helsinki

Lehti E, Rope T, Pyykkö M. 2007. Mikä tekee yrittäjästä menestyvän. WS Bookwell Oy. Juva.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet Projektitehtävä: Hyväksytty / hylätty

Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu

TYE2RH009D

Tunnus: TYE2RH009D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakson osa Ravintolapalvelun perusteet tulee olla suoritettuna. Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu on osa opintojaksoa Majoitusliikkeen palveluprosessit.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on syventää opiskelijan tietoa elinkeinon eri osa-alueista.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee majoitus- ja ravintola-alan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Osaa tarjota kokemuksia ja elämyksiä
- Osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Toimii palveluhenkisesti, ammattimaisella asenteella ja ymmärtää vieraanvaraisuuden sekä palvelukulttuurin merkityksen
- Ymmärtää yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa

Sisältö

- ravintolakulttuuri, -laatu ja -palvelu
- ravintolan myynti- ja markkinointiprosessi
- kokouspalvelut
- cateringtoiminta

Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään vaihtelevissa ympäristöissä oppimistehtäviä yhteistyössä alan yrityksissä.

Kansainvälisyys

Opintojakson oppimistehtävä voidaan tehdä yhteistyössä kansainvälisten kumppaneiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson oppimistehtävä 49 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojakson osasta näytön opettajan antaman erillisen ohjeistuksen mukaan.

Vastuopettajat

Sipponen Taru, Haaga

Ursin Heikki, Haaga

Oppimateriaalit

Fenich, G. G. 2005. Meetings, Expositions, Events and Conventions. Pearson Prentice Hall. Chapter 7.
Lillicrap, D. and Cousins, J. 2006. Food and Beverages Service. Hodder Arnold.
Määttä, S. & Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008 Juhlalpalvelu, suunnittele ja toteuta. WSOY.
Ninemeier, N. L. & Hayes, D. K. 2006. Restaurant Operations Management. Principles and Practises. <http://www.prenhall.com/ninemeier/>
Scanlon, N. L. 2000. Catering Management. John Wiley & Sons.
Shock, P. J. & Stefanelli, J. M. 2001 On-Premise Catering. John Wiley & Sons.
Walker, J. 2004. Introduction to Hospitality Management. Pearson Prentice Hall.
http://wps.prenhall.com/chet_walker_inthospitality_4/

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 40 %

Harjoitustyö 60 %

Työoikeus

Tunnus: TYE3RH011D

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Osa opintojaksoa (OJ) ravintolan asiakaslähtöinen kehittäminen.

Kauppaoikeus on suoritettu aikaisemmin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa kuva työlainsäädännöstä ja työehtosopimusjärjestelmästä sekä työsuhteisiin liittyvästä sosiaaliturvasta.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää työlainsäädännön ja työehtosopimusten roolin
- osaa ratkaista työssä kohtaamiaan työoikeudellisia ongelmia ja tehdä työsopimuksia
- hallitsee työvoiman käytön suunnittelun
- on omaksunut oikeudellista ajattelutapaa

Sisältö

- Työsopimuslaki
- Työehtosopimukset
- Työajan sääntely
- Vuosilomalaki
- Työsuojelu, sosiaaliturvan perusteet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksessa:

a) Lähiopetustoteutus

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus
Lähiopetus ja luennot 12 h
Itsenäinen opiskelu 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kaija Varjola, Haaga

Oppimateriaalit

Saarinen M. 2009. Majoitus- ja ravitsemisalan työsuhteasiat. Kauniainen.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Harjoitustyö 20 %

Ravintolapalveluiden suunnittelu ja johtaminen

- Tunnus: SJL3RH008
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 5. - 6. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: syventävät opinnot, opintojakso
- Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakson osa kuuluu osana Ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Opintojakson osaa edeltävät ravintola-alan ammatilliset opinnot tulee olla hyväksytysti suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on ravintolayrityksen esimiestoiminnassa edellytettävien palvelutoimintojen suunnittelun ja toteutuksen oppiminen. Opiskelija oppii vastuuntuntoiseksi esimieheksi joka toteuttaa ja ohjaa yrityksen henkilökuntaa jatkuvaan palvelu ja myyntihenkisyyteen. Opiskelija ymmärtää palvelun laadun olevan osa yrityksen menestymistä alalla

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää Ymmärtää yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa

- osaa Osaa tarjota kokemuksia ja elämyksiä
- hallitsee Hallitsee majoitus- ja ravintola-alan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- tuntee työelämän toimintatavat
- Osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan historiaa ja kehitystä sekä alan eri osa-alueet

Sisältö

- Palveluelämyksen ja laadukkaan palvelun tuottaminen
- Palveluketju ja yrityksen manuaali esimiehen työvälineenä
- Rekrytointi ja yrityksen henkilöstöpalveluiden suunnittelu
- Ravintolayrityksen henkilöstön resursointi ja henkilöstövuokrausyrityksen toiminta
- Ravintolatoiminnan historiaa Suomessa ja visioita ravintolatoiminnan tulevaisuudesta

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään yksilötyönä palvelua tutkiva harjoitustehtävä opiskelijan valitsemaan ravintola-alan yritykseen.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla tutkitaan palvelua ja sen johtamista muun muuassa kansainvälisten tutkimusten kautta.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojakson osasta näytön opettajan antaman erillisen ohjeistuksen mukaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 57 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojaksotehtävän suorittaminen 69 h

Vastuupettajat

Heikki Ursin, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali. Muu tarvittava lähdekirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa

Arviointiperusteet

Opintojaksotehtävä 100 %

Haaga Wine Advanced

Tunnus: SJL3RH010D

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen (esim. ASO-opinnot)

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ravintolajuomat

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijan osaamista ravintolan juomatoimintojen hallinnassa perehtymällä perukurssia syvällisemmin erityyppisiin viineihin ja niiden makuun ja arvoon vaikuttaviin tekijöihin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää viinimaailman tärkeimmät viinityypit ja -tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- osaa hyödyntää viineihin liittyvää estetiikkaa esimerkiksi konsepti-, palvelu-, tuote- ja viinilistasuunnittelussa
- hallitsee juomatuotteeseen liittyvät prosessit ja osaa suunnitella tuotevalikoiman
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen kasvattamisen välineenä

Sisältö

Kurssin sisältö noudattaa Ravintolajuomien kurssien rakennetta ja sisältöä. Tässä kurssissa aiheita

käsitellään sekä syvällisemmin että laajemmin.

- Viinien systemmaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun
- Viinialueiden laatumerkinnot
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri viinityypit: puna, valko, rosee, kuohuviinit sekä väkevät viinit ja väkevät juomat

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 40 h
Itsenäinen opiskelu 58 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 40 h
Itsenäinen opiskelu 58 h

Oppimismenetelminä on systemaattinen maistelu ja sen yhdistäminen teoreettiseen tietoon. Onnistunut opiskelu edellyttää tiiviin tahdin vuoksi aiheisiin ennakkoon perehtymistä. Opiminen osoitetaan tentillä, jossa on maistelu- ja teoriaosuus.

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

Oppimateriaalit

Kirjallisuus: päivitetään myöhemmin

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet Tentti 100 %

Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1

Tunnus: FRE4RH401

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava (sidottu toisen vieraan kielen valintaan ja po. kielen aloitustasoon) aloitustasoon).

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on opiskellut ranskaa n. 2-3 vuotta. Yhdessä Ranskan ammattikielen perusteet 2 –opintojakson kanssa se muodostaa toisen vieraan kielen opinnot (ranska jatkokasolla).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehtyä hotelli-, ravintola- ja matkailualan ranskankieliseen terminologiaan ja työelämän kielenkäytön erityispiirteisiin. Opintojakson suoritettuaan opiskelija hallitsee keskeisimmän alan ammattisanaston etenkin asiakaspalvelutilanteita silmälläpitäen ja ymmärtää kielitaidon merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa. Hän pystyy lukemaan alan ammattijulkaisuja ranskaksi ja osaa käyttää ranskankielisiä Internet-sivuja tiedonhakuun. Hän on perehtynyt asiaviestintään ja alan standardeihin ranskan kielellä (puhelintilanteet, sähköposti, fax, kirjeet).

