

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 raportoimista.

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 %

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 %

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

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna Matkatoimistot ja matkanjärjestäminen liiketoimintana opintojakso tai vastaavat tiedot

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle ymmärrys Amadeuksen toimintaympäristöstä ja lentoliikenteen peruselementeistä

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää Amadeuksen teknologiaratkaisut
- osaa hyödyntää Amadeuksen varusteknologiaa
- hallitsee Amadeus Selling Platformin perustoiminnot lento-, hotelli- ja autovarauksissa

Sisältö

- Lentoaikataulut – ja hinnat
- Lentovaraus ja automaattinen hinnoittelu
- e-lipun perusteet
- Amadeus jonojärjestelmä
- Amadeus hotellit
- Amadeus autot
- Amadeus System Online Help
- Amadeus e-support Centre

Kansainvälisyys

Opintojakson kansainvälinen yhteistyökumppani on Amadeus IT Group SA

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Vastuuopettaja

Teija Gustafsson, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

Arviointikriteerit

5

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

Hallitsee Amadeus jonojärjestelmän tulkinnan. Osaa tehdä erinomaisesti perushotelli- ja autovarauksen.

3

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

Tunnistaa Amadeus jonojärjestelmän. Osaa tehdä perushotelli- ja autovarauksen

1

Osaa välttävästi lentovarauksen teon sekä lentohinnoittelun ja e-lipun kirjoittamisen.
Osaa välttävästi tehdä perushotelli- ja autovarauksen

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. Harjoittelu aikana 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 harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä

Tunnus: TYE3RH010A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Markkinoinnin ja myynnin perusteet, e-Commerce in Hospitality and Tourism / Sähköinen liiketoiminta, Henkilökohtaiset viestintätaidot. Kuuluu osana opintoihin Asiakaslähtöinen kehittäminen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijalle kattava kuva asiakkuuksien hallinnasta ja johtamisesta sekä tarjota työkaluja laadukkaaseen asiakaspalvelun suunnitteluun, toteuttamiseen ja johtamiseen matkailu-, majoitus- tai 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
- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta mahdollisuuksien mukaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson osa on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 32 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 49 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Kurssikirja: Grönroos, C. 2009. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. WSOYpro. Helsinki. Luvut 2, 3 ja 6.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Tehtävät ja aktiivinen osallistuminen 50 %

Arvioinnin kohteet

- asiakaspalvelun suunnittelu, toteuttaminen ja johtaminen
- kokonaiskuva asiakkuuksien hallinnasta ja johtamisesta
- asiakkuusmarkkinoinnin peruskäsitteet

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa

- tunnistaa laadukkaan käytännön asiakaspalvelun tekijät
- selittää asiakaspalvelun laadun, asiakastyytyväisyyden ja asiakasuskollisuuden syy-seuraussuhteet
- löytää asiakassuhteen elinkaaren vaiheet ja kertoa asiakassuhteen arvoon vaikuttavat tekijät
- määrittellä asiakkuusmarkkinoinnin peruskäsitteet

Arvosana 3

Opiskelija osaa

- toteuttaa laadukasta käytännön asiakaspalvelua
- esitellä asiakaspalvelun laatuun, asiakastyytyväisyyteen ja asiakasuskollisuuteen vaikuttavat tekijät ja syy-seuraussuhteet
- tulkita asiakassuhteen elinkaaren, kannattavuuden ja arvon vaikutukset
- antaa esimerkkejä asiakkuusmarkkinoinnin tietojen ja taitojen soveltamisesta yrityksessä

Arvosana 5

Opiskelija osaa

- kehittää asiakassuhteita käytännön asiakaspalvelun johtamisen avulla
- mitata ja analysoida asiakaspalvelun laatua, asiakastyytyväisyyttä ja asiakasuskollisuutta sekä tuottaa ohjelmia niiden kehittämiseksi
- yhdistää asiakassuhteen elinkaaren, kannattavuuden ja arvon vaikutukset sekä tehdä niihin liittyviä kehitysehdotuksia
- suunnitella ja kehittää yrityksen toimintaa monipuolisesti asiakkuusmarkkinoinnin eri keinoin

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 vastuuoopettajaan.

Vastuuoopettaja

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 vaihtoehdoisesta suorituksesta:

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

tai

b) Toimivan työilmoituksen ja 3-sivuisen esseän (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 hyväksytty-hylätty.

Baristakurssi

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 kahvi juomat.

Sisältö

- Kahvi raaka-aineena
- Ravintolan kahvitarjonta
- Erikoiskahvien valmistaminen

Työelämäyhteydet

Opintojaksos 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 Vuosaassa. Kurssi on opiskelijalle maksuton, mutta sisältää sakkomaksun 20 € mikäli kurssille hyväksytty opiskelija ei osallistu toteutukseen.

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 opintoihin

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 vastualueensa 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

Tentti 100%

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

2

Tunnus: GER4RH402

Laajuus: 3op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi/englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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 liikekirjeitä.

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
- Saksan viinialueet
- Helsingin esittely matkailukohteena
- 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 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 35 h

Itsenäinen opiskelu 46 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön sopimalla asiasta opintojakson vastuuopettajan kanssa.

Vastuuopettajat

Sirpa Kajarinne, Haaga

Oppimateriaalit

Kurssiin liittyvä opintomateriaali Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

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.

Arvioinnin kohteet

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteet
- Saksan viinialueet
- Helsingin esittely matkailukohteena
- saksankielistä liikekirjeenvaihtoa

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa viestiä yksinkertaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen perussanaston ja viiniterminologian perusteet. Hän osaa kertoa Helsingistä. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän perusteet. Hän ääntää ja puhuu ymmärrettävästi.

Arvosana 3

Opiskelija osaa viestiä vaihtelevissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen sanaston ja keskeisimmän viiniterminologian. Hän osaa kertoa Helsingistä matkailukohteena. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän ymmärrettävästi. Hän ääntää ja puhuu sujuvasti.

Arvosana 5

Opiskelija osaa viestiä monipuolisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Hän käyttää sujuvasti gastronomista sanastoa ja hallitsee kattavasti viiniterminologian. Hän osaa kertoa Helsingin matkailun erityispiirteistä saksankielisen matkailijan näkökulmasta. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

1

Tunnus: OJ GER4RH401

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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 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 kehitymisessä 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 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 35 h

Itsenäinen opiskelu 46 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön sopimalla asiasta opintojakson vastuuopettajan kanssa.

Vastuuopettajat

Sirpa Kajarinne, Haaga

Oppimateriaalit

Kurssiin liittyvä opintomateriaali Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

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.

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 opintoihin

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. Lakisäateinen 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 %

Elintarviketieto

Tunnus: PTA2RH013D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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 lakisääteisen 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 –kemiala ruoanvalmistajalle. Restamark Oy. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Arvioinnin kohteet

- elintarvikehygieeninen osaaminen; tuoteturvallisuus
- elintarviketuntemus: peruselintarvikkeiden tunnistaminen, niiden koostumus ja rakenne
- elintarvikkeiden säilytys ja säilyvyys
- ruoanvalmistuksessa tapahtuvat muutokset raaka-aineiden koostumuksessa, rakenteessa ja aistittavassa laadussa

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osoittaa elintarvikehygieenisen osaamisen Elintarviketurvallisuusviraston Eviran mallin mukaisella osaamistodistuksella eli hygieniapassilla
- osaa nimetä elintarvikkeiden mikrobiologiseen, kemialliseen ja fysikaaliseen tuoteturvallisuuteen liittyviä tekijöitä
- tunnistaa ravintolassa yleisesti käytettyjä raaka-aineita ja osaa selittää niihin liittyviä käsitteitä
- tunnistaa peruselintarvikkeiden koostumuksen ja rakenteen ja osaa selittää niiden merkityksen ruoanvalmistuksen ja säilyvyyden kannalta

Arvosana 3

- löytää tietoa ajankohtaisesta elintarvikkeisiin liittyvästä aiheesta ja osaa esitellä sen
- osaa vertailla ravintolassa yleisesti käytettyjä raaka-aineita ja arvioida niiden soveltuvuutta eri käyttötarkoituksiin
- osaa esitellä, mitä muutoksia elintarvikkeiden koostumuksessa ja rakenteessa tapahtuu ruoanvalmistuksen ja säilytyksen aikana

Arvosana 5

- osaa selittää ruoanvalmistuksen kemialla liittyviä käsitteitä käyttäen, kuinka elintarvikkeiden koostumus ja rakenne muuttuvat ruoanvalmistuksen ja säilytyksen aikana
- osaa analysoida, kuinka muutokset vaikuttavat ruoan aistittavaan ja ravitsemukselliseen laatuun

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 edeltävyysehtoja, 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
- 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 ratkaisuin 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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa lukea ja tiivistää suomeksi lukemansa alaan liittyvän englanninkielisen tekstin suurimmalta osalta. Osaa joskus päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta, mutta käyttää runsaasti sanakirjaa tai vastaavaa. Käyttää harvoin muitakin apuvälineitä. Osaa käyttää englannin kieltä ymmärrettävästi esimerkiksi esiintymistilanteissa.

Arvosana 3

Osaa lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän englanninkielisen tekstin. Osaa usein päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä ja tarkistaa löytämänsä tiedon oikeellisuuden. Osaa käyttää englannin kieltä esimerkiksi esiintymistilanteissa.

Arvosana 5

Osaa nopeasti ja tehokkaasti lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän haastavan englanninkielisen tekstin erinomaiseen muotoon. Osaa päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä monipuolisesti esimerkiksi etsimällä lisätietoa. Osaa sujuvasti ja vakuuttavasti käyttää englannin kieltä esimerkiksi esiintymistilanteissa.

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 opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin. 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 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 ratkaisuin 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 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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa englantia, ja tekstin virheistä huolimatta osoittaa hyvää ammattisanaston hallintaa eikä ymmärrettävyys kärsi. Puhe on melko sujuvaa, mutta tauot ja lausuminen eivät suuresti haittaa viestin perillemenoaa.

Arvosana 3

Osaa englantia hyvin ja kykenee löytämään ammatillisesti järkeviä ilmaisuja ja osaa selvästi myös varsinaista ammattikieltä. Tekstissä voi olla pieniä puutteita tai virheitä, mutta lauserakenteet ja sanavarasto ovat monipuolisia. Puhe on sujuvaa. Äidinkielen vaikutus vähäistä.

Arvosana 5

Osaa englantia erinomaisesti eli niin hyvin, että kykenee löytämään ammatillisesti järkevät ilmaisut ja osaa myös varsinaista ammattikieltä. Teksti on lähes virheetöntä, lauserakenteet ja sanasto monipuolista. Puhe on sujuvaa. Äidinkielen vaikutusta ei huomaa.

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

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 viitekehyksen 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

Sisältö

Peruskieliopin rakenteita

Tavallisimmat kielenkäyttötilanteet:

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

Työelämäyhteydet

Käytetään autenttista ja tulevia työelämän viestintätilanteita tukevaa materiaalia.

Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon sekä kotikansainvälistymiseen. Informoidaan opiskelijoita ajankohtaisista kv-tapahtumista.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Lähiopetus 48 h, joka sisältää tentit.
Itsenäinen työskentely 33 h.

Kurssilla tehdään kirjallisten harjoitusten lisäksi paljon keskustelu- ja kuunteluharjoituksia.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen

Kurssia ei voi suorittaa aphotoimalla.

Vastuopettajat

Pia Mattila

Oppimateriaalit

Mäkinen, Riiho, Torvinen 2010. ¿Qué tal? 1. Tekstit ja sanastot + kielioppi ja harjoitukset. Tammi. Helsinki.

Arviointiperusteet

Tentit ja kirjalliset oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus ja aktiivinen läsnäolo 50 %.

Arvioinnin kohteet

Kurssin perussanaston, sanontojen ja kieliopin perusrakenteiden hallinta sekä selviäminen espanjan kielellä viestinnällisissä tilanteissa.

Arvioinnin kriteerit

Arvosana 5

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat erinomaisia, mitä tulee tietoihin, taitoihin ja niiden soveltamiseen käytännön kielenkäyttötilanteisiin. Opiskelija kykenee hyvin usein ymmärtämään erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimiaan tietoja ja taitoja myös ennakoimattomissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat hyviä mitä tulee tietoihin, taitoihin ja niiden soveltamiseen. Opiskelija kykenee usein ymmärtämään yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä, sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimiaan tietojaan ja taitojaan erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 1

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat välttävät, mitä tulee tietoihin ja taitoihin ja niiden soveltamiseen. Opiskelija kykenee välillä ymmärtämään suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa tutuissa ja yksinkertaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet

- Tunnus: SPA4RH202
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: pääsääntöisesti 2. lukuvuosi
- Kieli: suomi/espanja
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssi on tarkoitettu Espanjan alkeet 1-opintojakson suorittaneille tai muualla espanjan perusteet hankkineille opiskelijoille. Yhdessä Espanjan alkeet 1-opintojakson kanssa se muodostaa alkeistasolta lähtevät pakolliset toisen vieraan kielen opinnot.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija tavallisimmissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan viestintätilanteissa tarvittavaan kieleen ja sanastoon sekä syventää viestintävalmiutta erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa.

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.
- palvella espanjankielistä asiakasta erilaisissa työelämän tilanteissa

Sisältö

Peruskieliopin rakenteita

Tavallisimmat kielenkäyttötilanteet, mm.:

- ravintolassa asioiminen
- menneestä kertominen
- päivittäisistä rutiineista kertominen
- mielipiteen ilmaiseminen
- säästä puhuminen
- tapaamisesta sopiminen
- matkasuunnitelmien tekeminen
- hotelliin majoittuminen

Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja tulevia työelämän kommunikaatiotilanteita tukevaa materiaalia.

Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Informoidaan opiskelijoita ajankohtaisista kv-tapahtumista. Kurssilla on mahdollisesti espanjankielisiä vierailijoita.

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Kurssia ei voi suorittaa aphotoimalla. Jos opiskelijalla on aikaisempaa osaamista kurssivaatimusten edellyttämällä tasolla, hänen espanjan opintonsa suositellaan aloitettaviksi kurssilla Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 1.

Vastuopettajat

Pia Mattila, Haaga

Oppimateriaalit

Mäkinen, Riiho, Torvinen. 2010...¿Qué tal? 1 . Tekstit ja sanastot + kielioppi ja harjoitukset. . Tammi. **Helsinki.**

Arviointiperusteet

Tentit ja kirjalliset oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus ja aktiivinen läsnäolo 50 %.

Arvioinnin kohteet

Kurssin perussanaston, sanontojen ja kieliopin perusrakenteiden hallinta sekä selviäminen espanjan kielellä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa.

Arvioinnin kriteerit

Arvosana 5

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat erinomaisia mitä tulee tietoihin, taitoihin ja niiden ammatilliseen soveltamiseen. Opiskelija kykenee hyvin usein ymmärtämään erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä, sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimiaan tietojaan ja taitojaan myös ennakoimattomissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat hyviä mitä tulee tietoihin, taitoihin ja niiden ammatilliseen soveltamiseen. Opiskelija kykenee usein ymmärtämään yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä, sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimiaan tietojaan ja taitojaan erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 1

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat välttävät, mitä tulee tietoihin ja taitoihin ja niiden soveltamiseen. Opiskelija kykenee välillä ymmärtämään suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa tutuissa ja yksinkertaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía I

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 1

- Tunnus: SPA8RH002
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi
- Kieli: espanja
- Taitotaso: B1
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen / vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on opiskellut espanjaa n. 2-3 vuotta ja saavuttanut vähintään taitotason A2.

Oppimistavoitteet

Opiskelijalla on valmius:

- suoriutua ammattiin liittyvistä kielenkäyttötilanteista: hotellin vastaanotossa ja muissa hotellin palvelutehtävissä sekä ravintola – ja matkailualalla.
- ymmärtää ja tuottaa puhetta, joka liittyy matkailu-, hotelli- ja ravintola-alaan.

Sisältö

Tavallisimmat ammattiin liittyvät kielenkäyttötilanteet, mm.

