

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma opintojaksokuvaukset 2013-2014

Markkinoinnin ja myynnin perusteet

Tunnus: PTA1RR001
Laajuus: 3 op (81 h)
Ajoitus: 1.-2. lukukausi
Kieli: suomi
Opintojakson taso: perusopinnot
Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija

- Tuntee ravintola- ja ruokapalveluyritysten markkinoinnin kilpailukeinot
- Osaa suunnitella markkinointia ja ymmärtää markkinointi-investoinnille odotetun tuoton mittaamisen peruseriaatteen
- 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
- tuotekäsite, tuotekehitys ja tuotteen elinkaari
- hinnoittelustrategiat, -tavat ja hintajousto
- saatavuus, markkinointikanavat
- markkinointiviestinnän keinot
- markkinointisuunnitelman laatiminen

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 virtuaaliopetustoteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:
Lähiopetus ja tentti 32 h
Itsenäinen opiskelu 48 h
Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuoto-opetus
Lähiopetus ja tentti 12 h
Itsenäinen opiskelu 68 h
Oman oppimisen arviointi 1h

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

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Harjoitustyö 50 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- Osaa nimetä markkinoinnin peruskäsitteet, termit ja mallit
- Tunnistaa hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnin erityispiirteet
- Löytää yleisimmät markkinoinnin tietolähteet

Arvosana 3

- 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

- 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

Matkailun perusteet

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

Tunnus: PTA1RR002

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 kestävän 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 48h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Hannele Leppäneva

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.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (40% 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 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, 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 (aikuiset)

Tunnus: PTA1RR002

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 edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää matkailualan toimintaympäristönä sekä ymmärtää matkailun alueelliset ja globaalit vaikutukset
- osaa soveltaa kestävän 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 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Hannele Leppäneva

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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

Tenttiä ei ole vaan, 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. 40% 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 tunneilla 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 toimintatapoja omalle alalleen matkailun kautta. Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti tunneilla matkailukeskusteluun sekä tuo rakentavia että kriittisiä ajatuksia ja ehdotuksia esille.

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 opieluryhmän toimintaan sekä tuo keskusteluun rakentavia ajatuksia ja ehdotuksia tunneilla yksilönä.

Henkilökohtaiset viestintätaidot

Tunnus: PTA1RR003

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 asiatyylisiä 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
- tavoitteen asettaminen
- viestin kohdentaminen
- 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

Asiatyylit

Työelämäyhteydet

Opintojakso liittyy työelämään välillisesti.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla sivutaan kulttuurienvälisiä viestintää.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso sisältää keskusteluita 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

Oman oppimisen arviointi 1 t

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, puheviestintä

Muut opettajat

Eeva Puhakainen, kirjallinen viestintä

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: 26.3.2014
Kielijelppi 2004 - 2010. Helsingin yliopiston Kielikeskuksen äidinkielen viestintäopetuksen palveluyksikkö. Luettavissa: <http://www.kielijelppi.fi/>. Luettu: 26.3.2014.

Arviointiperusteet

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvosana painottuu seuraavasti:

Puheviestintä (harjoitukset, aktiivisuus, raportti) 60 %
Kirjallinen viestintä (harjoitukset, aktiivisuus) 40 %

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- * Osoittaa, että tietää viestijäkuva-käsitteen.
- * Osoittaa, että osaa hyödyntää raportointiohjetta kirjoittamisessa.
- * Pystyy esiintymään ja olemaan vuorovaikutuksessa.

Arvosana 3

- * 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

- * Osoittaa tunnistavansa oman viestijäkuvansa ja osaavansa kehittää sitä.
- * Kirjoittaa hyvää asiatyylistä tekstiä.
- * Esiintyy vakuuttavasti ja vuorovaikutteisesti.
- * Osoittaa, että osaa antaa rakentavaa palautetta.

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta

Tunnus: PTA1RR004

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 edeltävyysehtoja, 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 toteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 75 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 20 h

Itsenäinen opiskelu 87 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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/opintojakson osasta näytön.

Vastuopettajat

Mariitta Rauhala

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.