Sisältö

- Koulutusalan ammattikieli: hotelli-, ravintola- ja matkailusanasto
- Eri palveluiden esitteleminen ranskaksi
- Tiedonhaku ranskankielisistä lähteistä
- Ammattitekstin ymmärtäminen ja muokkaaminen suomeksi
- Kirjalliset viestit palvelualalla ja ranskalaisen asiaviestinnän perusteet

Työelämäyhteydet

Hyödynnetään opiskelijoiden kokemuksia ranskan tarpeista omalla koulutusallalla ja työyhteisössä ja suunnataan viestintä- ja muita harjoituksia näille painopistealueille. Rohkaistaan ammattikirjallisuuden ja –lehtien käyttöön osana kielen opiskelua. Mahdollisuuksien mukaan pyritään yhteistyöhön yritysten kanssa esim. muokkaamalla suomalaisten palvelualojen yritysten esitteitä, ruokalistoja ja markkinointimateriaalia ranskaksi.

Kansainvälisyys

Opiskellaan sekä kieltä että kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusnäkökulmia sekä kansainvälisten vaikutteiden näkymistä mm. sanastossa. Kannustetaan opiskelijoita hakeutumaan kv-vaihtoon ja –projekteihin sekä kotikansainvälistymiseen. Ranskalaiset vaihto-opiskelijat vierailevat kursilla. Tutustutaan Ranskan Kulttuurikeskukseen ja sen kirjastoon.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 48 h
Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 28 h
Itsenäinen opiskelu 53 h

Itsenäinen opiskelu: kirjallisia harjoituksia (esim. majoitusalan kirjalliset viestit) sekä ammattilehtiin ja Internet-materiaaliin pohjautuvia harjoituksia ja tiedonhakua.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

Oppimateriaalit

Opettajan kokoama ja laatima materiaalipaketti, joka on saatavilla Moodlessa.
Saikkonen P: Gastronomian sanasto ranska-suomi-ranska. WSOY. Helsinki
Ammattilehdet Haagan kirjastossa: Cuisine et vins de France, Gault&Millau, NéoRestauration
Verkkolähteistä erillinen lista HH-verkkosivuilla ja Moodlessa.

Kurssin rakenteelliseksi tueksi vaihtoehtoisesti esim.
Nivanka-Sutinen: Ranskan kielioppi ja käsikirja. Finnlectura. Helsinki
Viljanen-Voutilainen: Passe-partout. WSOY. Helsinki
Bärlund-Jokinen: Ranskan kielioppi ja harjoitukset, sis. CD-rom. Otava. Helsinki.

Arviointiperusteet

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, harjoitukset ja tentit. Lähiopetuksessa 80 % läsnäolovelvoite, jotta

voi osallistua tenttiin.
Oppimispäiväkirjan käyttöä suositellaan.

Tehdyt toimenpiteet

Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: GER4RH202
Laajuus: 3 op (81 h)
Ajoitus: pääsääntöisesti 1. tai 2. opiskeluvuosi
Kieli: suomi / englanti tarvittaessa
Opintojakson taso: perusopinnot
Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssi on tarkoitettu Saksan alkeet 1 GER4RH201 –kurssin käyneille opiskelijoille, jotka ovat aloittaneet saksan opinnot Haaga-Heliassa. Yhdessä opintojakson GER4RH201:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija tavallisimmissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työelämän viestintätilanteissa tarvittavaan ammattikieleen ja terminologiaan sekä syventää kommunikointivalmiutta asiakaspalvelutilanteissa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle monikulttuurisessa ympäristössä
- hallitsee tavallisimmissa arkielämän viestintätilanteissa käytettävän sanaston, sanonnat ja rakenteet
- hallitsee majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan keskeisimmät asiakaspalvelutilanteet

Sisältö

- yleiskielen perussanastoa ja sanontoja
- oppikirjassa esille tulevat viestintätilanteet
- kieliopin perusrakenteet
- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan keskeisimmät asiakaspalvelutilanteet

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 48 h
Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 35 h
Itsenäinen opiskelu 45 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne, Haaga

Oppimateriaalit

Kudel, P – Kyyhkynen, M. Einverstanden! 1. Otava.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 50 %

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Tehdyt toimenpiteet

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

1

Tunnus: GER4RH401

Laajuus: 3 op (81h)

Ajoitus: pääsääntöisesti 3. opiskeluvuosi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla hyväksytyt suoritukset joko saksan lähtötasotestistä tai Kertaa saksaa –kurssista.

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot).

Yhdessä opintojakson GER4RH402:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on opiskelijan kielitaidon harjoittaminen siten, että hän pystyy toimimaan keskeisimmissä majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä. Opintojakson tavoitteena on lisäksi perehdyttää opiskelija saksankielisen liikekirjeenvaihdon ominaispiirteisiin siten, että hän kykenee laatimaan saksankielisen liikekirjeen muodolliset ja tyylilliset seikat huomioon ottaen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle monikulttuurisessa ympäristössä
- osaa viestiä erilaisissa alaan liittyvissä asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää saksan kielen taidon merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa
- omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittyneessä tarvittavan saksan kielen kirjallisen ja suullisen taidon

Sisältö

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteet
- gastronominen perusanasto
- hotellin esittely
- Suomen esittely matkailumaana
- saksankielistä liikekirjeenvaihtoa

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa. Elinkeinovierailut sekä vierailijat oppitunneilla.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 48 h
Itsenäinen opiskelu 32 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 35 h
Itsenäinen opiskelu 45 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne, Haaga

Oppimateriaalit

Kurssiin liittyvät opintomateriaalit Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus ja Geschäftskorrespondenz. Rohweder, Pirkko: Gastronomisches Wörterverzeichnis tai Rohweder, Pirkko: Gastronominen sanasto suomi-saksa-suomi. Restamark Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %
Aktiivisuus ja jatkuvat näyttö 50 %
Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Budjetointi ja tulosseuranta

Tunnus: TYE1RH002
Laajuus: 3 op (81 h)
Ajoitus: 3. – 4. lukukausi
Kieli: suomi
Opintojakson taso: perusopinnot
Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksot Talousmatematiikan perusteet sekä Talouden raportointi ja seuranta tulee olla suoritettuna ennen opintojaksoa.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on oppia laatimaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikkeenjohdossa tarvittavat pääbudjetit. Lisäksi tavoitteena on oppia arvioimaan liiketoiminnan vaatiman käyttöpääoman määrä sekä oppia operatiivisten tunnuslukujen avulla tekemään tulosyksikön kannattavuuslaskelmia.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee esimiestyössä tarvittavat budjetoinnin käytännön asiat
- pystyy vastaamaan oman vastuualueensa budjettiseurannasta
- osaa laskea ja soveltaa esimiestyössä tarvittavia hotelli-, ravintola- ja matkailualan toiminnallisia ja taloudellisia tunnuslukuja
- ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu

Sisältö

- HRM-alan yrityksen budjetointi
- Käyttöpääoman laskeminen
- Operatiivinen kannattavuuden suunnittelu

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 69 h

Opetus on luokkaopetusta ja harjoitustehtävien tekoa. Kurssi sisältää paljon itseohjautuvaa opiskelua.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Hanna Moisio, Haaga

Oppimateriaalit

Opintomoniste, joka on ostettavissa Matskusta tai tulostettavissa omakustanteisesti Moodlesta.

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2008. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark Oy. Helsinki.

Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Ilmoitetaan kurssin alussa.

Opinnäytetyöseminaari

Tunnus: RON7RH001A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät (TYE1RH004) on suoritettava ennen tätä opintojaksoa. Opinnäytetyöseminaari on osa opinnäytetyötä (RON7RH001A).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija osaa suunnitella aktiivisesti työelämäläheistä tutkimus- tai kehittämishanketta. Hän osaa toimia yhteistyössä niin työelämän edustajien, opetushenkilöstön, opetuksen tukihenkilöstön kuin muiden opiskelijoiden kanssa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään sekä huolehtia omasta jaksamisestaan
- osaa kuunnella, esittää asioita vakuuttavasti kirjallisesti, suullisesti ja visuaalisesti
- osaa ottaa vastuuta, toimia pitkäjänteisesti, rohkeasti ja uteliaan asenteen säilyttäen
- osaa hyödyntää tieto- ja viestintäteknikan mahdollisuuksia omassa toiminnassaan

Sisältö

- aihe suunnitelma
- opinnäytetyöprosessi Haagassa
- tutkimus- tai kehittämishankkeen suunnittelu: tavoite, tiedonhaku, tietoperusta, menetelmän valinta, aikataulut
- tutkimuksen raportointi
- tietotekniikan hyödyntäminen
- vertaisarviointi

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla suunnitellaan ammattialan yrityksen kanssa tai sen toimeksiannosta tutkimus- tai kehittämishanke. Hankkeelle nimetään työelämän edustaja ohjaajaksi.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Opintojaksoon sisältyy luentoja, tehtäviä verkko-oppimisympäristössä, työskentelyä työpajoissa, opinnäytetyöesitysten seuraamista ja opinnäytetyön opponointi.