- osata palvella ravintolassa asiakkaita
- tuntea Espanjan ja Latinalaisen Amerikan gastronomian erikoisuudet
- hotellin vastaanotossa työskenteleminen
- puhelintilanteet
- matkasuunnitelmien tekeminen tilaus- ja yksityismatkoihin
- matkailu-, ravintola – ja hotellialan erilaiset palvelutilanteet

Tarvittaessa kerrataan espanjan vaativimpia rakenteita: menneenajan aikamuodot, käskymuodot, tulevaisuuden ilmaiseminen, ehtolauseet, ja subjunktiivin preesens.

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.

Aikaisemman hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi osoittaa kielisalkulla ja erillisellä näyttökokeella hallitsevansa opintojakson tavoitteet ja sisällöt. Tästä on sovittava opettajan kanssa viimeistään kaksi viikkoa ennen opintojakson alkua. Näyttöön on mahdollisuus osallistua vain kerran ennen opintojaksolle osallistumista. Näyttö arvioidaan asteikolla 1-5.

Vastuopettaja

Pekka Savinainen, Pasila

Oppimateriaali

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

Arviointiperusteet

Tentit ja kirjalliset oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus 50 %.

Läsnäolovelvoite 80%

Opintojaksolla on yksi kirjallinen tentti ja suullinen esitelmä ammattialaan liittyvästä aiheesta.

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía II

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2

- Tunnus: SPA8RH003
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi
- Kieli: espanja
- Tavoitetaso: B1
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: pakollinen / vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on opiskellut espanjaa n. 2-3 vuotta ja saavuttanut vähintään taitotason A2, sekä suorittanut opintojakson Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 1 (3 op).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on syventää koulutusalan ammattisanaston ja asiaviestinnässä tarvittavien rakenteiden hallintaa. Opiskelijalla on valmius:

- suoriutua ammattiin liittyvistä kielenkäyttötilanteista matkailu-, hotelli- ja ravintola-alalla
- ymmärtää tekstejä, jotka käsittelevät matkailualaa, esim. ekoturismi, kestävä kehitys jne.
- laatia matkoihin liittyviä kirjallisia viestejä
- pystyä kommunikoimaan suullisesti erilaisissa matkailu-, hotelli- ja ravintola-alan tilanteissa
- tehdä Europass-CV espanjaksi

Sisältö

Tavallisimmat ammattiin liittyvät kielenkäyttötilanteet, mm.

- viestintätilanteiden harjoittelu, sanaston aktivoiminen ja ammattisanaston kartuttaminen: majoitus, ravintolatilanteet ja matkailu.
- liikeviestintä espanjankielisissä maissa, standardit ja kohteliaisuuden merkitys
- tärkeimmät viestityypit koulutuslalla: tiedustelut, varaukset, peruutukset, vahvistukset, reklamaatiot ja tarjoukset
- sähköisen viestinnän erityissanasto ja -käytännöt
- Espanjan ja Latinalaisen Amerikan matkailuun liittyvät erityispiirteet
- puhelintilanteet ravintola-, hotelli- ja matkailualalla

Tarvittaessa kerrataan espanjan vaativimpia rakenteita: passiivirakenteet, ehtolauseet, ja subjunktiivin imperfekti, perfekti ja pluskvamperfekti.

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.

Aikaisemman hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi osoittaa kielisalkulla ja erillisellä näyttökokeella hallitsevansa opintojakson tavoitteet ja sisällöt. Tästä on sovittava opettajan kanssa viimeistään kaksi viikkoa ennen opintojakson alkua. Näyttöön on mahdollisuus osallistua vain kerran ennen opintojaksolle osallistumista. Näyttö arvioidaan asteikolla 1-5.

Vastuopettaja

Pekka Savinainen, Pasila

Oppimateriaali

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

Arviointiperusteet

Tentit ja kirjalliset oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus 50 %.

Läsnäolovelvoite 80%

Opintojaksolla on yksi kirjallinen tentti ja suullinen esitelmä ammattialaan liittyvästä aiheesta.

Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

- Tunnus: TIG8RH027
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 2. periodi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso: perusopinnot
- Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

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 opintoihin

Suosittelaa ranskan alkeisopintojaksojen tueksi ja opiskelijoille, joilla on jonkun verran aikaisempia ranskan opintoja. 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. Tiedonhaku 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.

Vastuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

Oppimateriaalit

Opettajan laatima ja kokoama materiaalipaketti sekä verkkopohjainen aineisto, josta Moodlessa erillinen lista. Ranskalaisten ja suomalaisten ravintoloiden ruokalistat ja menu-kortit.

Arviointiperusteet

Tuntiaktiivisuus, kirjalliset ja suulliset tehtävät, projektityö. Ei tenttiä

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 peruskurssia 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 systemaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun
- Viinialueiden laatumerkinnät
- 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. 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 %

Henkilökohtaiset viestintätaidot

Tunnus: PTA1RH003

Laajuus: 3 op

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
- osaa kirjoittaa asiatyylistä tekstiä
- osaa esiintyä vakuuttavasti
- osaa suhtautua lukemaansa ja kuulemaansa 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

- Vakuuttavan esiintymisen perusteet
- Ryhmäviestinnän perusteet

Kirjallinen viestintä

- Opintoihin liittyvät tekstit
- Asiatyyli

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 24 t
Kirjallisen viestinnän lähiopetus 16 t
Itsenäinen opiskelu 41 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

Vastuuopettaja

Päivi Mattsoff, puheviestintä, 040 488 7193

Muut opettajat

Elina Levänen, kirjallinen viestintä, 040 488 7166

Oppimateriaalit

Kaikille yhteinen oppimateriaali on seuraava:

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. MyNet. Opiskelu. Harjoitustöiden raportointiohjeet.

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. MyNet. Palvelut ja hyvinvointi. Kirjastot. Tietokantoja ja opintomateriaaleja. Ornanet-opintomateriaalit. Office 2010 -ohjelmisto. Peruskäyttö.

Iisa, K. & Piehl, A. & Kankaanpää, S. 1999. Tekstintekijän käsikirja. 3. painos. Yrityskirjat. Helsinki.

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

Jyväskylän yliopisto. Kielikeskus. Luettavissa:

http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja_tietomajakka.shtml. Luettu: 15.2.2012.

Kielijelppi 2004 - 2010. Helsingin yliopiston Kielikeskuksen äidinkielen viestintäopetuksen palveluyksikkö. Luettavissa: <http://www.kielijelppi.fi/>. Luettu: 15.2.2012.

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, raportti) 60 %

Kirjallinen viestintä (harjoitukset, aktiivisuus, raportti) 40 %

Opiskelija läpäisee opintojakson, kun hän saa puheviestinnän kurssilta vähintään 30 pistettä ja kirjallisen viestinnän kurssilta vähintään 20 pistettä sekä kun hän on tehnyt kielenhuollon kokeen hyväksytysti ja osallistunut lähiopetukseen vähintään 80-prosenttisesti.

Opintojaksolta voi saada yhteensä 100 pistettä. Pisteet jakautuvat seuraavasti:

Raportin laatiminen ja esittäminen 45 p.

Palautteen antaminen ja muu aktiivisuus 35 p.

Puheenvuorot 15 p.

Oma viestijäkuva 2½ p.

Itsearviointin ja kehityssuunnitelman laatiminen 2½ p.

Yhteensä 100 p.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

- osoittaa, että tietää viestijäkuva-käsitteen.
- osoittaa, että osaa hyödyntää raportointiohjetta kirjoittamisessa.
- pystyy esiintymään ja olemaan vuorovaikutuksessa.

Arvosana 3

Opiskelija

- osoittaa, että tunnistaa oman viestijäkuvansa.
- kirjoittaa sujuvaa asiatyylistä tekstiä.
- osoittaa, että osaa suunnitella ja toteuttaa esiintymisensä tavoitteellisesti ja kohderyhmän huomioon ottaen.
- osoittaa, että osaa valita ja hyödyntää lähteitä kriittisesti.
- antaa palautetta, joka sisältää perusteluja.

Arvosana 5

Opiskelija

- osoittaa tunnistavansa oman viestijäkuvansa ja osaavansa kehittää sitä.
- kirjoittaa hyvää asiatyylistä tekstiä.
- esiintyy vakuuttavasti ja vuorovaikutteisesti.
- osoittaa, että osaa antaa rakentavaa palautetta.

Henkilöstöjohtaminen

Tunnus: SJL2RH004

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojaksen taso: ammattiopinnot

Opintojaksen tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Edeltävät opinnot: PTA1RH008 Yksilö työyhteisössä, TYE1RH005 Päivittäisjohtaminen

Oppimistavoitteet

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

Opintojaksen suoritettuaan opiskelija

- Tuntee liiketoiminnan kannalta henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit ja niiden osaprosessit.
- Ymmärtää hyvän henkilöstöjohtamisen kriteerit ja työnjaon.
- Ymmärtää suorituksen, yhteistyön, työhyvinvoinnin ja osaamisen johtamisen perusperiaatteet systeemisellä 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

Työelämäyhteydet

Mahdolliset vierailijat ja Haagailu Avartaa -luentosarja

Kansainvälisyys

Opintojaksen sisältö käsittää henkilöstöjohtamisen best practice -malleja, jotka ovat kansainvälisesti käytettyjä. Monimuotoisuuden johtaminen sisältää myös monikulttuurista johtamista.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Kokopäiväopetuksen toteutus: Lähiopetus ja tentti 24 h ja itsenäinen opiskelu 57 h

Monimuoto-opetuksen toteutus: Lähiopetus ja tentti 14 h ja itsenäinen opiskelu 67 h

Opiskelu muodostuu luennoista, kirjallisista tehtävistä ja ryhmäkeskusteluista.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla näytön.

Vastuopettajat

Eija Kjelin, Haaga (kokopäiväopetus)

Aija Juvonen, Haaga (monimuoto-opetus)

Oppimateriaalit

Viitala, R. 2007. Henkilöstöjohtaminen, Strateginen kilpailutekijä, Edita. Helsinki.

Lähiopetuksessa käytetty ja tuotettu materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Lähiopetus ja harjoitustyö 40 %, tentti 60 %

Arvioinnin kohteet

- Henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit ja niiden osaprosessit
- Hyvän henkilöstöjohtamisen kriteerit ja työnjako
- Suorituksen, yhteistyön, työhyvinvoinnin ja osaamisen johtamisen peruseriaatteet systemaattisena kokonaisuutena
- Henkilöstön hyvinvointi ja osaaminen osana sosiaalisesti vastuullista johtamista
- Monimuotoisen työyhteisön johtamishaasteet ja mahdollisuudet
- Asiakokonaisuuksien yhteyksien hahmottaminen sekä kriittinen arviointi eri näkökulmista.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija kykenee määrittelemään pääpiirteittäin keskeiset henkilöstöjohtamisen prosessit ja mallit. Hän osaa nimetä henkilöstöjohtamisen liiketoiminnallisia tavoitteita.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee selittämään, mitä hyvä henkilöstöjohtaminen on eri henkilöstöjohtamisen prosesseissa ja mallien toteuttamisessa. Hän osaa soveltaa henkilöstöjohtamisen prosesseja ja malleja käytäntöön sekä pystyy antamaan kuvaavia esimerkkejä hyvästä henkilöstöjohtamisesta.

Arvosana 5

Opiskelija osaa perustella, millä edellytyksillä henkilöstöjohtaminen on strategista. Hän osaa arvioida henkilöstöjohtamiseen liittyvien päätösten ja käytäntöjen yhteensopivuutta sekä laajempia vaikutuksia.

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.

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 opintoihin

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 turvallisessa 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 %

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 opintoihin

Opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin. 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 tyylin 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, esimerkiksi alan kirjallisen viestinnän tilanteita kuten laskutus-, myynti- ja tarjousviestintää sekä valituksiin ja tiedusteluihin vastaamista
- erilaisten apuvälineiden kuten oikolukuohjelman, Internetin resurssien ja nettisanakirjojen käyttö
- liike-elämän viestintätilanteita, esimerkiksi haastaviin asiakaspalvelutilanteisiin liittyen
- esitelmää esimerkiksi asiantuntijaroolissa tai sosiaalisessa mediassa
- 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-menettelyn 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.

Vastuopettajat

Kristiina Huff, Haaga

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyöt 70 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa kirjoittaa englanniksi hotelli-, ravintola- ja matkailualan viestejä. Osaa käyttää apuvälineitä hyväksi. Kirjoituksessa on virheitä mutta siinä esiintyy liikeviestinnän erikoispiirteitä. Viesti menee virheistä huolimatta perille ja osoittaa englannin kielen taitoa. Äidinkielen vaikutuksen huomaa, mutta se haittaa vain vähän.

Arvosana 3

Osaa kirjoittaa englanniksi erilaisia hotelli-, ravintola- ja matkailualan viestejä nopeasti ja tilanteeseen sopivalla tyyllillä. Osaa käyttää apuvälineitä tarvittaessa tehokkaasti hyväksi. Kirjoitus on melko virheetöntä ja siinä esiintyy liikeviestinnän erikoispiirteitä. Teksti on selkeää ja osoittaa hyvää englannin kielen taitoa eli keskeisten rakenteiden ja sanaston hallintaa. Äidinkielen vaikutus on vähäistä.

Arvosana 5

Osaa kirjoittaa englanniksi erilaisia hotelli-, ravintola- ja matkailualan viestejä nopeasti ja tilanteeseen sopivalla tyyllillä. Osaa käyttää apuvälineitä tarvittaessa tehokkaasti hyväksi. Kirjoitus on virheetöntä ja siinä esiintyy tilanteeseen sopiva määrä liikeviestinnän erikoispiirteitä. Teksti on erittäin luontevaa ja selkeää ja osoittaa erinomaista englannin kielen taitoa eli monipuolista rakenteiden ja sanaston hallintaa. Äidinkielen vaikutusta ei huomaa.

Investointilaskenta ja verotus

Tunnus: SJL2RH006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Investointilaskenta ja verotus on tarkoitettu suorittamaan 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
- osaa käyttää yrityksen arvonmäärittäytksen perusmenetelmiä
- osaa perustella, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehtävät harjoitukset ovat käytännön liiketoiminnan harjoittamiseen liittyviä.

Kansainvälisyys

Opiskeltavat investointilaskentamenetelmät ovat kansainvälisten käytäntöjen mukaisia. Arvonlisäverotuksessa käsitellään kansainväliseen kauppaan liittyvät käytännöt.

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

Arvioinnin kohteet

Opiskelijan taito laatia investointilaskennan teoriaan ja verotuslainsäädäntöön perustuvat investointilaskemat ja yksityshenkilön ja eri yritysmuotojen verotuslaskelmat.
Opiskelijan taito hallita verotuslainsäädäntö yritystoiminnan käytännön verotuskysymyksissä.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa laatia alan liikkeenjohdossa tarvittavat investointilaskelmat sekä hallitsee välittömän ja välillisen verotuksen perusteet avustetusti. Opiskelijalla on valmiuksia perustehtäviin, mutta hän tarvitsee runsaasti opastusta ja ohjausta.

Arvosana 3

Opiskelija osaa laatia alan liikkeenjohdossa tarvittavat investointilaskelmat sekä hallitsee välittömän ja välillisen verotuksen perusteet itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet perustehtävistä suoriutumiseen annetuilla ohjeilla.

Arvosana 5

Opiskelija osaa laatia ja hyödyntää alan liikkeenjohdossa tarvittavia investointilaskelmia sekä hallitsee välittömän ja välillisen verotuksen perusteet itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet soveltaa oppimaansa virheettömästi.

Johdatus opintoihin ja työelämään

Päiväopetus, nuoret (ks. alla Monimuoto-opetus, aikuiset)

Tunnus: PTA1RH010

Laajuus: 3 op (81 t)

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

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyysehtoja 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 urapolkunsa 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 orientointitunneille sekä virkistys- ja kielipäivään
2. uratarinan ja henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (hops) laatimisesta, hops-keskustelun käymisestä ja Oma alumni -ryhmän perustamisesta
3. tutustumisesta hotelli-, ravintola- ja matkailualan verkostoihin ja yritysmuotoihin

Opiskelija osallistuu orientointitunteihin sekä virkistys- ja kielipäivään opettaja- ja opiskelijatutorien johdolla. Opiskelija osallistuu myös intensiiviviikon 42 ohjelmaan. Opiskelija laatii ura- ja henkilökohtaisen opintosuunnitelman (hops). 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 71 t

Itsenäinen opiskelu 10 t

Yhteensä 81 t

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolla ei ole vaihtoehtoista suoritustapaa.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojaksolla hankitun osaamisen saa vain osallistumalla opintojaksolle.

Vastuopettajat

Opettajatutor ja koulutusohjelmajohtaja

Oppimateriaalit

- orientointipäivien materiaali
- opettajatutorin ja vierailijoiden materiaali
- Oma polku materiaali.

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

Virkistyspäivä

Kielipäivä

Orientointitunnit: noin kerran viikossa 4./5. periodin ajan

Uraeseen laatiminen: 4./5. periodin aikana

Tutustuminen hotelli-, ravintola- ja matkailuun: intensiiviviikko vk. 42

Hopsin laatiminen: 5. periodin aikana

Hops-keskustelun käyminen: 5. tai 1. periodin aikana

Monimuoto-opetus (aikuiset)

Tunnus: PTA1RH010

Laajuus: 3 op (81 t)

Ajoitus: 1. ja 2. lukukausi, orientointipäivät

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyysheitoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

- hahmottaa restonomiopintojen muodostaman kokonaisuuden
- osaa oppia itsenäisesti ja kehittää oppimistapojaan aikuisopiskelun edellyttämällä tavalla
- osaa toimia HAAGA-HELIA:n ja Haagan toimintakulttuurin mukaisesti
- tutustuu liikkeenjohdolliseen ajattelutapaan ja oman alansa yrittäjyyteen
- jatkaa urapolkunsa rakentamista
- ymmärtää hotelli-, ravintola- ja matkailualan muodostaman kokonaisuuden
- saa realistisen näkemyksen toimialasta ja yritystoiminnasta sekä niiden kehittämisestä.

Sisältö

Opintojakso koostuu aikuistoteutuksessa seuraavista osista, jotka toteutetaan luentoina ja tietoisuina lähipäivien aikana sekä itseohjautuvana oppimisena ja Moodle-työskentelynä.

Orientointipäivät:

Opintoihin orientointi ja niiden suunnittelu

HAAGA-HELIA toimintaympäristönä

Aikuisopiskelu ja restonomian tutkinto

Oppimisympäristöt ja toimintakulttuuri Haagassa

AHOT (aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen)◇ jatkuu koko opiskeluajan

Turvallisuustietoisku

Ryhmytyminen

Syyslukukauden alussa:

Hops-keskustelut ja tehtävä 1: essee opintoihin orientoitumisesta

Tehtävä 2: Henkilökohtainen opinto- ja ajankäyttösuunnitelma

Harjoitteluinto

Syyslukukauden lopulla:

Aikuisopiskelijan kansainvälistymismahdollisuudet HAAGA-HELIA:ssa

Green Office –tietoisku

Yrittäjyys, tehtävä 3 (kirjallisuusreferaatti ja pohdinta)

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla hyödynnetään opiskelijoiden työkokemusta ja mahdollisuuksien mukaan myös Trusted Alumni –verkostoa. HOPSin rakentamisen yhteydessä ja yrittäjyyssteemassa pohditaan omaa urapolkua sekä ammatillista kasvua aikaisempaan kokemukseen ja nykyiseen työpaikkaan peilaten.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla huomioidaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan kansainväliset erityispiirteet ja kannustetaan hakeutumaan kansainvälisiin vaihto-opintoihin, harjoitteluun ja projekteihin. HAAGA-HELIAN monipuoliset kansainvälistymismahdollisuudet esitellään.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus: luennot, vierailut ja ryhmätyöt, itsenäiset oppimistehtävät, kirjallisuusreferaatti ja pohdinta (yrittäjyys), hops-keskustelut opinto-ohjaajan kanssa, Moodle-tehtävät verkossa.

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Opintojaksolla ei ole vaihtoehtoisia suoritustapaa.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyn piiriin.

Vastuopettaja

Marjaana Mäkelä

Oppimateriaalit

- orientointiviikon materiaali
- opettajatutorin, (mahd. Oman alumnin) ja vierailijoiden materiaali
- Lehti-Rope-Pyykkö: Mikä tekee yrittäjästä menestyvän –perusyrittäjästä superyrittäjäksi. WSOYPro 2007.

Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty–hylätty. Opiskelija on suorittanut opintojakson, kun hän on osallistunut orientointiviikolle, käynyt 1. lukuvuoden henkilökohtaisen opintosuunnitelma -keskustelun eli hops-keskustelun ja laatinut oman henkilökohtaisen opiskelusuunnitelmansa sekä suorittanut hyväksytysti kirjalliset tehtävät Moodlessa. Tehtävät arvioidaan myös asteikolla hyväksytty-hylätty.

Kauppaoikeus

Tunnus: PTA1RH009

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

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 suorittuaan opiskelija

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

Sisältö

- vko 1 Oikeusjärjestelmät ja EU-oikeus
- vko 2 Sopimusoikeus
- vko 3 Kuluttajansuoja ja tuotevastuu
- vko 4 Elinkeinonharjoittajien välinen kauppa
- vko 5 Markkinoinnin sääntely ja kilpailuoikeus
- vko 6 Velkasuhteet ja vakuudet
- vko 7 Oikeustapaukset
- vko 8 Tentti

Työelämäyhteydet

Kurssilla käsitellään alan kuluttajakauppaa ja yrityksen ostotoimintaa.

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.

Vastuopettajat

Kaija Varjola, Haaga

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Arvioinnin kohteet

- opiskelijoiden tuottamat oikeustapausratkaisut
- tentti

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tuntee kaupankäyntiä ja kuluttajansuojaa koskevan säännösten ja sen rakenteen ja löytää yksittäistapaukseen sovellettavat säännökset.

Arvosana 3

Osaa soveltaa säännöksiä käytännön tilanteisiin, esimerkiksi tuotteiden myyntiin. Osaa tuoteturvallisuuden ja tuotevastuun periaatteet ja merkityksen.

Arvosana 5

Osaa kriittisesti suunnitella ja kehittää jokapäiväisiä sopimusoikeudellisia ja kuluttajansuojaan liittyviä ratkaisuja ja ymmärtää niiden seuraukset esimerkiksi ostotilanteissa.

Kertaa saksaa

Tunnus: OJ 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 kieliopintoja.

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 sopimalla asiasta opintojakson vastuuopettajan kanssa.

Vastuuopettajat

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.

Kokeellinen ruoanvalmistus

Kokeellinen ruoanvalmistus

- Tunnus: FPR8RH025
- Laajuus: 3 op (81 h)
- Ajoitus: 3.-4. lukukausi
- Kieli: suomi
- Opintojakson taso:
- Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon perusteet ja elintarviketieto / ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet ja ruoan turvallisuus tulee olla suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää ruoanvalmistuksessa tapahtuvia ilmiöitä ja testaa niitä käytännön keittiötyöskentelyssä. Opiskelija oppii kokeilevan ruoanvalmistuksen perustekniikoita ja oppii ymmärtämään ruoan kemiaa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kokeilevan ruoan valmistuksen perustekniikoita
- ymmärtää ruoanvalmistuksessa tapahtuvia ilmiöitä
- tuntee aistinvaraisen arvioinnin koejärjestelyiden perusteet
- osaa pohtia ruokatuotteen valmistusmenetelmän soveltuvuutta käytännön työssä

Sisältö

- Hyytelöimisaineet
- Vaahdot
- Matalakypsennysmenetelmät, sirkulaattori
- Erityiselintarvikkeet
- Muut osa-alueet opiskelijoiden kiinnostuksen mukaan

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Vastuopettaja

Eeva Pajakkala, Haaga

Oppimateriaalit

McGee, H.2004. On food and cooking. The Science and lore of the kitchen. Scribner. New York. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyö ja oma aktiivisuus 100 %

Laatu hotelli- ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: OSA TYE2RH008C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

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 laatuajatteluun ja ymmärtää laatuajatteluun toiminnan.

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- Laadunhallintajärjestelmät
- Laatuajattelu
- Ravintolan omavalvonta
- Palvelun laatu
- Asiakastytytyväisyyden mittaaminen

Työelämäyhteydet

Kansainvälisyys

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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa nimetä alan tärkeimmät laadunhallintajärjestelmät ja niiden mittarit, tietää omavalvonnan periaatteet ja lainsäädäntösidonnaisuuden. Osaa tunnistaa yleisimmät ruuan ja kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät.

Arvosana 3

Osaa selittää roolinsa osana laadun prosessin ketjua. Osaa analysoida elintarvikkeiden riskejä HACCP-periaatteiden mukaisesti.

Arvosana 5

Osaa tehdä omavalvontasuunnitelmaa koskevia johtopäätöksiä lainsäädäntöön perustuen. Osaa suunnitella ja analysoida asiakaskyselylomakkeen. Osaa analysoida omaa roolia osana laatuketjua.

Laatu hotelli- ravintola- ja matkailualalla TYE2RH009C

Tunnus: OSA TYE2RH009C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

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 laatuajatteluun ja ymmärtää laatuajattelijan toiminnan.

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- Laadunhallintajärjestelmät
- Laatuajattelu
- Ravintolan omavalvonta
- Palvelun laatu
- Asiakastytytyväisyyden 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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa nimetä alan tärkeimmät laadunhallintajärjestelmät ja niiden mittarit, tietää omavalvonnan periaatteet ja lainsäädäntösidonnaisuuden. Osaa tunnistaa yleisimmät ruuan ja kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät.

Arvosana 3

Osaa selittää roolinsa osana laadun prosessin ketjua. Osaa analysoida elintarvikkeiden riskejä HACCP-periaatteiden mukaisesti.

Arvosana 5

Osaa tehdä omavalvontasuunnitelmaa koskevia johtopäätöksiä lainsäädäntöön perustuen. Osaa suunnitella ja analysoida asiakaskyselylomakkeen. Osaa analysoida omaa roolia osana laatuketjua.

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 ko. 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

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehysten mukaisen taitotason B1.

Opintojakson tavoitteena on syventää koulutusalan ammattisanaston ja asiaviestinnässä tarvittavien rakenteiden hallintaa. Opintojakson suoritettuaan opiskelija ymmärtää hyvin oman koulutusalan 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 koulutusalaalla: 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 omalla koulutusalaalla 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. Kurssilla on mahdollisesti ranskankielisiä vierailijoita. Opiskelijoilla on mahdollisuus tutustua Ranskan Kulttuurikeskukseen ja sen kirjastoon.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiopetustunneita ja itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 81 h opiskelijan työtä. Lähiopetus 48 h (6 h / vko yhden periodin ajan), joka sisältää tentit. Itsenäinen työskentely 33 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

Pia Mattila, Haaga

Oppimateriaalit

Opettajan kokoama ja laatima materiaalipaketti. Materiaali löytyyosittain Moodlesta.

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

Ammattilehdet Haagan kirjastossa: Gault&Millau, NéoRestauration

Verkkolähteistä erillinen lista HH-verkkosivuilla ja Moodlella.

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

Tentit ja kirjalliset oppistehtävät 50 % ja suullinen osuus ja aktiivinen läsnäolo 50 %. Lähiopetuksessa 80 % läsnäolovelvoite, jotta voi osallistua tenttiin. Oppimispäiväkirjan käyttöä suositellaan.

Arvioinnin kohteet

- erilaisten asiakaspalvelutilanteiden hallitseminen majoitus-, ravintola ja matkailualalla
- majoitus-, ravintola- ja matkailualan sanaston osaaminen
- matkailukohteen esittelemine
- Ranskan erityispiirteet matkailumaana
- Helsingin esittely matkailukohteenä

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa viestiä yksinkertaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen perussanaston ja viiniterminologian perusteet. Hän osaa esitellä Helsingiä sekä Ranskaa matkailukohteenä. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän perusteet. Hän ääntää ja puhuu ymmärrettävästi.

Arvosana 3

Opiskelija osaa viestiä vaihtelevissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen sanaston ja keskeisimmän viiniterminologian. Hän osaa kertoa Helsingistä matkailukohteenä ja esitellä Ranskaa matkailukohteenä. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän ymmärrettävästi. Hän ääntää ja puhuu sujuvasti.

Arvosana 5

Opiskelija osaa viestiä monipuolisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Hän käyttää sujuvasti gastronomista sanastoa ja hallitsee kattavasti viiniterminologian. Hän osaa kertoa Helsingin matkailun erityispiirteistä ranskankielisen matkailijan näkökulmasta ja esitellä sujuvasti Ranskaa matkailukohteenä. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

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

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 aloitustasoon)).

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on opiskellut ranskaa n. 2-3 vuotta. Yhdessä Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2 opintojakson kanssa se muodostaa toisen vieraan kielen opinnot (ranska jatkotasolla).

Oppimistavoitteet

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehyksen mukaisen taitotason B1.

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, kirjeet).

Sisältö

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

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. Kurssilla on mahdollisesti ranskankielisiä vierailijoita. Opiskelijoilla on mahdollisuus tutustua Ranskan Kulttuurikeskukseen ja sen kirjastoon.

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

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Pia Mattila, Haaga

Oppimateriaalit

Opettajan kokoama ja laatima materiaalipaketti. Materiaali löytyy osittain Moodlesta.

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

Ammattilehdet Haagan kirjastossa: Gault&Millau, NéoRestauration

Verkkolähteistä erillinen lista HH-verkkosivuilla ja Moodlella.

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

Tentit ja kirjalliset oppistehtävät 50 % ja suullinen osuus ja aktiivinen läsnäolo 50 %.

Lähiopetuksessa 80 % läsnäolovelvoite, jotta voi osallistua tenttiin.

Oppimispäiväkirjan käyttöä suositellaan.

Arvioinnin kohteet

- asiakaspalvelutilanteiden hallinta majoitus-, ravintola- ja matkailualalla
- gastronomisen perussanaston osaaminen
- matkailukohteen esitteleminen (Suomi / Ranska)

Arvioinnin kriteerit

Arvosana 5

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat erinomaisia mitä tulee tietoihin, taitoihin ja niiden ammatilliseen soveltamiseen. Opiskelija kykenee toimimaan sujuvasti ranskan kielellä erilaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimiaan tietojaan ja taitojaan myös ennakoimattomissa ammatillisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat hyviä mitä tulee tietoihin, taitoihin ja niiden ammatilliseen soveltamiseen. Opiskelija kykenee toimimaan ranskan kielellä erilaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimiaan tietoja ja taitoja erilaisissa ammatillisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 1

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat välttävät, mitä tulee tietoihin ja taitoihin ja niiden soveltamiseen. Opiskelija kykenee selviämään ranskan kielellä yksinkertaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa.

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 Majoitusyrityksen johtaminen

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 partneriyliopiston 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

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.

Vastuuopettajat

Ari Björkqvist, Haaga

Oppimateriaalit

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

Palautteen pohjalta tehdyt toimenpiteet

- Opintokokonaisuuteen kuuluvien opintojaksojen (4) välistä opettajien yhteistyötä on parannettu ja sovittu linjauksista lopputuloksen, lähinnä liikkeenjohdollisen raportin, tuottamisessa.
- Opintojakson varrella raportin ja konseptin rakentamisen etenemistä seurataan väliaikatarkistuksissa, joissa opettaja käy ryhmittäin läpi tilanteen

Arviointiperusteet

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

- toimii ryhmässä ja liikkeenjohdollisessa projektissa passiivisesti
- kykenee melko itsenäiseen toimintaan projektin päämäärien saavuttamiseksi
- tunnistaa kohdehotellin potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät
- tuntee projektitoiminnan tärkeimmät osa-alueet
- kykenee kopioimaan perinteisiä ratkaisuja majoitusyrityksen kehittämiseen
- tunnistaa tuotekehityksen innovaatioprosessin

Arvosana 3

Edellisten lisäksi opiskelija

- kykenee toimimaan ryhmän jäsenenä projektissa
- osaa selittää majoitusalan tulevaisuutta muovaavia kehitystrendejä
- tunnistaa itsenäisesti elämyksellisiä palvelutuotteita
- kykenee erittelemään alan tarjonnan tuotteistamisen

Arvosana 5

Edellisten lisäksi opiskelija

- toimii tiimissä ja liikkeenjohdollisessa projektissa aktiivisesti, tavoitteellisesti ja vastuullisesti
- osaa soveltaa opittuja taitoja esteettisestä näkökulmasta luovasti ja innovatiivisesti liiketoiminnan analysoinnissa ja kehittämisessä

- osaa johtaa projektia ja
- tuottaa opintoprojektissa asiakaslähtöisiä palveluinnovaatioita tulevaisuuden yritykseen

Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu

Tunnus: SJL2RH005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 5.–6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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, yhdistää aiemmissa opinnoissa omaksuttu teoretinen tieto liiketoiminnan suunnitteluun ja antaa valmiudet viestintäsuunnitelman laatimiseen. Lisäksi opintojakso kehittää opiskelijan taitoja suunnitella ja johtaa projekteja.