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Mikäli opinnäytetyö toteutetaan teemaryhmässä, johon sisältyy seminaarityöskentely, oman koulutusohjelman seminaariin ei tarvitse osallistua.

Vastuopettaja

Saija Laitinen, Haaga

Oppimateriaalit

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Luettavissa: <https://extra.haaga-helia.fi/opiskelu/ohjeet/opinnaytetyo/Pages/default.aspx>. Luettu: 11.2.2010

Arviointiperusteet

Harjoitustyöt 100 %

Toiminnan organisointi

Tunnus: TYE2RH008B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3 .- 4. lukukausi (2. opintovuosi)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Yksilö työyhteisössä – jakso suoritettuna. Opintojakso on osa Ravintolan palveluprosessit-opintokokonaisuutta (TYE2H008).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on palvelutyössä tarvittavien mikro-organisaatioiden sekä palvelutoiminnan ohjauksen makro-organisaatioiden toiminnan hahmottaminen. Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä
- osaa organisoida ja suunnitella toimintaa hotelli- ja ravintolapalvelussa
- pystyy ohjaamaan yhteistyötä myös organisaation sisäisten ja ulkoisten rajojen yli
- tuntee työelämän toimintatavat perusorganisaation ja projektiorganisaation tasolla
- ymmärtää oman opiskelun ja työtehtävien projektiluonteisuuden, osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään projektityössä

Sisältö

- Projektitoiminta ja työprosessin hallinta
- Klassisten ja tulevaisuuden organisaatiomallien rakenne ja toimintalogiikka
- Palvelutoiminnan organisointi käytännössä, yritys esimerkit
- Organisaatiokäsitysten kehitys ja koulukunnat
- Muutostilanteet ja organisaatioiden erilaiset toimintakulttuurit
- Yhteistyön johtaminen ja kehittäminen

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla voidaan tehdä HH:n yhteistyökumppaneiden tai opiskelijan työnantajan toimeksiannosta kehitys- tai muu projekti.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 56 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 68 h

Jakso toteutetaan mahdollisuuksien mukaan kehitysprojektina, jolla on toimeksiantaja ja osallistuvat opiskelijaryhmät toimivat projektiryhminä.

Vaihtoehdot suoritustavat

Kirjatentti (Ruuska) sekä kirjallinen raportti jonkin työelämän toteutuneen tai toteutettavan projektin kulusta: Kansio, jossa projektin kuvaus esim. Gantt- tai vuokaaviona, projektiin liittyvät asiakirjat sekä selostus koko projektin kulusta ja osallistujan itsearviointi. Ulkoasu ja lähdemerkinnät voimassa olevan opinnäyteohjeistuksen mukaisesti.

Vastuopettajat

Kari Nurminen, Haaga ja Markus Häyhtiö, Haaga

Oppimateriaalit

Ruuska, K. 2007. Pidä projekti hallinnassa. Suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Talentum, Helsinki. luvut 1-5 ja 7.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaaman ilmoittama tai jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 % (60/100 p)

Harjoitustyö / raportti 40 % (40/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 50/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu TYE2RH008D

Tunnus: TYE2RH008D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osa Ravintolapalvelun perusteet tulee olla suoritettuna. Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu on osa opintojaksoa Ravintolan palveluprosessit

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on syventää opiskelijan tietoa elinkeinon eri osa-alueista.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee majoitus- ja ravintola-alan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Osaa tarjota kokemuksia ja elämyksiä
- Osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Toimii palveluhenkisesti, ammattimaisella asenteella ja ymmärtää vieraanvaraisuuden sekä palvelukulttuurin merkityksen
- Ymmärtää yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa

Sisältö

- ravintolakulttuuri, -laatu ja -palvelu
- ravintolan myynti- ja markkinointiprosessi
- kokouspalvelut
- cateringtoiminta

Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään vaihtelevissa ympäristöissä oppimistehtäviä yhteistyössä alan yrityksissä.

Kansainvälisyys

Opintojakson oppimistehtävä voidaan tehdä yhteistyössä kansainvälisten kumppaneiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiovetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h
Itsenäinen opiskelu ja opintojakson oppimistehtävä 49 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 12 h
Itsenäinen opiskelu 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojakson osasta näytön opettajan antaman erillisen ohjeistuksen mukaan.

Vastuopettajat

Sipponen Taru, Haaga
Ursin Heikki, Haaga

Oppimateriaalit

Fenich, G. G. 2005. Meetings, Expositions, Events and Conventions. Pearson Prentice Hall. Chapter 7.
Lillicrap, D. and Cousins, J. 2006. Food and Beverages Service. Hodder Arnold.
Määttä, S. & Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008 Juhlapalvelu, suunnittele ja toteuta. WSOY.
Ninemeier, N. L. & Hayes, D. K. 2006. Restaurant Operations Management. Principles and Practises. <http://www.prenhall.com/ninemeier/>
Scanlon, N. L. 2000. Catering Management. John Wiley & Sons.
Shock, P. J. & Stefanelli, J. M. 2001 On-Premise Catering. John Wiley & Sons.
Walker, J. 2004. Introduction to Hospitality Management. Pearson Prentice Hall.
http://wps.prenhall.com/chet_walker_inthospitality_4/

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 40 %
Harjoitustyö 60 %

Ravitsemustieto

Tunnus: TYE3RH010C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Elintarviketieto (PTA2RH013D) oltava suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on oppia tuntemaan ruoanvalintaan vaikuttavia tekijöitä sekä oppia ymmärtämään ruoan merkitys hyvinvointiin vaikuttavana tekijänä. Opiskelija perehtyy ravitsemussuosituksiin ja oppii arvioimaan ruoan ravitsemuksellista laatua. Hän oppii tuntemaan tavallisimmat erityisruokavaliot.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Ymmärtää asiakkaiden ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- Ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen ravitsemuksellisen laadun

Sisältö

- Ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä

- Ravitsemussuositukset
- Energia
- Hiilihydraatit, proteiinit ja rasvat ravitsemuksessa
- Vitamiinit ja kivennäisaineet
- Ravitsemus kansansairauksien ehkäisyssä
- Erityisruokavaliot

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena tai kirjatenttinä:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 24 h
Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus:
Lähiopetus ja tentti 14 h
Itsenäinen opiskelu 67 h

c) Kirjatentti:
Lähtäminen 3 h
Tentti 2 h
Ruokapäiväkirja 12 h
Muu itsenäinen työskentely 64 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Saija Laitinen, Haaga

Oppimateriaalit

Parkkinen, K. & Sertti, P. 2008. Avain ravitsemukseen. 2. painos. Otava. Helsinki.
Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005. Suomalaiset ravitsemussuositukset - ravinto ja liikunta tasapainoon. Edita. Helsinki.
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %
Harjoitustehtävät 40 % Ravitsemustieto

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä TYE3RH011A

Tunnus: TYE3RH011A
Laajuus: 3 op (81 h)
Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi
Kieli: suomi
Opintojakson taso: ammattiopinnot
Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Markkinoinnin ja myynnin perusteet, Sähköinen liiketoiminta, Henkilökohtaiset viestintätaidot.

Kuuluu osana opintojaksoon Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijalle kattava kuva asiakkuuksien hallinnasta ja johtamisesta sekä tarjota työkaluja laadukkaaseen asiakaspalvelun suunnitteluun, toteuttamiseen ja johtamiseen majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksen toiminnassa.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita

Sisältö

- asiakaslähtöisyys
- asiakkuusajattelun kehitys
- asiakaskontaktien intensiteetti
- asiakaspalvelun laatu
- käytännön asiakaspalvelu
- asiakastyytyväisyys ja sen mittaaminen
- asiakkuuden elinkaari
- asiakasuskollisuus ja asiakkuusohjelmat
- asiakkuuksien luokittelu
- asiakkuuden suunnittelu ja hallinta
- asiakkuuden arvo ja kannattavuus
- palvelujen kuvaaminen ja konseptointi

Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson osa on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 32 h

Itsenäinen opiskelu ja kotitentti 49 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja kotitentti 69 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojakson osasta näytön, jolla hän osoittaa hallitsevansa opintojakson oppimistavoitteet. Näytön suoritustavasta sovitaan erikseen opintojakson osan vastuuopettajan kanssa.