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

Viestintä liiketoiminnan tukena

Työelämäyhteydet

Opintojakso toteutetaan projektina yhdessä hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksen kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksolla käytetään projektityöskentelyä ja kehittämällä oppimista sekä yrityssimulaatiota.

Vaihtoehtoiset suoritustavat

a) Lähiopetus:

Lähiopetus ja luennot 63 h

Itsenäinen opiskelu 72 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja luennot 33 h

Itsenäinen opiskelu 102 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Ei mahdollinen

Vastuopettajat

Risto Karmavuo, Haaga
Elina Levänen, Haaga

Oppimateriaalit

Opiskelija perehtyy alla oleviin kirjoihin:

Osterwalder 2010, Business Model Generation
DeMicco, Hospitality 2015
Ojasalo 2009, Kehittämistyön menetelmät
Löow 2002, Onnistunut projekti.
Alhola, Lauslahti 2005, Taloutta johtamista varten,

Lisäksi opiskelija perehtyy 1–2:een seuraavista teoksista:

Hämäläinen, V. & Maula, H. 2004. Strategiaviestintä. Inforviestintä Oy. Helsinki.
Juholin, E. 2008. Viestinnän vallankumous. Löydä uusi työyhteisöviestintä. WSOYpro. Helsinki.
Juholin, E. 2009. Communicare! Viestintä strategiasta käytäntöön. Inforviestintä Oy. Helsinki.
Åberg, L. 1996. Viestinnän strategiat. Inforviestintä Oy. Helsinki.
Åberg, L. 2000. Viestinnän johtaminen. Inforviestintä Oy. Helsinki.
Åberg, L. 2006. Johtamisviestintää! Esimiehen ja asiantuntijan viestintäkirja. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Tukimateriaalit

Lähiopetuksessa jaettu materiaali

Arviointiperusteet

Projektityön arvioinnissa liiketoimintasuunnitelman painoarvo on 60 % ja viestintäsuunnitelman 40 %.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- Projekti sisältää epäselvän tai puutteellisen tavoitteen. Ryhmä ei ole hallinnut projektin toteutusta. Ryhmä ei ole hyödyntänyt ohjausta tai työpajatyöskentelyä.
- Tietoperusta tukee projektia heikosti. Lähteitä on niukasti ja ne ovat tavanomaisia, vanhentuneita tai epärelevantteja.
- Työ tuo vähän uutta toimialalle ja/tai toimeksiantajalle.
- Johtopäätöksiä tai toimenpidesuosituksia ei esitellä tai ne ovat perusteettomia. Tietoperustaa hyödynnetään projektiin kuuluvissa suunnitelmissa heikosti.

Arvosana 3

- Projektille on asetettu tavoite. Ryhmä on hallinnut projektin toteutuksen hyvin sekä osannut hyödyntää ohjausta tai työpajatyöskentelyä.
- Tietoperusta tukee projektia. projektiin. Lähteitä on riittävästi, ja ne ovat ajantasaisia ja tarkoituksenmukaisia.
- Työ tuo uutta tietoa toimeksiantajalle ja/tai toimialalle tai on toimeksiantajan hyödynnettävissä.
- Tehdyt johtopäätökset ja toimenpidesuosituksukset ovat mielekkäitä. Tietoperustaa hyödynnetään suunnitelmissa osittain.

Arvosana 5

- Projekti sisältää tarkat ja yksilöidyt tavoitteet ja täsmällisesti kuvatut tehtävät. Ryhmä on hallinnut

projektin toteutuksen erinomaisesti ja reagoinut muutoksiin tai ongelmatilanteisiin ajoissa oma-aloitteisesti.

- Tietoperusta fokusoituu projektiin monipuolisesti ja perustellusti. Lähteitä on riittävästi, ja ne ovat ajantasaisia, kansainvälisiä, korkealaatuisia ja tarkoituksenmukaisia
- Työ tuo uutta tietoa tai näkemystä toimialalle ja/tai toimeksiantajalle ja on toimeksiantajan hyödynnettävissä.
- Johtopäätöksissä on kyetty näkemään projektikohtaiset erityispiirteet ja prosessi yleisemmällä tasolla. Johtopäätökset on kytetty liiketoimintaan, minkä ansiosta ryhmä antaa oleellisia toimenpidesuosituksia. Tietoperustaa hyödynnetään suunnitelmissa asiantuntijamaisesti.

Liikkeenjohdollinen elonjäämiskurssi

- 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 opintojaksoihin

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 case-tehtäviä. 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.

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 kehittäminen.

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 valitsemiin 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 (kokopäiväopetus ja 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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tunnistaa majoitusalan monimuotoisuuden

Tuntee alan toimintaympäristön ja toimialan rajapinnat

Arvosana 3

Edellisten lisäksi

Tuntee majoitusalan historiaa ja kehitystä sekä alan eri osa-alueet

Osaa seurata majoitusalan kehitystä

Tuntee majoitusliikkeen toimintamalleja ja osastojen väliset yhteydet

Arvosana 5

Edellisten lisäksi

Tuntee majoitusalan yrityskehitystä Suomessa ja kansainvälisesti

Osaa selittää majoitusalan toimintaympäristön muutosten vaikutuksia majoitusliikkeiden toimintaan

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 opintojaksoihin

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 majoitusalaalla 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.

Vastuuopettaja

Nina Ståhls, Haaga

Oppimateriaalit

- Mill, R. 2006. Managing the Lodging Operation. Pearson Prentice Hall, New Jersey
- Rautiainen, M. & Siiskonen, M. 2011. Hotellin asiakasliikenne ja kannattavuus. Restamark Helsinki
- Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 25 %

Oppimistehtävät 60%

Läsnäolo lähiopetuksessa 15%

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

- tunnistaa majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- tuntee operatiivisen ja strategisen johtamisen malleja majoitusallalla sekä strategiaproessin periaatteet
- osaa selittää majoitusalan toimintaympäristön muutoksien vaikutuksen toimintaan
- osaa seurata majoitusalan kehitystä
- osaa järjestää toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti

Arvosana 3

Opiskelija

- osaa analysoida majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- osaa esitellä operatiivisen ja strategisen johtamisen malleja majoitusallalla sekä soveltaa strategiaproessin periaatteita
- osaa arvioida majoitusalan toimintaympäristön muutoksien vaikutuksen toimintaan
- osaa organisoida toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti

Arvosana 5

Opiskelija

- osaa suunnitella ja kehittää majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- osaa vertailla operatiivisen ja strategisen johtamisen malleja majoitusallalla sekä kehittää strategiaprosessia
- osaa tehdä johtopäätöksiä majoitusalan toimintaympäristön muutoksien vaikutuksesta toimintaan
- osaa suunnitella ja perustella toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti

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

- tuntee ja osaa soveltaa esimiehen osaamisalueita majoitusliikkeen asiakaspalvelussa ja myyntityössä
- hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida ja kehittää palvelutoimintaa, myös myynnillisestä näkökulmasta
- osaa suunnitella ja kehittää kokonaisvaltaista palvelukokemusta ja asiakaskeskeistä palvelukulttuuria
- 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 asiakaslähtöinen palvelukokemus ja asiakaskeskeinen palvelukulttuuri
- Majoitusliikkeen asiakaslähtöiset palveluprosessit ja niiden kehittäminen, myös myynnin näkökulmasta
- Palvelutilanteiden toimivuus ja palveluasenteen ylläpitäminen
- Haastavat asiakaspalvelutilanteet
- 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 hotelliyrityksen 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

Nina Ståhls, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Oppimistehtävä 60 % / Tentti 25%

Aktiivinen läsnäolo lähiopetuksessa 15 %

Arvioinnin kohteet

- Valmius analysoida ja kehittää majoitusliikkeen palvelukulttuuria ja asiakaspalveluprosesseja, myös myynnillisestä näkökulmasta.
- Majoitusliikkeen monien asiakassegmenttien tunteminen ja tunnistaminen sekä asiakassuhteiden merkityksen ymmärtäminen.
- Hotellin myyntipalvelun roolin tunteminen ja myyntiprosessin soveltaminen käytännössä

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

- tuntee majoitusliikkeen asiakaspalvelun ja myyntityön osa-alueita
- tunnistaa majoitusalan myynnillisiä palveluprosesseja
- osaa antaa esimerkin asiakaslähtöisestä palvelukokemuksesta ja asiakaskeskeisestä palvelukulttuurista
- osaa nimetä majoitusyrityksen markkinoinnin ja myynnin tehtäviä ja toimintoja

Arvosana 3

Opiskelija

- tuntee ja osaa vertailla majoitusliikkeen asiakaspalvelun ja myyntityön osa-alueita
- osaa analysoida majoitusalan myynnillisiä palveluprosesseja
- osaa selittää ja esitellä asiakaslähtöistä palvelukokemusta ja asiakaskeskeistä palvelukulttuuria
- osaa organisoida majoitusyrityksen markkinoinnin ja myynnin tehtäviä ja toimintoja

Arvosana 5

Opiskelija

- tuntee ja osaa kehittää majoitusliikkeen asiakaspalvelun ja myyntityön osa-alueita
- osaa suunnitella ja kehittää majoitusalan myynnillisiä palveluprosesseja
- kykenee tuottamaan asiakaslähtöisiä palvelukokemuksia ja rakentamaan asiakaskeskeistä palvelukulttuuria

- osaa suunnitella majoitusyrityksen markkinoinnin ja myynnin tehtäviä ja toimintoja sekä soveltaa osaamistaan käytäntöön

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 opintojaksoihin

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta sekä talouden raportointi ja seuranta.

Kuuluu osana opintojaksoon 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.

Vastuuopettajat

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 1.4.2010–31.3.2014.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus – työntekijät 1.4.2010–31.3.2014.

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.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla 1-5.

Arvosana 1

Opiskelija osaa laatia työvuorolistan yksinkertaisesti perustellen. Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyössä käytettäviä laskelmia alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta avustetusti. Opiskelijalla on valmiuksia perustehtäviin, mutta hän tarvitsee runsaasti opastusta ja ohjausta.

Arvosana 3

Opiskelija osaa laatia työvuorolistan lähes virheettömästi ja perustella tekemänsä päätökset. Opiskelija osaa ratkaista esimiestyössä ilmentyviä tilanteita toiminnalliset ja taloudelliset tekijät huomioiden. Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyössä käytettäviä laskelmia alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta

itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet perustehtäviin annetuilla ohjeilla.

Arvosana 5

Opiskelija osaa laatia työvuorolistan virheettömästi ja perustella tekemänsä päätökset monipuolisesti.

Opiskelija osaa ratkaista esimiestyössä ilmentyviä haastavia tilanteita toiminnalliset ja taloudelliset tekijät huomioiden. Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyössä käytettäviä laskelmia alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet soveltaa oppimaansa case-esimerkeissä.

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 myyntiorganisaation 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

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.

Vastuopettajat

Nina Ståhls, Haaga

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Liikkeenjohdollinen raportti 50% Tentti 35%

Läsnäolo lähiopetuksessa 15%

Arvioinnin kohteet

- Valmius analysoida, kehittää ja johtaa majoitusliikkeen palvelukulttuuria ja myynnillisiä asiakaspalveluprosesseja
- Majoitusliikkeen myynnin organisointi ja johtaminen.
- Sähköisen markkinoinnin ja jakelukanavien moninaisuuden tunnistaminen.
- Majoitusliikkeen jakelukanavastrategia, sen elementit, onnistunut rakentaminen ja johtaminen.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

- osaa antaa esimerkkejä majoitusalan palveluprosesseista ja palvelutoiminnasta
- tuntee majoitusyritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot
- osaa nimetä sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä
- osaa antaa esimerkkejä majoitusliikkeen jakelukanavista

Arvosana 3

Opiskelija

- osaa organisoida ja vertailla majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- osaa organisoida majoitusyritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä soveltaa osaamistaan käytäntöön
- osaa esitellä ja vertailla sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä
- osaa erotella majoitusliikkeen jakelukanavia ja analysoida jakelukanavastrategiaa

Arvosana 5

Opiskelija

- osaa suunnitella ja kehittää majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- osaa suunnitella ja toimia esimiehenä majoitusyritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävissä ja toiminnoissa
- osaa perustella ja ehdottaa sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä
- osaa vertailla majoitusliikkeen jakelukanavia ja rakentaa toimiva jakelukanavastrategia

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 suoritettuaan 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 majoitusosalalla

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 sammutusharjoituksiin, vierailevia 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

Vastuopettajat

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tunnistaa vastaanoton tehtävät
Tunnistaa asiakkaat ja kohderyhmät
Tunnistaa palveluprosessin eri osat
Osaa tehdä perusvarauksen opera-hotellijärjestelmällä
Ymmärtää hotellijärjestelmän perusasiat asiakassuhteen hallinnoimisessa
Tunnistaa hotellin turvallisuuteen liittyviä riskejä operationaalisella tasolla

Arvosana 3

Organisoi vastaanoton tehtäviä
Osaa vertailla erilaisia asiakaskohderyhmiä
Osaa tulkita palveluprosessia
Selittää hotellivarausten eri vaiheita
Tutkii opera-hotellivaraustjärjestelmän perusasioita asiakassuhteen hallinnoimisessa
Arvioi hotellin turvallisuuteen liittyviä riskejä operationaalisella tasolla

Arvosana 5

Osaa suunnitella vastaanoton tehtäviä
Osaa perustella asiakaskohderyhmiä
Pystyy analysoimaan palveluprosessin vaiheita
Osaa perustella asiakassuhteen hallintaan liittyviä ratkaisuja opera-pms pohjalta
Vertailee opera-hotellivaraustjärjestelmän käyttöä asiakassuhteen hallinnoimisessa
Osaa selittää turvallisuuteen liittyvää toimintaa lainsäädäntöä soveltaen

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 opintoihin

Lähtötaso Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen.

Kuuluu ammattiosaamista syventävään opintoihin 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 turvallisuuden 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 laatujohtamista 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

Vastuupettaja

Nina Ståhls, 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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- tunnistaa majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- tuntee majoitusliikkeen toimintamalleja ja osastojen väliset yhteydet
- osaa selittää kokonaisvaltaisen laadun merkityksen ja laatujohtamisen periaatteet
- osaa nimetä alihankinnan mahdollisuudet ja haasteet
- tunnistaa majoitusalan turvallisuuteen liittyvän lainsäädännön ja toimintavaatimukset

Arvosana 3

- osaa analysoida majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- osaa soveltaa majoitusliikkeen toimintamalleja ja organisoida osastojen väliset yhteydet
- osaa arvioida kokonaisvaltaisen laadun merkityksen ja käyttää laatujohtamisen periaatteita
- tunnistaa ja osaa analysoida alihankinnan mahdollisuudet ja haasteet
- osaa esitellä ja soveltaa majoitusalan turvallisuuteen liittyvän lainsäädännön ja toimintavaatimukset

Arvosana 5

- osaa suunnitella ja kehittää majoitusalan palveluprosesseja ja palvelutoimintaa
- osaa vertailla majoitusliikkeen toimintamalleja ja suunnitella osastojen väliset yhteydet
- osaa perustella kokonaisvaltaisen laadun merkityksen ja kehittää laatujohtamista
- osaa perustella alihankinnan mahdollisuudet ja haasteet ja ehdottaa ulkoistamista
- osaa tulkita majoitusalan turvallisuuteen liittyvän lainsäädännön ja kehittää turvallisuusjohtamista

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 opintoihin

Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen. Kuuluu ammattiosaamista syventävään opintoihin Hotel Management.