Vastuuopettaja

Markku Halmeenmäki, Haaga

Oppimateriaalit

Grönroos, C. 2009. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. WSOYpro. Helsinki.

Lämsä, A-M. & Uusitalo, O. 2009. Palvelujen markkinointi esimiestyön haasteena. Edita. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Esseemuotoinen kotitentti 50 %

Harjoitustyö, muut tehtävät ja aktiivinen osallistuminen 50 %

Ruokalistasuunnittelu

- Tunnus: PTA2RR014C
- Laajuus: 2 op (54 h)
- Ajoitus: 1. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: ammattiopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakso kuuluu Käytännön ruoanvalmistus –opintokokonaisuuteen.

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija oppii ymmärtämään ammattikeittiön ruokalistasuunnittelun perusteet eri ruokapalvelusektoreilla. Hän oppii huomioimaan eri ruokapalvelusektoreiden ominaispiirteet ja vaatimukset ruokalistasuunnittelussa ja oppii perusteet ruokalistasuunnitteluun eri liikeideoihin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokalista- ja ateriasuunnittelun
- ymmärtää ostotoiminnan periaatteet
- ymmärtää tuotekehityksen perusteet

Sisältö

- ruokalistan historia
- ruokalistakieli
- ruokalistatyytit
- listahinnoittelu
- ruokalistasuunnittelu

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla luennot ja harjoitukset toteutetaan yhteistyössä eri ruokapalvelusektorien asiantuntijoiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 28 h

Itsenäinen opiskelu 26 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 9 h

Itsenäinen opiskelu 21 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolla ei ole vaihtoehtoisia suoritustapaa

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opintojaksolla ei voi käyttää AHOT menettelyä

Vastuopettajat

Halmeenmäki Markku, Haaga

Karjalainen Jari, Haaga

Nelimarkka Birgitta, Haaga

Westman Outi, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyö 50 %

Portfolio 20 %

Venäjän alkeet 1

Tunnus: RUS4RH201

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: pääsääntöisesti 1. opiskeluvuosi

Kieli: suomi & venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava (sidottu toisen vieraan kielen valintaan ja kielen aloitustasoon)

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja. Se muodostaa yhdessä Venäjän alkeet 2, palvelutilanteet opintojakson kanssa pakollisen toisen vieraan kielen (venäjän) opinnot alkeistasolla.

Oppimistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija hallitsee venäjän ääntämisen perusteet sekä tavallisimmissa arkielämän tilanteissa käytettävää sanastoa ja rakenteita ja on alkanut perehtyä oman alansa ammattisanastoon. Harjoitellaan sekä suullista että kirjallista viestintää (sähköposti) ja tutustutaan venäläiseen kohteliaisuuskäytäntöön erityisesti palvelualojen näkökulmasta.

Sisältö

1. Tervehdykset, yleiskielen perussanastoa ja sanontoja
2. Adjektiivit
3. Tavallisimmat kielioppisäännöt
4. Omistussuhteen ilmaiseminen
5. Lukusanat
6. Verbit
7. Venäläistä tapakulttuuria
8. Ammattisanastoa koulutusalan mukaan (hotelli, ravintola ja matkailu sanastoa)

Työelämäyhteydet

Hyödynnetään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa työyhteisössä ja suunnataan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille. Tutustutaan myös autenttiseen materiaaliin (hotellien ja ravintoloiden esitteet jne.)

Kansainvälisyys

Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa. Käytetään kirjan tukena mahdollisimman autenttista lisämateriaalia. Venäläiset opiskelijat vierailevat tunneilla.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa vain lähiopetuksena

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

HAAGA-HELIAN muiden koulutusohjelmien venäjän kielen alkeisopinnot 3 op laajuisina.

Vastuopettajat

Katja Oreshkina

Katja Bashlovka

Oppimateriaalit

1. Opettajan materiaali,
2. www-aineisto itseopiskelun tueksi

Arviointiperusteet

tentti: 50%

jatkuva näyttö (tuntityöskentely ja tehtävät): 50%.

Tenttiin voi osallistua, jos on ollut läsnä vähintään 80% lähiopetuksessa.

Amadeus perusteet

Tunnus: TRA8RH024

Laajuus: 3 op

Ajoitus: syys- ja kevätlukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla/opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

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

Sisältö

- Lentoaikataulut – ja hinnat
- Lentovaraus ja automaattinen hinnoittelu
- e-lipun perusteet

Kansainvälisyys

Opintojakson kansainvälinen yhteistyökumppani on Amadeus IT Group SA

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Vastuopettajat

Teija Gustafsson, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

Espanjan alkeet 1

Tunnus: ESP4RH201

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: pääsääntöisesti 1. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava (sidottu toisen vieraan kielen valintaan ja kielen aloitustasoon)

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja. Se muodostaa yhdessä Espanjan alkeet 2, palvelutilanteet opintojakson kanssa pakollisen toisen vieraan kielen (espanjan) opinnot alkeistasolla.

Oppimistavoitteet

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehysten mukaisen taitotason A1.

Opiskelijalla on valmius

- ääntää oikein espanjaa
- suoriutua jokapäiväisistä yksinkertaisista kielenkäyttötilanteista
- ymmärtää lauseita ja usein käytettyjä ilmauksia, jotka liittyvät tavallisimpiin arkipäivän tilanteisiin
- pystyä kertomaan itsestään, perheestään ja omasta elämästään
- neuvoa tietä paikasta toiseen

Sisältö

Peruskieliopin rakenteita

Tavallisimmat kielenkäyttötilanteet:

- tervehdykset, esittelytilanteet, voinnin kysyminen
- itsestä ja omasta perheestä kertominen
- harrastukset
- päivittäiset rutiinit

Opetusmenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiopetustunneista ja itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 81 h opiskelijan työtä.

Lähiopetus 27 h, joka sisältää tentit.

Itsenäinen työskentely 54 h.

parityöskentelyä

- kirjallisia harjoituksia
- keskustelu- ja kuunteluharjoituksia

Vastuuopettajat

Pia Mattila

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojakson alkaessa

Arviointiperusteet

Ilmoitetaan opintojakson alkaessa

1 Palveluosaaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RH001

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

Opiskelija hahmottaa matkailun kansainvälisenä toimialana ja tunnistaa matkailun vaikutukset. Hän tuntee Suomen matkailulliset vetovoimatekijät ja yhteisön kilpailukeinot ja oppii hyödyntämään niitä yhteisön viestinnässä ja markkinoinnissa. Opiskelija oppii lisäksi laatimaan raportin työelämän ja HAAGA-HELIAN käytäntöjen mukaisesti sekä käyttämään Office-ohjelmia työnsä tukena.

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Markkinoinnin perusteet (RPO1RH001A): markkinoinnin käsitteet, kilpailukeinot, markkinoinnin suunnittelu
- Matkailun perusteet (RPO1RH001B): matkailun käsitteet, matkailuklusteri, matkailu elinkeinona, matkailun vaikutukset, Suomi matkailualueena
- Kirjallinen yhteisöviestintä (RPO1RH001C): yhteisöviestinnän käsitteet, sisäisen ja ulkoisen viestinnän vaikutus yhteisökuvaan, työelämän tekstit
- Tietokone työvälineenä (RPO1RH001D): tietojenkäsittelyn käsitteet, tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, esitysgrafiikka, tietokoneen käyttö, tiedonhaku, tietoverkot, tietokannat, sähköposti
- Talousmatematiikka (RPO1RH001E): talousmatematiikan käsitteet, prosenttilaskenta, korkolaskenta, tilastotieteen perusteet

Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen suomalaiseen palvelualan yhteisöön.

Kansainvälisyys

Opiskelija vertaa suomalaista palvelualan yhteisöä ulkomaisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät.

Vastuopettaja

Sirke Lohtaja

Oppimateriaalit

Jokaisella opintojakson osalla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan opintojaksotehtävän perusteella. Kurssien opettajat arvioivat opintojaksotehtävän tehtävässä mainittujen arviointiperusteitten mukaisesti. Opintojaksotehtävä vaikuttaa kurssien arvosanaan eri tavoin.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksotehtävää ja opintojakson kursseja on kehitetty muun muassa seuraavasti:

- Kurssien opettajat huomioivat opetuksessaan palvelunäkökulman, jolloin kurssit nivoutuvat aiempaa

tiivimmin palveluosaamiseen.

- Periodin puolivälissä opettajat ohjaavat opiskelijoita opintojaksotehtävän tekemisessä opiskelijoiden valmistaman 1. luonnoksen pohjalta.

- Opiskelijoilla on mahdollisuus muokata opintojaksotehtäväänsä esitystilaisuuden jälkeen palautteen ja kehittämissuhteiden pohjalta.

Tehdyt toimenpiteet

11 Suuntautumisvaihtoehto

Tunnistetiedot

tunnus: RVA4RH011

laajuus: 9 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Opintojaksot 1-8 suoritettuna.

Vaihtoehto: Hotel Management

Opiskelija oppii liikeidea- ja asiakaslähtöisen tuotekehityksen toimintamallit ja strategisen liikeidea-ajattelun perusteet. Hän oppii ymmärtämään jakelukanavien moninaisuuden sekä mallintamaan ja toteuttamaan majoitusliikkeen jakelukanavastrategian. Hän ymmärtää majoitusliikkeen sisäisten toimintojen järjestämisen mahdollisuudet ja osaa vertailla oman vs. ulkoistetun henkilökunnan käyttöä. Hän kykenee yrityskohtaisesti rakentamaan majoitusyritykselle sisäisten toimintojen johtamisen mallin. Toteutuskielinä englanti/suomi.

Sisältö

- Majoitusyrityksen liikeideapohjainen tuotekehitys (RVA4RH011A): strateginen tuotekehitys, innovatiivinen konseptikehitys, tuloksellinen tiimityö ja tiimin johtaminen
- Majoitusyrityksen jakelukanavien hallinta (RVA4RH011B): jakelukanavat, jakelukanavastrategiat
- Majoitusyrityksen sisäisten toimintojen johtaminen (RVA4RH011C): toimintojen järjestäminen/strategiset valinnat, laadun johtaminen, turvallisuuden johtaminen

Vaihtoehto: Ravintolapalvelujen johtaminen

Opiskelija oppii rakentamaan ravintolan tuotemaailmaa asiakaslähtöisesti ja kannattavasti. Opiskelija paneutuu ravintolan juomatuotteeseen ja oppii analysoimaan tuotetta kriittisesti ja miettimään eri tuotteiden kannattavuutta yritykselle. Opintojakson eri osilla haetaan tuotteille myös erilaisia ja laadukkaita hankintakanavia. Opiskelija perehtyy ravintolaympäristön- ja miljöönn suunnittelun perusteisiin eri liikeideoissa, Hän ymmärtää kokonaisvaltaisen tuotesuunnittelun ja asiakaslähtöisyyden merkityksen yrityksen menestymiselle. Toteutuskielensä suomi.

Sisältö

- Haaga Wine Advanced (RVA4RH111A): perehdyttää syvällisesti viiniin ja muihin ravintola-alkoholeihin sekä ruoka- ja juomalistojen laadintaan ja hinnoitteluun.
- Ravintolayksikön ja -miljöönn suunnittelu (RVA4RH111D): perehdyttää asiantuntijan ohjauksessa ravintolayksikön suunnitteluun ja tarvittavaan viranomaisyhteistyö kenttään.

- Ravintolan valikoimasuunnittelu (RVA4RH111C): tavoitteena on antaa opiskelijoille ajankohtaista tietoa alan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen suunnittelusta ravintolayksikköön liikeidea huomioiden.

Muut vaihtoehdot:

- Matkailukohteen suunnittelu ja johtaminen (Vastuopettaja: Kristiina Havas) TAI
- Liiketalouden erikoistumisopinnot (Vastuopettaja: Pekka Soive) TAI
- Helsingin yliopiston erikoistumisopinnot (Vastuopettaja: Johanna Rajakangas-Tolsa) TAI
- Vastuullinen liiketoiminta (Vastuopettaja: Mia Tarhanen) TAI
- Kansainvälisyysopinnot (Vastuopettaja: Katri Salmi) TAI
- Kaksoistutkinto kansainvälisen partnerikoulun kanssa (Vastuopettaja: Katri Salmi) TAI
- Yrittäjyys (Vastuopettaja: Risto Karmavuo)

Työelämäyhteydet

Koko opintojakso tehdään yhteen tai useampaan kohdeyritykseen. Kohdeyrityksen edustaja on mukana tehtävänannon laadinnassa sekä loppuraportin esityksessä

Kansainvälisyys

Opintojakso toteutetaan osin englanniksi; osa opiskelijoista on kansainvälisiä opiskelijoita ja vaihto-opiskelijoita; opintojakso toteutetaan osin yhteistyönä partneriyliopiston ja sen asiantuntijoiden kanssa; soveltuvin osin kohdeyrityksenä käytetään ulkomaista majoitusyritystä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Luennot, majoitusyrityksen case-study, oppimistehtävät ja harjoitukset, tentit

Vastuopettajat

Ari Björkqvist, Heikki Ursin

Oppimateriaalit

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Aiempien toteutusten suullinen ja kirjallinen opintojaksopalaute on kerätty ja niiden pohjalta on tehty muutoksia toteutuksiin mm. seuraavasti:

- tiivistetään yhteistyötä opintojakson 3 erillisen kurssin ja niiden opettajien kesken. Tarkennetaan kurssivaatimuksia sekä selvennetään aikatauluja
- tasoitetaan opintojakson osien kuormittavuutta
- parannetaan informaation jakamista opintojakson opiskelijoille, erityisesti ennen opintojakson alkua
- selvennetään opintojakson ja sen osien arviointiperusteita.

8 Työyhteisön johtaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RTJ2RH008

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija omaksuu aloitteellisen, kriittisen ja kehittävän työtavan sekä osaa toimia tiimin jäsenenä erilaisissa ongelmanratkaisu- ja päätöksentekotilanteissa. Hän ymmärtää, osaa analysoida ja tutkia oman toimialansa yksikön johtamistyötä. Opiskelija kehittää valmiuksiaan toimia vastuullisissa tehtävissä ja osaa soveltaa hotelli- ja ravintolatoiminnan työoikeudellisia normeja esimiestyössä. Hän ymmärtää esimiesaseman merkityksen ja sen tuoman vastuun ja omaksuu myönteisen asenteen työyhteisön kehittämiseen.

Sisältö

- Päivittäisjohtaminen (RTJ2RH008A): tiimityö, johtajuus, esimiestyön vastuu
- Työoikeus (RTJ2RH008B): työsopimukset, työajat, työsuojelu
- International Communication Skills (RTJ2RH008C): kirjallista ja suullista viestintää englanniksi
- Tutkimusmenetelmät (RTJ2RH008D): tutkimus- ja kehittämismenetelmät, tiedon hankinta, analysointi ja tutkimuksen raportointi
- Toinen seuraavista:
 - Majoitusliikkeen esimiestyö (RTJ2RH008K): hotellin käytännön esimiestyö, TES ja työvuorolista TAI
 - Ravintolan kontrollitoiminnot (RTJ2RH008L): ravintolan kontrollitoiminnot, TES ja työvuorolista

Työelämäyhteydet

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

Kansainvälisyys

Hyödynnetään kansainvälisiä tiedonlähteitä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Pienimuotoisen tutkimus- ja kehittämistehtävän toteuttaminen pienryhmissä, lähiopetus, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit.

Vastuopettaja

Saija Laitinen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa. Lisäksi opiskelija tekee vertaisarviointia tiimityöskentelystä.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Tehtävänantoa ja aikataulutusta on täsmennetty opiskelijapalautteen perusteella.

9 Syventävä työharjoittelu

Tunnistetiedot

tunnus: RHA6RH009

laajuus: 10 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojaksojen jälkeen.

Oppimistavoitteet

Hotelli- ja ravintola-alalla suoritettavan syventävän harjoittelun tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista kehittää osaamistaan ja asiantuntemustaan toimimalla itse vastuullisessa, monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä tai joissain tapauksissa esimiestehtävissä. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista oman harjoittelunsa yhteydessä oppia millaisille tekijöille majoitus- ja/tai ravitsemisyrittäjien menestys rakentuu. Elinkeinossa työskentely antaa opiskelijalle myös mahdollisuuden tehdä arvioita erilaisista vaihtoehdoista oman uravalintansa kannalta.