Oppimistavoitteet

Opiskelija ymmärtää hotelliteollisuuden kansainväliset liiketoimintamallit sekä hotelliliiketoiminnan ja kiinteistösijoittamisen kytköksen. Management-, franchise- ja vuokrasopimukset suoran operaattorinomistuksen ohella sekä kansainvälinen yhtenäiskirjanpito Uniform System of Accounts kuuluvat oppimistavoitteiden piiriin. Opiskelijat perehtyvät pitkän aikavälin kassavirta-analyysiin, rahan aika-arvoon sekä diskonttauksen soveltamiseen kassavirta-analyysissä.

Kurssin suoritettuaan opiskelija osaa kriittisesti lukea kansainvälisiä toteutettavuustutkimusraportteja - Feasibility Study - ja itsekin rajatusti tehdä sellaisia. Hän tiedostaa kiinteistöinvestoinnin merkityksen hankkeen toteutettavuudelle tai laajennukselle, ja osaa puhua samaa kieltä kiinteistösijoittajien kanssa. Oheistavoitteena on lisäksi opiskelijan Excel-taitojen monipuolistaminen.

Opiskelija kykenee hahmottamaan yhtäältä hankkeen sitoman pääoman (oma ja vieras) ja toisaalta hankkeen salliman pääoman enimmäismäärän sekä tekemään johtopäätökset hankkeen mielekkyydestä. Mielekkyys tarkoittaa vastaamista kolmeen kysymykseen: onko hanke mielekäs (1) toiminnallisesti, (2) taloudellisesti ja (3) rahoituksellisesti.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee hotelliteollisuuden operointimallit, rakenteen ja kytköksen kiinteistösijoittamiseen
- Ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perustana on taloudellinen ajattelu, joka mm. tarkoittaa hotellin tilankäytön tehokkuutta, sitoutuvan pääoman minimointia ja toimintakonseptiin suhteutettua operatiivista kustannustehokkuutta
- Mieltää hotellin investointi-, tuotto-, kulu-, kate- ja kassavirtalaskennan periaatteet kokonaisvaltaisesti
- Osaa nähdä toimintakonseptin sekä hotellin eri osastojen kyvyn generoida kassavirtaa
- Ymmärtää hankepäätösten taustoituksen ja perustelemisen välttämättömyyden
- Tuntee tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä osaa toteuttaa pienimuotoisia tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- Osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia ja arvioida tietoa kriittisesti

Sisältö

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

- Oman projektin ja mallinnuksen liikkeenjohdollisesti uskottava esittely

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla kehitysalustana käytetään todellista suomalaista tai ulkomailla sijaitsevaa majoitusyritystä tai teoreettista mutta silti realistista, kurssin sisältöön ja tavoitteisiin räätälöityä esimerkkiä hotellihankkeesta

Kansainvälisyys

Kurssisisältö perustuu kansainvälisiin, hotelliteollisuuden laajalti omaksumiin käsitteisiin, analysointi- ja toimintamalleihin sekä vakiintuneisiin käytäntöihin arvioida matkailuhankkeiden mielekkyyttä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso perustuu lähiopetustoteutukseen:

Lähiopetus ja projektin esittely 56 h

Itsenäinen opiskelu 52 h

Lähiopetus, opiskelijaryhmien omatoiminen työskentely kassavirtataulukoston luomiseksi itse projektin parissa, sekä tuotoksen esittely elinkeinon eli toimeksiantajan sekä koulun edustajille ja muille opiskelijoille

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Ei

Vastuuopettajat

Martti Palonperä, Haaga

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- opiskelija tunnistaa hotelliteollisuuden kv. liiketoimintamalleja
- opiskelija ymmärtää liiketoiminnan ja kiinteistösijoittamisen yhteyden
- opiskelija toimii ryhmässä passiivisesti
- opiskelijan tuoma lisäarvo loppuraporttiin on rajallinen
- loppuraportin esittely ei yllä liikkeenjohdolliselle tasolle
- opiskelija kykenee autettuna laskemaan kohdeyrityksen kassavirta-analyysin, rahan aika-arvon sekä diskonttauksen

Arvosana 3

- opiskelija osaa selittää yrityksen kannattavuuden laskemisen peruseriaatteet
- opiskelija kykenee kriittisesti lukemaan ja soveltamaan kansainvälisiä toteutettavuustutkimusraportteja
- opiskelija kykenee vertailemaan alan yritysten toimintamalleja ja niiden takana olevaa kannattavuuden rakentamisen periaatetta
- opiskelija kykenee toimimaan ryhmän jäsenenä projektissa

Arvosana 5

- opiskelija kykenee rajatusti tekemään toteutettavuustutkimusraportin kohdeyrityksen kannattavuuden

selvittämiseksi

- opiskelija tiedostaa ja perustelee kiinteistöinvestoinnin merkityksen hankkeen toteutettavuuden kannalta
- opiskelija toimii tiimissä ja loppuraportin tuottamisessa aktiivisesti, tavoitteellisesti ja vastuullisesti liikkeenjohdollisella tasolla

Managerial Economics

Code: SJL2RH003

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: 4th period 2012

Language: English

Level: Professional Studies

Type: Elective, see the substitutes in other study programs

Prerequisites

Recommended but not mandatory: Basics of Business Mathematics

Learning Outcomes

The objective of this course is to encourage the student in reading, interpreting and applying concepts and statistical data used in media and economics research. Learning the terminology and discourse of economics will make it easier for the student to take advantage of economic communication in society. At large, the goal of this course is to broaden your critical thinking and citizenship skills. After successful completion of the course you will be able to:

- analyze the fundamentals of microeconomics; market mechanism and specifically the theory of the firm
- track the basic features of macroeconomics; analysis and indicators of the national economies
- compile an economic country review

Course contents

- The Art and Science of Economic Analysis. The lesson of Production Possibilities
- Demand and Supply on micro level. Price Elasticity of Demand
- The basics of the Theory of the Firm and Managerial Economics
- Principles of Macroeconomics incl. Money and Banking
- Economic indicator analysis incl. GDP, Inflation, Unemployment, Consumption Investments, Economy of the Central Government and Foreign Trade

Cooperation with the business community and other organizations

To complete the course assignment it is necessary to use statistics produced by EUROSTAT and other international and national institutions providing national accounting data and economic analysis.

Teaching and learning methods

Contact learning and virtual learning platform MOODLE are used. Brief course instructions are introduced below and during the course.

Study instructions

It is the student's responsibility to 1. Read theory 2. Practice applications 3. Answer quizzes 4. Work with the course assignment. Detailed tasks will be made available in Moodle. More guidance and discussions will take place in Moodle discussion forums

Teacher with the main responsibility for the course

Kalevi Tourunen PhD (Bus), MSc (Econ)

Course materials

The reading package of the course comprises of modified chapter summaries and power point sheets based

on WILLIAM McEACHERN: ECONOMICS, A CONTEMPORARY INTRODUCTION (6-8th edition). This material will be handed out in Moodle. Because all modern basics of economics books cover more than the course, it is not necessary to find and use this book. It is therefore recommended that you visit the library and become familiar with some basic economics literature. Supporting web material will also be available in Moodle. Course assignment will be based on data found on the EUROSTAT web page.

Assessment

2 multiple choice quizzes 20 % (graded 0-5)

Course assignment 80 % (graded 0-5)

Multiple choice quiz requirements:

Student shows his/ her ability to comprehend and apply concepts and theories listed on course contest list of this syllabus.

Assessment criteria

Grade 1

Student can find, edit and present graphically basic national economic figures of different countries.

Furthermore the student has shown evidence that he/she can produce a report containing basic concepts of economics and international economic indicators. The report covers all basic criteria set for the assignment concerning extent, content and format.

Grade 3

In addition to previous criteria the student has shown more extensive level of familiarity with the source literature, shown by the extent of sources used for the assignment. These sources can include, but are not limited to publications by domestic (Statistics Finland, ETLA, EK, PT, PTT, VATT, VM & national banks) and international (OECD, IMF, national bureaus of statistics) research institutes and organisations.

Grade 5

In addition to requirements set for the lower grades, the graphical parts of the assignment are of high quality and they have been covered in great detail. In addition the student has shown, in the written part that the report is original and facts are correct. The report is also based on sources from several research institutes and organisations and comparison of them. The student has made well-grounded conclusions and interpretations of the report showing his/her knowledge of the subject.

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 suorittuaan opiskelija

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan 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 vieraillevia 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 vastuuopettajan kanssa erikseen sovitun näytön, joka voi olla osittain kirjallinen, osittain suullinen.

Vastuuopettajat

Markku Halmeenmäki, Markus Häyhtiö, Tommi Immonen, Timo Moilanen

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Tentti 50 %
Harjoitustyö 50 %

Arvioinnin kohteet

- Markkinoinnin ja myynnin avain käsitteet, terminologia ja perusmallit
- Hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnin erityispiirteiden tunteminen
- Tietolähteiden hyödyntäminen
- Markkinointihenkisyys

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

- osaa nimetä markkinoinnin peruskäsitteet, termit ja mallit
- tunnistaa hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnin erityispiirteet
- löytää yleisimmät markkinoinnin tietolähteet

Arvosana 3

Opiskelija

- osaa soveltaa ja käyttää markkinoinnin peruskäsitteitä ja malleja hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinointiin liittyvissä tehtävissä
- kykenee ratkaisemaan hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnin tyypillisiä ongelmia
- osaa hyödyntää korkealaatuisia hotelli-, ravintola- ja matkailualan markkinoinnin tietolähteitä

Arvosana 5

Opiskelija

- pystyy kriittisesti arvioimaan olemassa olevien markkinoinnin mallien toimivuutta hotelli- ravintola- ja

matkailualan markkinoinnin erityispiirteet huomioiden

- kykenee soveltamaan olemassa olevia ja luovasti kehittämään uusia toimintatapoja hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnissa
- toimii oma-aloitteisesti hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnin kehittämisessä

Markkinoinnin johtaminen

Tunnus: SJL2RH002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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 asemointi
- 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.

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 vastuuopettajan kanssa. Näyttö voi olla kirjallinen, esimerkiksi tentti tai essee, tai suullinen tai näiden yhdistelmä.

Vastuuopettajat

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 %

Arvioinnin kohteet

- Markkinoinnin ja myynnin suunnittelu ja johtaminen, peruskäsitteet ja mallit
- Markkinoinnin ja myynnin teorioiden ja käytännön yhdistäminen
- Hotelli ja ravintola-alan markkinoinnin erityispiirteiden tunnistaminen
- Kilpailuetua tuottavan markkinointistrategian luonti
- Markkinointihenkisyys

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- Osaa nimetä markkinoinnin ja myynnin johtamisen peruskäsitteet ja mallit
- Tunnistaa markkinoinnin ja myynnin johtamiseen liittyvät hotelli- ja ravintola-alan erityispiirteet
- Kykenee listaamaan hotelli- ja ravintola-alan yrityksen kilpailukykyyn vaikuttavia tekijöitä
- Osaa nimetä yleisimmät markkinointistrategiaan sisältyvät asiat/tekijät
- Osaa nimetä keinoja mitata markkinointi-investoinnin kannattavuutta
- Osaa nimetä organisaation markkinointihenkisyyteen vaikuttavia tekijöitä

Arvosana 3

- Osaa soveltaa ja käyttää yleisimpiä markkinoinnin ja myynnin johtamisen peruskäsitteitä ja malleja hotelli- ja ravintola-alan yrityksessä
- Kykenee kriittisesti analysoimaan olemassa olevaa markkinointistrategiaa ja sen kykyä tuottaa kilpailuetua

kustannustehokkaasti

- Osaa laatia markkinointistrategian hotelli- ja ravintola-alan yritykselle
- Osaa arvioida organisaation markkinointihenkisyyttä ja siihen vaikuttavia tekijöitä sekä kykenee antamaan kehitysehdotuksia

Arvosana 5

- Osaa luovasti soveltaa ja käyttää yleisimpiä markkinoinnin ja myynnin johtamisen peruskäsitteitä ja malleja hotelli- ja ravintola-alan yrityksessä
- Kykenee luomaan kestävästä kilpailukykyä tuottavan markkinointistrategian hotelli- ja ravintola-alan yritykselle ja osaa laatia suunnitelman, jolla varmistetaan markkinointistrategian onnistunut käytännön toteutus
- Kykenee kehittämään uusia toimintatapoja hotelli- ja ravintola-alan markkinointiin

Markkinointiviestintä

Tunnus: TYE1RH003

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 4. ja 2. 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 kuva viestinnän eri osa-alueiden merkityksestä majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksen toiminnassa. Painopisteinä ovat henkilökohtainen viestintä ja myyntityö.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- 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:

- kampanjasuunnittelu
- henkilökohtainen myyntityö
- neuvottelu, kokous ja palaveri
- neuvottelu- ja myyntitaktiikat
- yhteisviestinnän tekstilajit
- ihmis- ja asiakaskeisyys, kilpailu- vai yhteistyöhakuisuus
- mediasuhteiden rakentaminen ja muu suhdetoiminta.

Työelämäyhteydet

Opiskelijat tekevät opintojaksolla työelämälähtöisen projektin.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käsitellään kansainvälisiä esimerkkejä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

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.

Vastuopettajat

Elina Levänen, Päivi Mattsoff ja Timo Moilanen

Oppimateriaalit

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

Juholin, E. 2009. Communicare!: viestintä strategiasta käytäntöön. Inforviestintä. Helsinki.

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

Ojanen, S. 2003. Tiedota tehokkaasti: opas mediasuhteisiin. Edita. Helsinki.

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Projektityö 70 % + esitys 25%

Itsearviointi 5 %

Arvioinnin kohteet

- Kampanjasuunnittelu
- Myyntiprosessin hallinta
- Kampanjaan liittyvät työelämän tekstilajit
- Teorian ja käytännön yhteensovittaminen

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- Osaa tehdä kampanjasuunnitelman
- Osoittaa tietävänsä myyntiprosessin vaiheet
- Osoittaa ymmärtävänsä kampanjaan liittyvien työelämän tekstien erot

Arvosana 3

- Osa tehdä toteutettavan kampanjasuunnitelman
- Osoittaa osaavansa myyntiprosessin
- Osa tuottaa kampanjaan liittyvät työelämän tekstit
- Osa hyödyntää teoriaa käytännön toiminnassa ja tilanteissa

Arvosana 5

- Hallitsee kampanjasuunnittelun osa-alueet
- Hallitsee ja osaa toteuttaa myyntiprosessin
- Osa tehdä kohderyhmälle suunnattuja, tavoitteellisia ja kielellisesti laadukkaita työelämän tekstilajeja.
- Osa soveltaa teoreettista viitekehystä luovasti

Matkailun perusteet

Tämä opintojaksokuvaus koskee päiväopetusta. Monimuoto-opetuksen vastaava opintojaksokuvaus löytyy päiväopetuksen opintojaksokuvauksen alta.

Tunnus: PTA1RH002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 4. periodi tai 1. periodi

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 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. Tehdään useita tehtäviä, jotka ovat toimialalähtöisiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus: Lähiopetus ja tentti 32h Itsenäinen opiskelu 49h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Hannele Leppäneva, Haaga

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Hyväksytysti suoritettu tentti sekä alla olevat taidot

Arviointikriteerit

Arvosana 1

(50% tavoitteesta) Tiedot ja tentti

Opiskelija osaa nimetä matkailualan peruskäsitteet ja -yleisimmät termit. Opiskelija osaa kuvata matkailun perusprosesseja toimintaympäristössä. Opiskelija osallistuu jonkin verran mukana matkailun tunneilla tapahtuvassa keskustelussa. Opiskelija osaa vertailla matkailun ilmiöitä historian kautta. Opiskelija soveltaa muutamia matkailun yleisimpiä työkaluja ja perustella matkailun suunnitteluprosesseja. Opiskelija osallistuu aktiivisesti tunnilla tapahtuvaan keskusteluun ja kertoo omia mielipiteitään matkailusta.

Arvosana 3

(min. 70% tavoitteesta) Tiedot, taidot ja tentti

Opiskelija käyttää sujuvasti matkailun peruskäsitteitä ja -malleja. Opiskelija osaa kuvailla erilaisia matkailun malleja. Opiskelija osaa käyttää matkailun trendejä realistisesti ja luovasti. Opiskelija osaa tiedostaa yleisempien matkailun työkalujen tarpeellisuuden ja pyrkii suunnittelemaan niiden kautta oman toimintansa omassa työpisteessään. Opiskelija pystyy luomaan uusia toimintatapoja omalle alalleen matkailun kautta. Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti tunneilla matkailukeskusteluun sekä tuo rakentavia että kriittisiä ajatuksia ja ehdotuksia esille.