Sisältö

Syventävä harjoittelu (RHA6RH009A): Suoritetaan toisen opiskeluvuoden jälkeen. Harjoittelun suorittamiselle on varattu muusta opiskelusta vapaata aikaa toukokuun lopusta lokakuun loppupuolelle. Harjoittelun vaatimukset täyttävästä työskentelystä vähintään kahdeksan viikkoa tulee suorittaa vastuullisessa ja monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä. Opiskelija pitää harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelustaan harjoitteluraportin. Haaga Instituutin nimeämä yhteyshenkilö käy harjoittelun aikana harjoittelupaikassa keskustelemassa harjoittelun ohjaajan ja opiskelijan kanssa (tavoite 80 % harjoittelupaikoista).

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Mahdollisuus harjoittelutavoitteiden ohjattuun laatumiseen ennen harjoittelua. Harjoitteluajana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuopettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Vuosittain julkaistava Syventävän harjoittelun opas (MyNetissä). Opiskelijan osallistuessa Syventävän harjoittelun tavoitteiden laadinnan opetukseen tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

Arviointiperusteet

Syventävä harjoittelu arvioidaan asteikolla 1 - 5 harjoittelusta kirjoitettavan raportin perusteella.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Syventävän harjoittelun opasta on selkeytetty. Harjoitteluoppaan ohjeita opintojen ja harjoittelun kytkemisestä toisiinsa on täsmennetty. Harjoittelusta pidetään kevätlukukaudella koulutusohjelmakohtaisia tiedotustilaisuuksia.

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía I

- Tunnus: SPA8RH002
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: pääsääntöisesti 2. tai 3. lukuvuosi
- Kieli: suomi/espanja
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Cursos: "Espanjan alkeet 1" y "Espanjan alkeet 2".

Oppimistavoitteet

El estudiante alcanza el nivel B1.

El estudiante es capaz de trabajar en español en diferentes situaciones en turismo, hostelería y gastronomía. El estudiante profundiza sus conocimientos en la gramática española.

Sisältö

Temas del curso:

- Turismo
- De viaje
- Alojamiento
- Restauración

Estructuras de gramática: futuro, condicional, tiempos pasados, subjuntivo, pronombres.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Enseñanza presencial 48 h, estudio en casa 33 h.

Ejercicios de conversación en parejas y pequeños grupos.

Ejercicios escritos y de escucha.

El estudiante debe estar presente en el 80 % de las clases.

Vastuopettajat

Pia Mattila, Haaga

Oppimateriaalit

Distribuído por la profesora.

Arviointiperusteet

Dos exámenes y ejercicios escritos 50 %, parte oral 50 %.

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía II

- Tunnus: SPA8RH003
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: pääsääntöisesti 2. tai 3. lukuvuosi
- Kieli: suomi/español
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

El curso "Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía I"

Oppimistavoitteet

El estudiante alcanza el nivel B1.

El estudiante es capaz de trabajar en español en diferentes situaciones en turismo, hostelería y restauración.
El estudiante profundiza sus conocimientos de la gramática española.

Sisältö

- Orientarse en una ciudad, dar consejos
- Desarrollo sostenible
- Diferentes tipos de transporte, alquiler de vehículos
- Tipos de turismo y de alojamiento
- Cocina española y latinoamericana

Estructuras de gramática: preposiciones, imperativo, subjuntivo, adverbios.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Enseñanza presencial 48 h, estudio en casa 33 h.

Ejercicios de conversación en parejas y pequeños grupos.

Ejercicios escritos y de escucha.

El estudiante debe estar presente en el 80 % de las clases.

Vastuopettajat

Pia Mattila, Haaga

Oppimateriaalit

Distribuído por la profesora.

Arviointiperusteet

Dos exámenes y ejercicios escritos 50 %, parte oral 50 %.

Espanjan alkeet II: Palvelutilanteet

- Tunnus: SPA4RH202
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: pääsääntöisesti 2. lukuvuosi
- Kieli: suomi/español
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakso "Espanjan alkeet I"

Oppimistavoitteet

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehysten mukaisen taitotason A1.

Opiskelijalla on valmius:

- suoriutua jokapäiväisistä työ- ja arkielämän yksinkertaisista kielenkäyttötilanteista.
- ymmärtää lauseita ja usein käytettyjä ilmauksia, jotka liittyvät tavallisimpiin työ- ja arkipäivän tilanteisiin.
- pystyä käyttämään espanjaa työmatkalla.

Sisältö

Peruskieliopin rakenteita

Tavallisimmat kielenkäyttötilanteet, mm.:

- ravintolassa asioiminen
- menneestä kertominen
- päivittäisistä rutiineista kertominen
- mielipiteen ilmaiseminen
- säästä puhuminen

- tapaamisesta sopiminen
- matkasuunnitelmien tekeminen
- hotelliin majoittuminen

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiopetustunneista ja itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 81 h opiskelijan työtä.

Lähiopetus 48 h (6 h / vko 1 periodin ajan), joka sisältää tentit.

Itsenäinen työskentely 33 h.

Parityöskentelyä

Kirjallisia harjoituksia

Keskustelu- ja kuunteluharjoituksia

Vastuopettajat

Pia Mattila, Haaga

Oppimateriaalit

Mäkinen, Riiho, Torvinen. ¿Qué tal?1 (kappaleet 7-). 2006. Tammi.

Arviointiperusteet

Tentit ja kirjalliset oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus 50 %.

Opintojaksolla kaksi kirjallista tenttiä.

Venäjän alkeet II: Palvelutilanteet

- Tunnus: RUS4RH202
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: pääsääntöisesti 2. opiskeluvuosi
- Kieli: suomi ja venäjä
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava (sidottu toisen vieraan kielen valintaan ja kielen aloitustasoon.)

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Venäjän alkeet 1 tai vastaavat alkeisopinnot vähintään 3 op laajuisina. Jos venäjän opintoja on esim. lukiosta n. 3-4 kurssia, voi HAAGA-HELIAssa aloittaa venäjän opinnot suoraan tästä opintojaksosta, jolloin puuttuvat 3 op suoritetaan esim. muissa HAAGA-HELIA amk:n yksiköistä (3 op).

Oppimistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija selviytyy yksinkertaisissa palvelutilanteissa niin asiakkaana kuin palvelun tarjoajana. Kerrataan ja syvennetään alkeiskurssin 1 aikana opittuja perusrakenteita sekä laajennetaan sanaston hallintaa ammattikieleen eri koulutusohjelmien mukaan.

Sisältö

1. Matkustaminen, varaukset
2. Hotellissa asioiminen
3. Työelämän viestintätilanteita (puhelin, sähköposti, yksinkertaiset kirjalliset viestit)
4. Liikennevälineet ja liikkuminen
5. Ostokset
6. Asuminen ja ympäristö
7. Internetin käyttö venäjäksi

Työelämäyhteydet

Hyödynnetään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa työyhteisössä ja suunnataan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille. Käytetään myös autenttista materiaalia (hotellien ja ravintoloiden esitteet, matkailuyritysten nettisivut jne.)

Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelijavaihtoon ja kv-harjoitteluun sekä erilaisiin kv-projekteihin. Tutustutaan Venäjän Tiede ja Kulttuurikeskuksen (<http://fin.rs.gov.ru/fin/node/39>) tarjoamiin mahdollisuuksiin. Venäläiset tutkinto-opiskelijat vierailevat kurssilla. Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa vain lähiopetus toteutuksena:

- a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 48 h
Itsenäinen opiskelu 33 h

Vastuuopettajat

Haagan osoittama opettaja

Oppimateriaalit

1. Opettajan laatima lisämateriaali, joka tulostetaan Moodlesta.
2. www-aineisto itseopiskelun tueksi (lista Moodlesta).

Arviointiperusteet (arviointi 1-5)

tentti: 50%

jatkuva näyttö (tuntityöskentely, projektityö ja tehtävät): 50%.

Tenttiin voi osallistua, jos on ollut läsnä vähintään 80% lähiopetuksessa.

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. Cocktailtyypit, 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 juomatyypien vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyypit: 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 58 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.