Arvosana 5

(min 90% tavoitteesta) Tiedot, taidot, pätevyys ja tentti

Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa. Opiskelija tulkitsee tulevaisuutta realistisen luovasti. Opiskelija osaa yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan.

Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoimintansa prosesseja matkailun kautta. Opiskelija suunnittelee ja johtaa mitattavaa toimintaa, jossa matkailu on oma osansa. Opiskelija luo uusia toimintatapoja omalle alalleen matkailun kautta. Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti keskusteluun ja opiskeluryhmän toimintaan sekä tuo keskusteluun rakentavia ajatuksia ja ehdotuksia tunneilla yksilönä.

Matkailun perusteet (Monimuoto-opetus)

Tunnus: PTA1RH002

Laajuus: 3 op (12 h)

Ajoitus: 4. tai 1. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen, jos ei aikaisempaa matkailun tuntemusta.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyysehtoja, 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
- Suomen myyminen matkailukohteena

Työelämäyhteydet

Opiskelijat tekevät yrityksistä tehtävän, jonka pohjalta he ymmärtävät matkailun toimialan klusterin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 69 h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Matkailua tuntemattomille opiskelijoille peruskurssi pakollinen. Muut vaihtoehdot: katso alla AHOT-menetetty.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Hannele Leppäneva, Haagan yksikkö

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Kerrotaan opiskelijoille, tehtävän suoritustavasta alla näkyvin perustein, perusteet koskevat myös yksilö tai paritehtävää, jonka tulee olla markkinoiva ja myyvä.

Tentti

Ei tenttiä. Opiskelijat tekevät yksilö- tai pari tehtävän Suomi matkailualueena, omasta valitsemastaan kohteesta, joka laitetaan myös Moodleen, jotta kaikki opiskelijatoverit voivat myös nähdä suoritukset, joka parantaa tehtävän läpinäkyvyyttä. Lupa kysyttävä ennen tehtävän antoa. Kaikki arvioidaan alla mainituin perustein

Arviointikriteerit

Arvosana 1

(min. 50% tavoitteesta) Tiedot

Opiskelija osaa nimetä matkailualan peruskäsitteet ja -yleisimmät termit. Opiskelija osaa kuvata matkailun perusprosesseja toimintaympäristössä. Opiskelija osallistuu jonkin verran mukana matkailun tunneilla tapahtuvassa keskustelussa.

Arvosana 3

(min 70% tavoitteesta) Tiedot ja taidot

Opiskelija osaa vertailla matkailun ilmiöitä historian kautta. Opiskelija soveltaa muutamia matkailun

yleisimpiä työkaluja ja perustella matkailun suunnitteluprosesseja. Opiskelija osallistuu aktiivisesti tunnilla tapahtuvaan keskusteluun ja kertoo omia mielipiteitään matkailusta. Opiskelija käyttää sujuvasti matkailun peruskäsitteitä ja -malleja. Opiskelija osaa kuvailla erilaisia matkailun malleja. Opiskelija osaa käyttää matkailun trendejä realistisesti ja luovasti. Opiskelija osaa tiedostaa yleisempien matkailun työkalujen tarpeellisuuden ja pyrkii suunnittelemaan niiden kautta oman toimintansa omassa työpisteessään. Opiskelija pystyy luomaan uusia toiminta tapoja omalle alalleen matkailun kautta. Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti tunneilla matkailukeskusteluun sekä tuo rakentavia että kriittisiä ajatuksia ja ehdotuksia esille.

Arvosana 5

(min 90% tavoitteesta) Tiedot, taidot ja pätevyys

Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa. Opiskelija tulkitsee tulevaisuutta realistisen luovasti. Opiskelija osaa yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan.

Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoimintansa prosesseja matkailun kautta. Opiskelija suunnittelee ja johtaa mitattavaa toimintoa, jossa matkailu on oma osansa. Opiskelija luo uusia toimintatapoja omalle alalleen matkailun kautta. Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti keskusteluun ja opiskeluryhmän toimintaan sekä tuo keskusteluun rakentavia ajatuksia ja ehdotuksia tunneilla yksilönä.

Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen

Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen

(COM8RH021-3), 3 opintopistettä

Aika

Maanantaina 7.1.2013. klo 9.00-14.45

Tiistaina 8.1.2013 klo 9.00-14.45

Keskiviikkona 9.1.2013 klo 9.00-14.45

Paikka

L403, Haaga

Osallistujat

Enintään 20 henkeä

Tavoite

Opintojakson tavoitteena on syventää osallistujien

- neuvottelu-, kokous- ja ryhmäviestintätaitoja
- vaikuttamis- ja vuorovaikutustaitoja
- vakuuttavuutta, tuloksellisuutta ja joustavuutta erityisesti ryhmäviestintätilanteissa

Teemat

Opintojakson aikana käsitellään mm.

- neuvottelu, kokous, palaveri, keskustelu, ryhmä,
- kuuntelu, viestin samauttaminen, kohdentaminen
- assertiivisuus, oma asenne
- väittelemine, argumentointi, perusteleminen, uskottavuus
- vakuuttavuus, uskottavuus, tavoitteellisuus
- ilmapiiri ja sitouttaminen

Suoritustapa ja arviointi

Opiskelu on seminaari- ja harjoitustyyppistä, jossa osallistujat osallistuvat aktiivisesti. Teoreettinen viitekehys nousee esiin tietoisuina harjoitusten analysoinnin yhteydessä

Kurssiin kuuluu

- Ennakkotehtävä
- Aktiivinen läsnäolo lähiopetuksessa
- Oppimispäiväkirja, joka palautetaan opintojakson jälkeen

Ennakkotehtävä

Palauta 2.1.2013 klo 10.00 mennessä sähköpostilla paivi.mattsoff@haaga-helia.fi.

1. Millainen koet olevasi neuvottelijana?

Paljonko neuvottelet työssäsi/harrastuksissasi?

Mitkä ovat vahvuutesi neuvotteluissa, palavereissa, keskusteluissa?

Millaisia kehittämiskohteita mielestäsi sinulla on vuorovaikutustaidoissasi?

2. Mitä pidät oleellisimpina asioina onnistuneissa neuvotteluissa?

Mitkä ovat neuvottelujesi solmukohtia?

3. Mitä odotat tältä kurssilta?

4. Millaisilla (milloin, koska, missä) neuvottelu/vuorovaikutustaitojen kursseilla olet ollut?

Mitä on jäänyt niistä mieleen (mikä on kolahtanut, mikä ei ole kolahtanut)

Vastauksen maksimipituus 2 liuskaa

Oppimispäiväkirja

Oppimispäiväkirja on ensisijaisesti väline oman oppimisen tutkimisessa ja kehittämisessä. Oppimispäiväkirjan avulla kuvataan omaa kokemusmaailmaa, tukea persoonallista kasvua ja tunnistetaan oman oppimisen heikkoja ja vahvoja puolia. Se toimii myös arvioinnin tukena.

Kaiken kaikkiaan oppimispäiväkirja kirjoitetaan itselle. Yhteenlaskettu sivumäärä on enintään viisi (3 - 5) sivua, joista 1/3 on teoreettista viitekehystä (kirjoista, netistä, monisteista yms.), 1/3 tehdyn kuvausta ja 1/3 teoriasta, keskusteluista ja tehdystä syntynyttä omaa oivallusta, kytkeä työelämään ja muuhun todellisuuteen.

Kirjallisuus

Lähiopetuksen yhteydessä

Oluet, pubit ja Sinebrychoff Olutmestari Junior

- Tunnus: RES8RH022
- Laajuus: 3,00 op (81 h)
- Ajoitus: vaihtelee
- Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot /vapaavalintaiset

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakso on pääasiassa suunnattu hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon (HOTRA) koulutusohjelman opiskelijoille mutta muiden koulutusohjelmien opiskelijoita hyväksytään toteutuksille varaustilanteen mukaan.

Oppimistavoitteet

Ymmärtää olueen laatuun vaikuttavat tekijät. Hallitsee monipuolisesti olutprosessin ravintolassa: valikoima ja sen hallinta, myynti ja markkinointi, turvallisuus,

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

ymmärtää oluen markkinoiden perusteet: oluttyypit ja -tyylit sekä niiden laatuun vaikuttavat tekijät

osaa maistella olutta systemaattisesti sen laadun ja aistittavien ominaisuuksien määrittämiseksi

Ymmärtää ravintolan olutprosessin eri näkökulmista: logistiikka, myynti ja markkinointi, turvallisuus

Sisältö

Olutmarkkinat

Oluen valmistus

Oluen maistelu

Oluttyypit

Oluen ja ruuan yhdistäminen

Olutprosessi ravintolassa: valikoima, varastointi, oluen tarjoilu, oluen omavalvonta

Olutravintolat

Sinebrychoff Olutmestari Junior -kilpailu

Kirjallisuus:

Mikko Salmi: Kippis! Ravintolan olutkäsikirja + luennoilla jaettava materiaali, opiskelijan omat muistiinpanot opintokäynneillä.

Luennoitsijat:

Jouko Mykkänen, Sinebrychoffin asiantuntijat + ekskursioilla isännät

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus (luennot, maistelut ja ekskursiot) ja tentti 24 h
Itsenäinen opiskelu 58 h

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

Arviointiperusteet

Tentti 100 %, maistelu ja kirjallinen osuus

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
- kypsyysnäyte

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.

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

Opinnäytetyö (100 %) käyttäen HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulun opinnäytetyön arviointikriteerejä

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 viestintätekniikan mahdollisuuksia omassa toiminnassaan

Sisältö

- aihe suunnitelma
- opinnäytetyöprosessi Haagassa
- tutkimus- tai kehittämishankkeen suunnittelu: tavoite, tiedonhaku, tietoperusta, menetelmän valinta, aikataulukutus
- 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 %

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.

Päivittäisjohtaminen

Tunnus: TYE1RH005

Laajuus: 4 op (106 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Henkilökohtaiset vuorovaikutustaidot, Yksilö työyhteisössä sekä Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät -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 24 h

Harjoituskurssi (viestintä) 24 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. Ks. Arviointiperusteet. Ota yhteys opettajaan.

Vastuopettajat

Kari Nurminen Haaga ja Päivi Mattsoff, Haaga

Oppimateriaalit

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

Pentikäinen, M. 2009. Ensiasteleht esimehenä. WSOY.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

Harjoituskurssin tehtävät ja läsnäolo 40 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osoittaa tuntevansa esimiestyön perusteita. Opiskelija pystyy toimimaan tiimin* jäsenenä, osallistumaan asioiden käsittelyn vaatimaan viestintään ja tuomaan asiantuntemuksensa tiimin käyttöön.

Arvosana 3

Osoittaa taitoa soveltaa kurssilla käsiteltäviä asioita ongelmanratkaisussa. Toimii täsmällisesti ja hahmottaa osuutensa tiimin* toiminnassa. Osaa antaa ja ottaa vastaan palautetta.

Arvosana 5

Osoittaa hallitsevansa esimiehistyksen vaatimuksia, esimiesviestintää ja näyttää organisointikykyä. Ottaa vastuuta roolistaan tiimissä*. Näyttää tavoitteellisuutta ja tukee tiimensä toimintaa sekä ilmapiiriä. Suhtautuu analyyttisesti ja kriittisesti käsiteltäviin asioihin ja työskentelytapoihin. Osoittaa osaavansa reflektoida omaa kehittymistään.

* Opiskeluun; kurssiin tai tehtävän suoritukseen osoitettu tiimi tai työelämässä toimiva tiimi.

Ranskan alkeet 1

Tunnus: FRE4RH201

Laajuus: 3 op

Ajoitus: pääsääntöisesti 1. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojaksen taso: perusopinnot

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintojaksosn suorittettuaan 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 palveluolosten näkökulmasta.

Sisältö

1. Tervehdykset, yleiskielen perussanastoa ja sanontoja
2. Adjektiivien taivutus
3. Tavallisimmat prepositiot
4. Omistussuhteen ilmaiseminen
5. Lukusanat
6. Verbien preesens ja lähifutuuuri
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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

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 Moodlesta).
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.

Arvioinnin kohteet

- yleiskielen perussanaston ja sanontojen hallinta
- viestinnällisistä tilanteista selviäminen ranskan kielellä
- perusrakenteiden hallinta

Arvioinnin kriteerit

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä ranskan kielellä sekä viestii ymmärrettävästi. Puhuminen ja kirjoittaminen on vielä rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta osin puutteellista.

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää jokapäiväisiä suullisia ja kirjallisia viestejä ranskan kielellä sekä viestii sujuvasti. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää vaihtelevia suullisia ja kirjallisia viestejä ranskan kielellä sekä viestii sujuvasti ja oikeakielisesti. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa yksinkertaisiin ammatillisiin kielenkäyttötilanteisiin. Opiskelija hallitsee ääntämisen ja rakenteiden perusteet.

Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: FRE4RH202

Laajuus: 3 op

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 opintojaksoihin

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 asioiminen
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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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.

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.

Arvioinnin kohteet

- yleiskielen perusanaston ja sanontojen hallinta
- perusrakenteiden hallinta
- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan keskeisimpien asiakaspalvelutilanteiden hallinta

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä ranskan kielellä sekä viestii ymmärrettävästi alan asiakaspalvelutilanteissa. Opiskelija hallitsee ääntämisen ja rakenteiden perusteet.

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää suullisia ja kirjallisia viestejä ranskan kielellä sekä viestii sujuvasti alan asiakaspalvelutilanteissa. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa vaihteleviin ammatillisiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää vaihtelevia suullisia ja kirjallisia viestejä ranskan kielellä sekä viestii sujuvasti ja oikeakielisesti alan asiakaspalvelutilanteissa. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa monipuolisiin ammatillisiin kielenkäyttötilanteisiin.

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 esitleminen 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 harjoitustyyppejä 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).

Ravintolajuomat

Tunnus: PTA2RH011

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

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 hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

Sisältö

- Viinien systemaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun, viinialueiden laatumerkinät
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyypit: puna-, valko-, rosee-, 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 32 h

Itsenäinen opiskelu 76 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 96 h

Oppimismenetelminä on systemaattinen maistelu ja sen yhdistäminen teoreettiseen tietoon. Onnistunut opiskelu edellyttää tiiviin tahdin vuoksi aiheisiin ennakkoon perehtymistä. Oppiminen osoitetaan tenteillä,

joissa on maistelu- ja teoriaosuus.

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

Oppimateriaalit

Kirjallisuus: päivitetään myöhemmin

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Arvioinnin kohteet

Ammattimainen maistaminen ja maistamisen terminologia

Viinin laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät

Viinitermistö

Viinialueiden sijainnit ja ominaisuudet

Cocktailien perusosaaminen

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta mutta ei terminologiaa. Tunnistaa vähäisesti viinitermistöä ja nimeää joitain viinin laatuun vaikuttavista tekijöistä. Tunnistaa vain osan viinialueiden ominaisuuksista. Osaa nimetä cocktailien rakenneosat välttävästi.

Arvosana 3

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa. Tunnistaa kohtalaisesti viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä. Kykenee nimeämään monien viinialueiden ominaisuuksia. Osaa nimetä cocktailien rakenneosat tyydyttävästi.

Arvosana 5

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa moitteettomasti. Osaa yhdistää viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi. Tunnistaa viinialueiden ominaisuudet kiitettävästi. Osaa nimetä cocktailien rakenneosat kiitettävästi.

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
materiaalipalveluun

Henkilömäärä:

max 20

Muutokset aikatauluihin mahdollisia johtuen yhteistyökumppaneiden aikatauluista.

Lähtökohtaisesti 2. ja 3. vuoden opiskelijoille

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,
- tietää miten liiketoiminnan tulos muodostuu,
- tuntee 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 Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. Majoitus- ja ravitsemisalan esimiesten työehtosopimus. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. Helsinki.
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palvelualojen 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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää laadukkaiden ja liiketaloudellisesti kannattavien kontrollitoimintojen merkityksen yrityksessä. Hän ymmärtää ja osaa kuvata alalla käytettäviä tunnuslukuja. Hän osaa käyttää alan voimassa olevaa työehtosopimusta työvuorosuunnittelun pohjana. Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyössä käytettäviä laskelmia alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta avustetusti. Opiskelijalla on valmiuksia perustehtäviin, mutta hän tarvitsee runsaasti opastusta ja ohjausta.

Arvosana 3

Opiskelija pysyy suunnittelemaan yrityksessä laadukkaita ja liiketaloudellisesti kannattavia kontrollitoimintoja. Hän ymmärtää alan tunnuslukuja ja pystyy niiden perusteella suunnittelemaan tehokasta työvoiman käyttöä. Hän hallitsee voimassaolevan alan työehtosopimuksen. Opiskelija pystyy suunnittelemaan ja toteuttamaan yrityksen tehokkuustavoitteiden mukaisen työvoimalistan. Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyössä käytettäviä laskelmia alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet perustehtäviin annetuilla ohjeilla.

Arvosana 5

Opiskelija osaa kehittää ja johtaa yrityksessä laadukkaita ja liiketaloudellisesti kannattavia kontrollitoiminnan prosesseja. Hän ymmärtää ja analysoi alan tunnuslukuja sekä pystyy soveltamaan ja viemään niistä saamaansa tietoa yrityksen käytänteisiin. Hän hallitsee täysin voimassaolevan alan työehtosopimuksen. Opiskelija pystyy kehittämään tehokasta ja laadukasta työvoimasuunnittelua yksikön tarpeet huomioiden. Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyössä käytettäviä laskelmia alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet soveltaa oppimaansa esimerkiksi case-harjoituksissa.

Kaikki osiot on suoritettava hyväksyttävästi.

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 opintojaksoihin

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 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 %

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 opintoihin

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) 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 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 %

Arvosana 5

Opiskelija osaa tarjota ja kehittää elämyksellisiä palvelutuotteita asiantuntijana. Hän ymmärtää syvällisesti ruoka- ja juomatuotteen merkityksen koko elinkeinon klusterissa, ja niiden tuottaman lisäarvon asiakkalle ja liiketoiminnassa.

Arvosana 3

Opiskelija osaa tarjota ja kehittää elämyksellisiä palvelutuotteita osana ryhmää. Hän ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen merkityksen koko elinkeinon klusterissa, ja niiden tuottaman lisäarvon asiakkalle.

Arvosana 1

Opiskelija osaa ohjattuna tarjota ja kehittää elämyksellisiä palvelutuotteita osana. Hän ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen merkityksen asiakkaalle.

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 opintoihin

Opintojakson osa kuuluu osana ammattiosaamista syventäviin opintoihin ja opintojaksoon Ravintolapalveluiden johtaminen. Opintojakson osaa edeltävät ravintola-alan ammatilliset opinnot tulee olla hyväksytysti suoritettuna. Ravintolapalveluiden johtamisen opintojakson osat; aistit ravintolapalveluissa, ravintolan valikoimasuunnittelu ja hankintakanavat, ravintolayksikön –ja –miljöön suunnittelu sekä Haaga Wine Advanced, muodostavat kokonaisuuden, jossa edellä mainitut osat linkittyvät toisiinsa mm. kokonaisvaltaisena opintojaksotyönä.

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 suoritettuaan 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
- Ymmärtää eri aistien ja designin kokonaisvaltaisen hyödyntämisen tuotteita ja ravintolaympäristöjä suunniteltaessa

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
- jakson osat integroituvat toisiinsa työelämälähtöisellä opintojaksotehtävällä

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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija tuottaa liikeidean mukaisesti laadukkaita ja kannattavia palvelu- sekä tuotekokonaisuuksia yritykselle. Hän tunnistaa asiakaslähtöisyyden tärkeyden tuotevalikoiman suunnittelussa ja myynnissä.

Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ravintolan tuotevalikoimaa ja liikeideaa asiakaslähtöisesti, lähtökohtana toimintaympäristön liiketaloudelliset tavoitteet. Hän kykenee yhteistyössä muiden yksikön toimijoiden kanssa edesauttamaan yksikön liiketaloudellista menestymistä. Opiskelija pystyy suunnittelemaan ja myymään laadukkaita palvelu ja tuotekokonaisuuksia yrityksen tarpeisiin.

Arvosana 5

Opiskelija osaa suunnitella ja kehittää ravintolan tuotevalikoimaa ja liikeideaa asiakaslähtöisesti, lähtökohtana toimintaympäristön kokonaisvaltainen analyysi. Hän kykenee arvioimaan ja tiedostaa liiketaloudelliseen menestymiseen vaikuttavat muutosvoimat. Opiskelija pystyy kehittämään, johtamaan ja myymään kokonaisvaltaisesti laadukkaita palveluita ja tuotekokonaisuuksia.

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 opintojaksoihin

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 yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa
- osaa tarjota kokemuksia ja elämyksiä
- 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 ravitsemisalan 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 muunmuuassa 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

Vastuopettajat

Heikki Ursin, Haaga

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Opintojaksotehtävä 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 opintoihin

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 vaihtoehtoisia 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.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Harjoitustyö 50 %

Arvosana 5

Opiskelija osaa ohjata omaa palveluprosessiaan itsenäisesti. Hän ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle.

Arvosana 3

Opiskelija hallitsee palveluprosessin osana ryhmää. Hän ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksessä.

Arvosana 1

Opiskelija hallitsee ohjattuna palveluprosessin. Hän ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri ovat palveluyrityksessä.

Ravintolayksikön ja –miljööön suunnittelu

Tunnus: SJL3RH010C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. – 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: syventävät opinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakson osa kuuluu osana ammattiosaamista syventäviin opintoihin ja opintojaksoon Ravintolapalveluiden johtaminen. Opintojakson osaa edeltävät ravintola-alan ammatilliset opinnot tulee olla hyväksytysti 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 miljööä. Hän oppii viranomaisyhteistyötä ja hakemaan tietoa oikeilta julkishallinnon tietokanavilta. Opiskelija ymmärtää yksikön suunnittelussa kokonaisvaltaisen esteettisyyden tärkeyden kilpailukeinona.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- 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
- Ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja kestäväen kehityksen merkityksen

Sisältö

- Rakennus – ja toimenpideluvat ja niiden hankinta
- Toiminta- ja kilpailuympäristön kartoitus
- Ravintolayksikön rakennuttaminen
- Miljööön suunnittelu
- 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

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 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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osallistuu yksikön- ja miljööön suunniteluprosessiin ja kykenee omalla asiantuntijuudellaan edesauttamaan suunnittelua ja toteutusta. Hän tunnistaa majoitus- ja ravitsemisalan sekä yrityksen uusrakentamiseen ja muutokseen vaikuttavan lainsäädännön.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee ottamaan huomioon yksikön- ja miljööön suunnittelussa ympäristötekijöiden vaikutuksen tehtäviin kokonaisratkaisuihin yrityksen toiminnallisten tarpeiden suunnittelussa. Hän hallitsee majoitus- ja ravitsemisalan sekä yrityksen uusrakentamiseen ja muutokseen vaikuttavan lainsäädännön. Opiskelija kykenee osallistumaan toteutettavan miljööön suunnitteluun ja käytännön ratkaisuihin.

Arvosana 5

Opiskelija osaa arvioida ja analysoida ympäristötekijöiden vaikutusta yksikön ja sen miljööön kehittämiseen. Hän hallitsee majoitus- ja ravitsemisalan sekä yrityksen uusrakentamiseen ja muutokseen vaikuttavan lainsäädännön. Hän sisäistää teknisten ratkaisuiden merkityksen osana ravintolayksikön palvelullisia ja tuotannollisia ratkaisuja.

Ravitsemustieto

Tunnus: TYE3RH010C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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:

Lähtöpaaminen 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. & Serti, 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

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 edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on syventää ruokakulttuurien ymmärtämistä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- ymmärtää asiakkaan ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- tuntee eri ruokakulttuureita
- tuntee ruoan käytön historiaa

Sisältö:

- Suomalainen ruokakulttuuri
- Eri uskontokuntien ruokasäännöt
- Ruoka-aineiden käytön historia
- Ruoka-aineiden käyttö eri ruokakulttuureissa
- Ruoan muu kuin ravitsemuksellinen merkitys

Opetus- ja oppimismenetelmät:

Lähiopetus 16 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Opintojakson suoritus

1. Osallistuminen luennoille

2. Kirjallinen tehtävä (pareittain)

Ruoka-aineiden käyttö eri ruokakulttuurialueilla

Työn tavoitteena on saada kuva eri ruokakulttuurialueiden ruoankäytön eroista ja erityispiirteistä. Harjoitustyössä perehdytään valinnan mukaan jonkin ruoka-aineen (tai ruoka-aineiden) kulutukseen ja käyttötapoihin eri ruokakulttuurialueilla. Tarkasteltava ruoka-aine valitaan oman mielenkiinnon mukaan.

Käytä lähdeaineistona myös kirjoja! Kirjastossa on paljon erinomaista kirjallisuutta. Ole kriittinen lähteiden, erityisesti Internet-lähteiden suhteen.

Työn toteutus ja rakenne

Työn teemana on jonkin raaka-aineen (esim. peruna, vehnä, kala, liha, maitotaloustuotteet jne.) käyttö ja käyttötavat. Ruoka-aineen käyttöön vaikuttavia tekijöitä, erilaisia käyttötapoja ja ruoka-aineen merkitystä ruokavaliossa kuvataan erityyppisillä ruokakulttuurialueilla (Suomi aina mukana, valiten muut eri maat tai maanosat, perustele valintasi) esim. seuraavista näkökulmista:

A. Ruoka-aineen kulutukseen/saantiin vaikuttavat yleiset tekijät

- historialliset, maantieteelliset, ilmastolliset tms. seikat
- taloudelliset tekijät, elintarviketuotanto (alkutuotanto ja jalostus)
- uskonnon vaikutus, tabut, uskomukset
- muita mahdollisia vaikuttavia tekijöitä

B. Ruoka-aineen kulutus ja käyttötavat valituilla ruokakulttuurialueilla

- Käytön yleisyys ja merkitys ruokavaliossa, mm. kulutusmäärät ja kulutustrendit
- ruoanvalmistus, ruoanvalmistustavat, -välineet, maustaminen (liitteeksi mahdollisesti esimerkkejä erityyppisistä ruokaohjeista)
- ateriakokonaisuus

- juhlaruoka/arkiruoka
- muita mahdollisia käyttötapoihin liittyviä tekijöitä
- vertaa suomalaiseen ruokakulttuuriin kyseisen ruoka-aineen käyttöä

Työn raportointi ja esitys

Työstä laaditaan 10-12 sivun mittainen raportti (ilman liitteitä). Lähdemerkinnät merkitään, kuten opinnäytetyössä. Käytä myös opinnäytetyön sivuasetteluja ja sisällysluettelo. Raportit palautetaan Moodleen, jossa ne ovat kaikkien kurssille osallistujien nähtävissä ja käytettävissä.

Työ esitellään luokassa. Esityksessä kuvataan ruoka-aineen historia, käytön laajuus maailmassa tällä hetkellä ja yksi valitsemasi näkökulma. Esityksen kesto 15 min

Vastuopettaja

Marianne Taipale, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyöt 100 %

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 %

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 edeltävyysehtoja.

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. Keittiölaitteiden 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%

Arvioinnin kohteet

- Erilaisten aterioiden ja raaka-aineiden tuntemus
- Käytännön ruoanvalmistuksen perusteiden hallinta
- Ammattikeittiön laitteiston käyttö
- Ateriasuunnittelu

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osaa listata ja kuvailla alamme tyypillisimmät vakioateriat sekä niissä käytettävät tyypillisimmät raaka-aineet
- osaa valmistaa opetuksessa määriteltävän perusreseptiikan
- osaa käyttää opetuskeittiössä olevaa keittiövälineitä ja -laitteistoa

Arvosana 3

- osaa valita ja verrata liikeidean mukaisia vakioaterioita ja niihin soveltuvia raaka-aineita
- osaa muokata perusruokaohjeistusta eri ruokatuotantosektoreille sopivaksi taloudellisuus huomioiden
- osaa valita sopivan ruoanvalmistustavan eri raaka-aineille ja hallitsee laitteiden monipuolisen käytön

Arvosana 5

- osaa suunnitella ja järjestää kokonaisvaltaisen tapahtuman ruokatuotteen vakioaterioiden ympärille
- osaa vertailla ja valita ruokaohjeistuksen sopivuutta eri liikeideoihin
- osaa suunnitella ja valita tehokkaan ja toimivan valmistusmenetelmän raaka-aineet ja annosmäärät huomioiden

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.

Vastuopettajat

Halmeenmäki Markku, Haaga
Karjalainen Jari, Haaga
Nelimarkka Birgitta, 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 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osaa tunnistaa ruokatuotannon ydinprosessit
- osaa erotella jalostusasteen tekijöitä, jotka vaikuttavat lopputuotteen laatuun ja kannattavuuteen
- osaa keittiötoimintaan vaikuttavan laskennan peruseräatteen

Arvosana 3

- osaa kuvata ruokatuotannon ydinprosesseja eri liiketoimintaympäristöihin
- osaa laskea ja perustella vaihtoehtoisia jalostusasteita työkustannukset huomioiden
- osaa ratkaista laskennan avulla lopputuotteen laatuun ja kannattavuuteen vaikuttavia tekijöitä

Arvosana 5

- osaa kehittää ja ohjata ruokatuotannon ydinprosesseja
- osaa valita kunkin liiketoimintaympäristön vaatimat laadullisesti ja taloudellisesti kannattavat toimintatavat
- osaa hyödyntää ruokatuotannon prosessiajattelua tuotannon ja ostotoiminnan suunnittelussa

Ryhmä- ja erityismatkustus

Tunnus: RYE8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: periodi 1

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakso on tarkoitettu ensisijaisesti ensimmäisen ja toisen 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

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

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

Vastuuopettajat

Sirpa Kajarinne

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Hyväksytty / hylätty

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 100 %

Oppimispäiväkirjat

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

Saksan alkeet 1

Tunnus: GER4RH201

Laajuus: 3op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

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 oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 35 h

Itsenäinen opiskelu 46 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön sopimalla asiasta opintojakson vastuopettajan kanssa.

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.

Arvioinnin kohteet

- yleiskielen perussanaston ja sanontojen hallinta
- viestinnällisistä tilanteista selviäminen saksan kielellä
- perusrakenteiden hallinta

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä saksan kielellä sekä viestii ymmärrettävästi. Puhuminen ja kirjoittaminen on vielä rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta osin puutteellista.

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää jokapäiväisiä suullisia ja kirjallisia viestejä saksan kielellä sekä viestii sujuvasti. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää vaihtelevia suullisia ja kirjallisia viestejä saksan kielellä sekä viestii sujuvasti ja oikeakielisesti. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa yksinkertaisiin ammatillisiin kielenkäyttötilanteisiin. Opiskelija hallitsee ääntämisen ja rakenteiden perusteet.

Saksan alkeet 2

Tunnus: GER4RH202

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssi on tarkoitettu Saksan alkeet 1 OJ 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 33 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 35 h

Itsenäinen opiskelu 46 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön sopimalla asiasta opintojakson vastuuopettajan kanssa.

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.

Arvioinnin kohteet

- yleiskielen perusanaston ja sanontojen hallinta
- perusrakenteiden hallinta
- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan keskeisimpien asiakaspalvelutilanteiden hallinta

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä saksan kielellä sekä viestii ymmärrettävästi alan asiakaspalvelutilanteissa. Opiskelija hallitsee ääntämisen ja rakenteiden perusteet.

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää suullisia ja kirjallisia viestejä saksan kielellä sekä viestii sujuvasti alan asiakaspalvelutilanteissa. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa vaihteleviin ammatillisiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää vaihtelevia suullisia ja kirjallisia viestejä saksan kielellä sekä viestii sujuvasti ja oikeakielisesti alan asiakaspalvelutilanteissa. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa monipuolisiin ammatillisiin kielenkäyttötilanteisiin.

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 opintoihin

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.

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.

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 opintoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintojaksolla keskitytään strategisen ja liikkeenjohdollisen ajattelun merkitykseen muuttuvassa toimintaympäristössä. 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.