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

Oppimateriaalit

Kirjallisuus : Distilling Knowledge (kirja Haagan Matskusta)

Muut lähteet: Luentomuistiinpanot

Maistelumuistiinpanot

Opintokäynnit

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

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 opintojaksoihin

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

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 Exceliin
- Pivot taulukot

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Vastuopettajat

Mariitta Rauhala, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Harjoitustehtävät 20 %

Esimes työhyvinvoinnin tekijänä

- Tunnus: ESI8RH001
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 3. lukuvuosi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: Vapaasti valittavat opinnot
- Opintojakson tyyppi: Valinnainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Koulutusohjelmakohtaiset 1. ja 2. vuoden opinnot suoritettuina, myös työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija oppii ymmärtämään työhyvinvoinnin johtamisen merkitystä osana yrityksen systeemistä toimintaa ja keskeistä pääomaa. Hän osaa eritellä työntekijän, esimiehen ja työyhteisön työhyvinvointitekijöitä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää työhyvinvoinnin merkityksen tuloksentekijänä
- osaa nähdä työhyvinvoinnin osana sosiaalisesti vastuullista toimintaa
- ymmärtää, että esimiehen itsetuntemus ja suhde itseen vaikuttavat hänen jaksamiseensa ja johtamisvoimavaroihin
- ymmärtää, että esimiehen persoonallisuus ja suhde toisiin vaikuttavat koko työyhteisön hyvinvointiin
- osaa nähdä esimiehen voimavarakeskeisen ajattelun ja tunteiden johtamisen tärkeinä vaikuttamisen muotoina
- on kehittänyt ymmärrystään vuorovaikutuksellisesta johtamisesta

Sisältö

- sosiaalinen pääoma hyvinvoinnin perustana työyhteisössä
- esimiehen psykologinen rooli, ammatti-identiteetti ja johtamistehtävän vaativuus
- esimiehen itsetuntemus ja persoonallisuuden kehittäminen
- ratkaisukeskeinen ajattelutapa ja dialogisuus hyvässä johtamisessa

· esimiehen oma tarvitsevuus

Opetus- ja oppimismenetelmät

Kirjatentti, joka tentitään yleisinä tenttipäivinä.

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Ei ole.

Vastuopettajat

Ulla Ijäs, Haaga

Oppimateriaalit

Huom! Kirjallisuus voi vaihtua osaksi lukuvuosittain. Ks. aina ajankohtainen kuettelo.
Kolme teosta seuraavista:

Juuti, P. 2005. Toivon johtaminen. Otava. Helsinki.

Järvinen, P. 2006. Ammattina esimies. WSOYpro. Helsinki.

Kaski, S. & Kiander, T. 2005. Tunnejohtajuus. Kuuntelua ja vaikuttamista. Edita. Helsinki.

Mäkipeska, M. & Niemelä, T. 2005. Haasteena luottamus – työyhteisön sosiaalinen pääoma ja syvärakenne. Edita. Helsinki.

Otala, L-M. 2005. Työhyvinvointi tuloksetekijänä. WSOYpro. Helsinki.

Vesterinen, P. (toim.) 2006. Työhyvinvointi ja esimiestyö. WSOYpro. Helsinki.

Arviointiperusteet

Jokaisesta kolmesta teoksesta on saatava hyväksyttävä vastaus tentin läpäisemiseksi.
Max. 3 x 5 pistettä = 15 pistettä

Taloushallinnon kertauskurssi, kannattavuuslaskenta

Koodi: ACC8RH021

Opettaja: Pekka Heikkilä (HEIPE)

Laajuus: 3 op (81h)

Tavoite

Opiskelijalle tarjotaan intensiiviopetuksena kertaus rästissä olevaan tai puuttuvaan Kannattavuuden suunnittelu kurssiin. Tarkoituksena on tämän kurssin avulla saada kyseinen laskentatoimen kurssi suoritettua. Opintojakso on tarkoitettu sekä päivä- että monimuoto-opiskelijoille. Opintojakson tiedollinen sisältö selvitetty seuraavissa kappaleissa.

Opiskelija pystyy laatimaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksen katetuottolaskelman sisältäen myyntikatteen, palkkakatteen, käyttökäteen ja tuloksen. Hän pystyy laskemaan yritystoiminnan kannattavuuden edellyttämät vähimmäistuotot ja enimmäiskustannukset.

Opiskelija osaa tuottaa ja käyttää esimiestyössä hyväksi laskelmia hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta. Tehokkuutta mitataan alan yleisillä tehokkuusmittareilla. Lisäksi opiskelija pystyy käyttämään tuotteiden ja palveluiden hinnoittelussa tarvittavia laskennallisia menetelmiä.

Sisältö

Katetuottolaskenta tunnuslukuineen

Myyntitavoitteen määrittäminen

Yritys- ja tulosyksikkökohtainen kannattavuuslaskenta

Kannattavuuden ja tehokkuuden seuranta yritys- ja asiakastasolla

Hinnoittelu ja hintajousto

Opintomateriaali

Heikkilä-Saranpää. 2008. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark tai

Valli-Selander. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. WSOY

Suoritustapa ja arviointi:

Luennot ja harjoitukset

Kirjallinen tentti

Ryhmä- ja erityismatkustus

- Tunnus: RYE8RH001
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: periodi 1
- Kieli: suomi
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on tarkoitettu ensimmäisen vuoden opiskelijoille

Oppimistavoitteet

Opiskelija ymmärtää ryhmä- ja erityismatkustuksen osa-alueet ja ymmärtää niiden merkityksen matkailun liiketoiminnassa. Opiskelija oppii matkan suunnitteluprosessin ja tuntee eri toimijoiden roolin matkapakettien tuottamisessa. Opiskelija osaa laatia tarjouksen ja matkaohjelman suunnittelemaalleen ryhmämatkalle.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- Ymmärtää ryhmä- ja erityismatkustuksen erityispiirteet
- Osaa suunnitella asiakaslähtöisen ryhmämatkan
- Ymmärtää eri toimijoiden roolit matkapaketin tuottamisessa
- Osaa laatia tarjouspyynnön ja asiakaslähtöisen matkaohjelman ryhmälle oimintaa

Sisältö

- Erityis- ja ryhmämatkustus
- Erityis- ja ryhmämatkustusyritykset
- Matkan suunnitteluprosessin vaiheet
- Matkatarjouksen ja matkaohjelman laadinta

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan alan matkailuyrityksiin

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24h

Opintomatka 57h

Vastuopettaja

Salla Juustila, Haaga

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojaksolla

Muu opettajan antama materiaali

Arviointiperusteet

Oppimistehtävä

Strateginen johtaminen hospitality-alalla

- Tunnus: TOU8RH019
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: periodi 1
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: syventävät opinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Suositeltavaa, että Strategisen johtamisen opinnot ovat suoritettuna tai meneillään kurssin alkaessa.

Oppimistavoitteet

Kurssin tavoitteena on laajentaa opiskelijoiden näkökulmaa ja tietämystä matkailun strategisesta johtamisesta. Kurssi koostuu hospitality-alan, etupäässä matkailualan yritysten edustajien luennoista, joiden tavoitteena on perehdyttää opiskelijat matkailuyritysten strategioihin käytännön esimerkkien kautta.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- Ymmärtää strategista johtamista käytännön tasolla hospitality-alan yrityksissä
- Osaa analysoida eri yritysten strategiaprosessin käytännön toteuttamista
- Ymmärtää yritysten strategisia valintoja

Sisältö

- Yritysten edustajien luennot
- Strategiaprosessin käytännön toteutus
- Yrityksen strategiset valinnat
- Strategian toteutuksen seuranta

Työelämäyhteydet

Opintojakso koostuu täysin yritysten edustajien luennoista.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Vastuuopettaja

Salla Juustila, Haaga

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojaksolla

Yritysten edustajien luentomateriaali

Arviointiperusteet

Luentopäiväkirja

Tehdyt toimenpiteet

Saksa-Suomi kulttuuritandem

- Tunnus: GER8RH026
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: suositellaan otettavaksi 3. lukukausi tai myöhemmin
- Kieli: suomi / saksa / englanti
- Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot) tai opiskelijalle, joka on suorittanut Saksan alkeet 1 ja 2. Saksankieliseltä opiskelijalta ei edellytetä suomen kielen taitoja.

Oppimistavoitteet

Kurssin ideana on suullisen kielitaidon aktivoiminen / opettelu syntyperäisen puhujan avulla, syventää tuntemusta sekä suomalaisesta että saksalaisesta kulttuurista sekä oppia työskentelemään toisen kulttuurin edustajan kanssa.

Sisältö

Työskentely tapahtuu siten, että suomen- ja saksankielisestä opiskelijasta muodostetaan työpari tai pienet ryhmät. Työparit tai ryhmät

- kutsuvat toisensa luokseen nauttimaan suomalaisia / saksalaisia ruokia
- esittelevät lempipaikkojaan Helsingissä
- käyvät yhdessä harrastamassa urheilua / katsomassa urheilua
- tutustuvat yhdessä taidenäyttelyyn / käyvät konsertissa

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia. Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia. Elinkeinovierailut sekä mahdolliset vierailijat oppitunneilla.