Kansainvälisyys

Opintojakson materiaali on osin kansainvälistä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Vastuopettajat

Eija Kjelin, Haaga

Oppimateriaalit

Vaara (toim.), Mantere & Suominen, 2011, Toisinajattelua strategisesta johtamisesta sekä opettajan ilmoittamat artikkelit sekä lähiopetuksessa käytetty ja tuotettu materiaali

Arviointiperusteet

Lähiopetus ja harjoitustyö 40 %

Tentti 60 %

Arvioinnin kohteet

- Strategisen ajattelu ja sen merkitys muuttuvassa toimintaympäristössä
- Strategisen johtamisen sekä strategiaprosessin periaatteet
- Alihankinnan ja ulkoistamisen periaatteet
- Maineen merkitys menestystekijänä
- Muutosten ennakointi ja havaitseminen sekä uusien mahdollisuuksien hyödyntäminen.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa määritellä strategisen johtamisen keskeiset käsitteet ja pystyy nimeämään strategiaprosessin eri vaiheet ja pääpiirteittäin niiden sisällön ja keskeiset menetelmät.

Arvosana 3

Opiskelija osaa selittää sekä rationaalisen että osallistavan strategiaprosessin vaiheet ja periaatteet. Hän osaa soveltaa keskeisiä menetelmiä muuttuvan toimintaympäristön ja yrityksen toiminnan kuvaamisessa sekä osaa selittää yhteistyön ja/tai kilpailun haasteet/mahdollisuudet erilaisissa toimintaympäristöissä.

Arvosana 5

Opiskelija osaa arvioida erilaisia strategisia valintoja ja vertailla niitä kriittisesti sekä osaa tehdä perusteltuja ehdotuksia strategisen johtamisen kehittämiseksi.

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

Suosittelua, 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

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

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 –kurssista.

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 harjoittamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita. Opiskelija saa turvallisessa 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.

Vastuuopettajat

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 %

Arviointikriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla 0-5 (1-5 = hyväksytty suoritus, 0 = hylätty suoritus)

Arvosana 1

Opiskelija osaa tuotoksessaan hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän pystyy tuottamaan yksinkertaisia liikeviestinnässä tarvittavia kirjallisia ja suullisia viestejä.

Arvosana 3

Opiskelija osaa tuotoksessaan soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän pystyy reagoimaan kirjallisesti ja suullisesti vaihtelevissa liike-elämän tilanteissa. Sen lisäksi hän osaa perustella ja esittää asiansa ymmärrettävästi.

Arvosana 5

Opiskelija osoittaa osaavansa liikeviestinnän eri tilanteissa luontevasti ja monipuolisesti soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän osaa sopivin ilmaisin reagoida kirjallisesti ja suullisesti vaativissa liike-elämän tilanteissa. Sen lisäksi hän osaa perustella ja esittää asiansa vakuuttavasti.

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 ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Opiskelijalla on mahdollisuus osallistua harjoittelutavoitteiden ohjattuun laatumiseen 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.

Sähköinen liiketoiminta

Tunnus: PTA1RH005

Laajuus: 3op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojaksen taso: perusopinnot

Opintojaksen tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, 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, intranetjärjestelmien hankinta, vaatimusmäärittelyt
- 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 vierailevia 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

Harjoitustyö 100 %

Arviointikriteerit

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 opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

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 hotelli-, ravintola- ja matkailualan 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 hotelli-, ravintola- ja matkailualan kirjanpidossa
- tilinpäätöksen tekeminen
- tilipäätösanalyysin ja hotelli-, ravintola- ja matkailualan keskeisten tunnuslukujen tulkinta

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla analysoidaan alan toimijoiden tilinpäätöstietoja.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla keskitytään suomalaiseen kirjanpitokäytäntöön.

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 21 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.

Vastuopettaja

Hanna Moisio, Haaga

Oppimateriaalit

Tomperi, S. 2010. Käytännön kirjanpito. 18. painos. Edita. Helsinki.
Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Arvioinnin kohteet

- kirjanpidon perusteiden hallinta
- arvonlisäverotuksen perusteiden hallinta
- myyntikatteen laskenta
- tilinpäätösanalyysi ja taloudelliset tunnusluvut (etätehtävä)

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija hallitsee liiketoiminnan kirjanpidon ja tilinpäätöksen analysoinnin perusteet avustetusti. Opiskelijalla on valmiuksia perustehtäviin, mutta hän tarvitsee runsaasti opastusta ja ohjausta.

Arvosana 3

Opiskelija hallitsee liiketoiminnan kirjanpidon ja tilinpäätöksen analysoinnin perusteet melko itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet perustehtäviin annetuilla ohjeilla.

Arvosana 5

Opiskelija hallitsee liiketoiminnan kirjanpidon ja tilinpäätöksen analysoinnin perusteet itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet soveltaa oppimaansa.

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, käyttökateen 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

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta

Tunnus: PTA1RH004

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 1. lukuvuoden aikana

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

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 toteutusena:

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.

Vastuuopettajat

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija hallitsee talousmatematiikan keskeiset asiat ja taulukkolaskennan peruskäytön avustetusti. Opiskelijalla on valmiuksia perustehtäviin, mutta hän tarvitsee runsaasti opastusta ja ohjausta.

Arvosana 3

Opiskelija hallitsee talousmatematiikan keskeiset asiat ja taulukkolaskennan peruskäytön itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet perustehtäviin annetuilla ohjeilla.

Arvosana 5

Opiskelija hallitsee talousmatematiikan keskeiset asiat ja taulukkolaskennan käytön itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet soveltaa oppimaansa.

Toiminnan organisointi

Tunnus: TYE2RH009B

Laajuus: 3 op (80 h)

Ajoitus: 4.-5. 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.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön: Keskustelu opettajan kanssa, kirjatentti kurssin kirjasta.

Vaihtoehtoiset 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

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.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osoittaa tuntevansa projektitoiminnan periaatteita. Osaa toimia ennalta laaditun projektisuunnitelman mukaisesti. Osaa erottaa projektin ja perusorganisaation toiminnan.

Arvosana 3

Osoittaa taitoa soveltaa kurssilla käsiteltäviä asioita. Osaa laatia projektisuunnitelman. Ymmärtää opiskelun, harjoittelu- ja työtehtävien projektiluonteisuuden. Suunnittelee ajankäyttöään ja tekee osuutensa ajallaan.

Arvosana 5

Osaa laatia projektisuunnitelmia erilaisissa toimintaympäristöissä. Hallitsee projektin suunnittelu- ja seurantamenetelmiä. Toimii tavoitteellisesti ja tukee projektiryhmän onnistumista. Näyttää organisointi- ja suunnittelutaitoja ja kokonaisuuden hallintaa. Osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä. Osaa analysoida kriittisesti saavutettuja tuloksia.

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.

Vaihtoehtoiset 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.

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

Oppimateriaalit

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu 2010. Raporttien ulkoasu ja lähteisiin viittaaminen -ohje. Luettavissa: <http://mynet.haaga-helia.fi/fi/opiskelu/opinnaytetyo-amk/raportointiohjeet/Pages/default.aspx> Luettu: 26.4.2012.

Kinnunen, U., Feldt, T. & Mauno, S. (toim.) 2005. Työ leipälajina: työhyvinvoinnin psykologiset perusteet. PS-kustannus. Jyväskylä.

Ojasalo, K. Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOYpro. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Opintojaksotehtävän tutkimusraportin osuus on 70 % ja lopputentin osuus 30 % arvosanasta. Harjoitustehtävät on suoritettava hyväksytysti. Läsnäolo on pakollinen (80 %), poissaolot alentavat arvosanaa. Hyväksytyyn suoritukseen vaaditaan kaikista osioista (tutkimusraportti ja tentit) vähintään puolet maksimipistemäärästä.

Arvioinnin kohteet

- työhyvinvoinnin ja sen johtamisen yhden osa-alueen hallinta ja käsittelyn monipuolisuus
- tutkimus- ja kehittämistoiminnan peruskäsitteet
- tiedonhaku; työhyvinvoinnin ja sen johtamisen mallien käyttäminen
- lähdekriittisyys; työhyvinvoinnin johtamisen mallien tai teorioiden arviointi
- empiirisen tutkimuksen aineistonkeruu- ja analysointimenetelmät
- tietoperustan ja empiirisen tutkimuksen raportointi

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Muistamisen taso

Opiskelija tunnistaa työntekijän roolin osana työyhteisön työhyvinvointia. Hän pystyy nimeämään työhyvinvoinnin aiheeseensa liittyviä yleisiä teemoja ja kirjoittamaan niistä. Opiskelija tunnistaa tutkimus- ja kehittämismenetelmien peruskäsitteet ja pystyy tekemään pienimuotoisen tutkimuksen tai kehittämistyön. Hän löytää aihealueeseen liittyviä tutkimuksia ja muuta lähdemateriaalia.

Arvosana 3

Ymmärtämisen taso ja soveltamisen taso

Opiskelija ymmärtää ja osaa erottaa työntekijän, työyhteisön ja esimiehen erilaiset roolit työhyvinvointivastuissa. Hän osaa soveltaa jonkin verran tietoa alaan omilla esimerkeillä, jos hän ei ole löytänyt aiheesta alan kirjallisuutta. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa pienimuotoisen tutkimuksen tai kehittämistyön. Hän osaa käyttää tarkoituksenmukaisesti löytämänsä lähdemateriaalia. Hän pystyy vertailemaan erilaisia aineistonkeruu- ja analysointimenetelmiä ja valitsemaan niistä aiheeseen parhaiten soveltuvimman.

Arvosana 5

Analysoinnin, arvioimisen ja luomisen taso

Opiskelija etsii, käyttää, arvioi ja soveltaa sujuvasti työhyvinvoinnin tietoa marata-alaan. Hän osaa hyödyntää tietoa johtamiseen, käytännön esimiestyöhön sekä esimiehen rooliin työhyvinvoinnin tekijänä. Hän tuo selkeästi esiin henkilöstön hyvinvoinnin osana sosiaalisesti ja taloudellisesti vastuullista johtamista sekä sosiaalista pääomaa yrityksessä. Käsittelytapa on tutkiva ja arvioiva. Opiskelija antaa myös kehittämissuhteita alan käytäntöihin. Opiskelija hallitsee tutkimus- ja kehittämismenetelmien peruskäsitteet. Hän osaa perustella työssään tekemänsä valinnat. Hän osaa soveltaa monipuolisesti ja tarkoituksenmukaisesti eri tutkimus- ja kehittämismenetelmiä työssään. Hän osaa arvioida tutkimustuloksia kriittisesti ja suhteuttaa saamiaan tuloksia olemassa olevaan tietoon. Hän osaa hakea sekä hyödyntää harkiten tietoa useilta eri aloilta. Opiskelija omaksuu kriittisen, aloitteellisen ja kehittävän työtavan.

Työoikeus

Tunnus: TYE3RH010D

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

- vko 1 Työsopimuslaki
- vko 2 Työsuhde
- vko 3 Työehtosopimukset
- vko 4 Vuosilomalaki
- vko 5 Työajan sääntely
- vko 6 Työsuojelu, sosiaaliturvan perusteet
- vko 7 Oikeustapausharjoitukset
- vko 8 Tentti

Työelämäyhteydet

Kurssilla käsitellään työoikeutta ja työehtosopimuksia.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 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 työsuhdeasiat. Kauniainen.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Arvioinnin kohteet

- opiskelijoiden tuottamat oikeustapausratkaisut
- tentti

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tuntee työelämää ja työsuhteita koskevan säännösten ja sen rakenteen ja löytää yksittäistapaukseen sovellettavat säännökset.

Arvosana 3

Osoo soveltaa säännöksiä käytännön tilanteisiin.

Arvosana 5

Osoo kriittisesti arvioida tekemänsä ratkaisut ja niiden seuraukset.

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 opintoihin

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 %

Vastuullinen liiketoiminta

Tunnus: SJL2RH007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuus muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Opiskelija oppii vastuullisen liiketoiminnan eri osa-alueet ja toimijatasot sekä ymmärtää yhteiskuntavastuun osana liiketoiminnan kilpailutekijöitä. Hänelle muodostuu käsitys siitä miten yritykset voivat vastata vastuullisen liiketoiminnan haasteisiin sekä yritys-, alue- ja kansainvälisellä tasolla. Opiskelija kykenee arvioimaan omaan ammattiosaamiseensa liittyviä kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja sekä vastuullista kuluttamista.

Sisältö

- Vastuullinen liiketoiminta käsitteenä, sosiaalisesti vastuullinen johtaminen
- Ympäristö- ja henkilöstöjohtamisen integrointi liiketoimintaan
- Creating Shared Value -konsepti
- Verso Global vastuullisuusprofiili
- ”Living and leading responsible business” – vastuullisuusjohtaminen osana yrityksen arkea

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan elinkeinoelämän vastuullisuuskäytäntöihin harjoitustehtävien, vierailuluentojen ja vierailukäyntien puitteissa.

Kansainvälisyys

Opintojakson näkökulma on globaali ja harjoitustöissä käytettävä materiaali on osin englanninkielistä perustuen kansainvälisten yritysten toimintaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja tentti 32h

Itsenäinen opiskelu 49h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettaja

Pasi Tuominen

Oppimateriaalit

Kirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa ja Moodle-sivulla. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Arvosana painottuu seuraavasti:

- Pienryhmätyöt 40%

- Vastuullisuussuunnitelma -projekti 60%

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- Osoittaa, että tuntee vastuullisen liiketoiminnan-käsitteen.
- Osoittaa, että osaa hyödyntää vastuullisen liiketoiminnan terminologiaa työympäristössä.
- Pystyy esittämään suullisesti tai kirjallisesti vastuullisen liiketoiminnan perusajatuksia.

Arvosana 3

- Osoittaa tunnistavansa vastuullisen liiketoiminnan eri osa-alueet ja toimijatasot sekä ymmärtää yhteiskuntavastuun osana liiketoiminnan kilpailutekijöitä.
- Osoittaa, että hänelle on muodostunut käsitys siitä miten yritykset voivat vastata vastuullisen liiketoiminnan haasteisiin sekä yritys-, alue- ja kansainvälisellä tasolla.
- Antaa palautetta, joka sisältää perusteluja.

Arvosana 5

- Osoittaa, että tuntee perusteellisesti vastuullisen liiketoiminnan eri osa-alueet ja toimijatasot
- Osoittaa, että ymmärtää hyvin ympäristö- ja yhteiskuntavastuun osana liiketoiminnan kilpailutekijöitä.
- Kykenee arvioimaan omaan ammattiosaamiseensa liittyviä kestävä kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja sekä vastuullista kuluttamista.
- Antaa rakentavaa palautetta.

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 edeltävyysehtoja. 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.

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 asiointi
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

Vastuopettajat

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.

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 opintoihin

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 ruoan 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 ruoan 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%

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, laatumerkinnot
- Tärkeimpien tärkeimpien juomatyyppien vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: vodkat, ginit, viskit, rypäletisleet, hedelmätisleet, liköörit, maustetut tisleet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena

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

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 opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on hahmottaa työelämän kannalta keskeisiä itsensä johtamisen ja työkyttämisen 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
- Psyken puolustuskeinot
- Yksilön motivoituminen, arvot ja ihmiskäsitys
- Sosiaalinen havainnointi
- Ryhmän vaikutus yksilön toimintaan

Työelämäyhteydet

Opintojakson teemat sovelletaan työyhteisöihin ja työelämään käytännön esimerkein

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. Yhteys suoraan opettajaan.

Vastuuopettajat

Ulla Ijäs, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyö 40%

Arviointikriteerit

Arvosanan 1

Opiskelija tunnistaa opintojakson keskeiset käsitteet; kurssin tietoperustaa ei ole käytetty oppimistuotoksissa riittävästi, tai tuotokset sisältävät paljon epäolennaisuuksia.

Arvosana 3

Opiskelija osaa havainnoida omaa ja työyhteisön toimintaa kiinnittäen huomion malleihin ja käsitteisiin ja osaa käyttää esimerkkejä perusteluissaan.

Arvosana 5

Opiskelija osaa arvioida kriittisesti eri malleja ja teorioita. Hän pystyy erittelemään kriittisesti omaa oppimistaan ja johtamistoimintoja työyhteisössä.

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