Kansainvälisyys

Kurssi edustaa kotikansainvälistymistä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Opiskelu koostuu

- oppitunneista
- kulttuuriohjelmasta, jotka opiskelijat toteuttavat itsenäisesti luokkatyöskentelyn ulkopuolella omalla ajallaan
- kurssiin liittyvistä kirjallisesta raportoinnista eli oppimispäiväkirja, jossa opiskelijat kirjoittivat tandem-tapaamisistaan ja kulttuuriohjelmasta

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Hyväksytty / hylätty

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 100 %

Oppimispäiväkirjat

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Amadeus perusteet

- Tunnus: TRA8RH024
- Laajuus: 3 op
- Ajoitus: syys- ja kevätlukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Opintojaksolla/opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

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

Sisältö

- Lentoaikataulut – ja hinnat
- Lentovaraus ja automaattinen hinnoittelu
- e-lipun perusteet

Kansainvälisyys

Opintojakson kansainvälinen yhteistyökumppani on Amadeus IT Group SA

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Vastuopettajat

Teija Gustafsson, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

Hospitality-tandem suomi-venäjä

- Tunnus: RUS8RH021
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: suositellaan otettavaksi 3. lukukausi tai myöhemmin
- Kieli: suomi / venäjä / englanti
- Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason venäjän opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot) tai opiskelijalle, joka on suorittanut Venäjän alkeet 1 ja 2. Venäjänkielisiltä opiskelijalta ei edellytetä suomen kielen taitoja.

Oppimistavoitteet

Kurssin ideana on suullisen kielitaidon aktivoiminen ja harjoittelu syntyperäisen puhujan avulla sekä yleistä kanssakäymistä että palvelutilanteita varten. Tavoitteena on myös lisätä suomalaisen ja venäläisen kulttuurin ja erityisesti tapojen tuntemusta sekä oppia työskentelemään toisen kulttuurin edustajan kanssa.

Sisältö

Työskentely tapahtuu siten, että suomen- ja venäjänkielisestä opiskelijasta muodostetaan työpari tai pienet ryhmät. Oppitunneilla harjoitellaan kohdekielen tapojen mukaista suullista viestintää sekä palvelutilanteissa tarvittavia fraaseja. Tuntien ulkopuolella työparit tai ryhmät

- kutsuvat toisensa luokseen nauttimaan suomalaisia / venäläisiä ruokia tai valmistavat niitä yhdessä
- esittelevät lempipaikkojaan Helsingissä – suomalaiset kohteet ja venäläisyys Helsingissä
- tutustuvat yhdessä taidenäyttelyyn / käyvät konsertissa / harrastavat urheilua ja katsovat yhden suomalaisen ja venäläisen elokuvan sekä esittelevät Suomessa ja Venäjällä suosittua tai oman mielenkiinnon mukaista musiikkia

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia. Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia. Kontaktitunneilla harjoitellaan työelämässä tarvittavia palvelutilanteita varten.

Kansainvälisyys

Kurssi edustaa kotikansainvälistymistä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Opiskelu koostuu

- oppitunneista (seurustelutavat – small talk - palvelutilanteet ja tandem-työn esittelyt)
- kulttuuriohjelmasta, jotka opiskelijat toteuttavat itsenäisesti luokkatyöskentelyn ulkopuolella omalla ajallaan
- kurssiin liittyvistä kirjallisesta raportoinnista eli oppimispäiväkirja, jossa opiskelijat kirjoittivat tandem-tapaamisistaan ja kulttuuriohjelmasta

Vastuopettajat

Leena Alanko

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Hyväksytty / hylätty

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 100 %

Oppimispäiväkirjat

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Baristakurssi

Baristakurssi

Tunnistetiedot

tunnus: RES8RH033

laajuus: 1 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: ei ole.

Sidonnaisuudet: osallistumisoikeus Haagan yksikön restonomiopiskelijoilla

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Kahvi raaka-aineena
- Ravintolan kahvitarjonta
- Erikoiskahvien valmistaminen

Työelämäyhteydet

Opintojakson toteuttaa Paulig Instituutti

Kansainvälisyys

Ei ole

Opetus- ja oppimismenetelmät

Intensiivipäivä lähiopetusta, itseopiskelu, käytännönharjoittelu

Vastuopettaja(t)

Koordinointi Risto Karmavuo. Kouluttajana Paulig Instituutin kouluttajat

Oppimateriaalit

Jaetaan paikan päällä

Arviointiperusteet

Hyväksytty / hylätty

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksoa kehitetään saatujen palautteiden perusteella

Muuta:

Kurssi toteutetaan Pauligin tiloissa Vuosaarella. Kurssi on opiskelijalle maksuton, mutta sisältää sakkomaksun 20 € mikäli kurssille hyväksytty opiskelija ei osallistu toteutukseen.

Viinin ja ruoan yhdistäminen

Viinin ja ruoan yhdistäminen

Tunnus: RES8RH025

Laajuus: 6 op (162 h)

Ajoitus: 2. – 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle tulee olla hyväksytysti suoritettuna sekä ravintola –että tuotannonperusteet Haagan toimipisteen opetussuunnitelman mukaisena suorituksena. 2010 syksystä alkaen myös ravintolajuomien perusteet tulee olla suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija hallitsee viinin ja ruuan yhdistämisen perusteet sekä eri tyyppisten ateriakokonaisuuksien luomisen ja myynnin asiakkaalle.

Sisältö

Kurssi luo pohjaa ja täydentää myöhempää ravintolapalveluiden-, juomien- ja tuotannon opiskelua. Käsiteltävät asiakokonaisuudet ovat:

- Viinin makuun vaikuttavat tekijät
- Maistamisen käytäntö
- Viinin ja ruuan perusmaut ja niiden ominaisuudet
- Viinin jaottelu ja ruokien yhdistäminen
- Ruoka- ja viinilistan yhteensopivuus
- Gastronomia ja Grand Dinner

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta ja yritysvierailuja.

Kansainvälisyys

Kurssilla käsitellään juoma- ja ruokakulttuuria kansallisesti ja kansainvälisesti.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso suoritetaan kontaktitunneilla 1. periodin aikana.

Lähiopetus 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolle ei ole vaihtoehtoisia suoritustapoja.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

AHOT:a ei voi suorittaa ko. opintojakson osalta.

Vastuopettajat

Jari Karjalainen, Haaga

Heikki Ursin, Haaga

Oppimateriaalit

Karmavuo ja Lihtonen; Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. Teos 2009
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti/raportti 75 % (H/T)

Läsnäolo 100%

Ravintolan gastronomia

Ravintolan Gastronomia

Tunnus: FPR8RH026

Laajuus: 6 op

Opettajat: Jari Karjalainen ja Heikki Ursin

Ajankohta:

Periodi 5.

Torstaisin klo 14:15

Tavoite

Perehdyttää opiskelija ruokakulttuurin kiehtovaan maailmaan . Tarkastelemme ruokakulttuurin kehitystä ja sen vaikutuksia nykypäivän gastronomiseen tarjontaan. Harjaannutamme taitojamme ruoanvalmistuksessa ja salityöskentelyssä. Teemme vierailuja kurssilla annettaviin kohteisiin.

Teemat:

Ruokaravintolan palveluiden ja tuotteiden sovittaminen yrityksen liikeideaan ja asiakkaan tarpeisiin:

- ruoan valmistaminen
- pöydän kattaminen
- istuma- ja tarjoilujärjestykset
- ruokien ja juomien tarjoilu

Materiaali:

Moodlessa oleva materiaali ja muistiinpanot

Suoritustapa ja arviointi:

- Luennot ja opetukseen liittyvät harjoitukset ja opintojaksotehtävät
- Kirjatentti Moodlessa (Sillanpää Merja, Säännöstelyn huvi 2002)
- Kirjallinen raportti hyväksyty/täydennettävä
- Osallistuminen annettuihin vierailuihin ja tehtäviin

Kurssimaksu:

Opiskelija suorittaa 50 € ennen kurssin alkamista materiaaliin palveluun

Henkilömäärä:

max 20

Muutokset aikatauluihin mahdollisia johtuen yhteistyökumppaneiden aikatauluista.

Lähtökohtaisesti 2. ja 3. vuoden opiskelijoille

Ruoka ja kulttuurit

Ruoka ja kulttuurit

Tunnus: RUK8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin:

Opintojaksolla ei ole edeltävyysehtoja 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 16 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Vastuuopettaja

Marianne Taipale, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyöt 100 %