Sähköinen liiketoiminta

Tunnus: PTA1RR005

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

Kurssin suorittuaan opiskelija

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

Sisältö

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

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

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yritysvierailuja ja 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 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuoto-opetus

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyö 100 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (min 40% tavoitteesta)

Tiedot (Knowledge)

Opiskelija osaa nimetä peruskäsitteet ja yleisimmät lyhenteet. Opiskelija hahmottaa alan tärkeimmät kehityssuunnat. Opiskelija osaa kuvata toimintaa mallien mukaisesti.

Taidot (Skills)

Opiskelija osaa kuvata perustyökalut. Opiskelija osaa kuvata perusprosesseja toimintaympäristössä.

Pätevyys (Competencies)

Opiskelija osallistuu jonkin verran keskusteluun ja on mukana ryhmän toiminnassa.

Arvosana 3 (min 70% tavoitteesta)

Tiedot (Knowledge)

Opiskelija ymmärtää peruskäsitteiden merkityksen. Opiskelija osaa vertailla ilmiöitä historian valossa.

Taidot (Skills)

Opiskelija osaa käyttää muutamaa yleisintä työkalua. Opiskelija osaa suunnitella ja perustella prosessin.

Pätevyys (Competencies)

Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan.

Arvosana 5 (min 90% tavoitteesta)

Tiedot (Knowledge)

Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa. Opiskelija tulkitsee tulevaisuutta realistisen luovasti.

Taidot (Skills)

Opiskelija osaa yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan. Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoiminnan prosesseja. Opiskelija suunnittelee ja johtaa mitattavaa toimintoa. Opiskelija luo uusia toimintatapoja omalle alalle.

Pätevyys (Competencies)

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

Hotell-, restaurang- och turismsvenska

Tunnus: PTA1RR006

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 hyväksytyt suoritukset 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

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 17 h

Itsenäinen opiskelu 63 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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 turvallisuudessa 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/opintojakson osasta näytön.

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Anna Sarajas-Zino

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa tuotoksessaan hyödyntää majoitus-, ravitsemis- ja matkailualalla tarvittavaa ruotsin kielen perustaitoa. Hän osaa alan ammattikielen perusteita ja selviää helpoista asiakaspalvelu- ja myyntitilanteista.

Arvosana 3

Opiskelija osaa tuotoksessaan soveltaa ja hyödyntää majoitus-, ravitsemis- ja matkailualalla tarvittavaa ruotsin kieltä. Hän osaa käyttää oman alan ammattikieltä sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavia ilmaisuja.

Arvosana 5

Opiskelija osaa tuotoksessaan luontevasti ja monipuolisesti soveltaa ja hyödyntää majoitus-, ravitsemis- ja matkailualalla tarvittavaa ruotsin kieltä. Hän osoittaa osaavansa oman alan ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavia ilmaisuja.

English for the Hotel, Restaurant and Tourism Industry

Tunnus: PTA1RR007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

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 ravitsemisalan ammattikieleen siten, että selviytyy luontevasti ja sujuvasti erilaisissa alan palvelu-, myynti- ja esittelytilanteissa. Painopistealueena ovat ravitsemisalan keittiötoiminnot. Hän osaa myös kertoa majoituspalveluista, esitellä paikallisia matkailupalveluja ja nähtävyyksiä sekä keskustella Suomen ruokakulttuuriin liittyvistä asioista englannin kielellä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittämisessä tarvittavan englannin kirjallisen ja suullisen taidon
- ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- osaa viestiä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa englanniksi
- hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- ymmärtää kielitaidon merkityksen työhaussa ja etenemisessä
- tuntee eri ruokakulttuureita
- osaa kohdata asiakkaan ja on valmis ratkaisemaan asiakkaan ongelmia myös englanniksi
- ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon johtamisessa
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

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

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 ratkaisuna AHOT-menettelyn perusteella.

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.

Yksilö työyhteisössä

Tunnus: PTA1RR008

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 työkäyttäytymisen 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 selkiyttämisessä
- osaa havainnoida ryhmän toimintaa ja ottaa muut huomioon toiminnassaan

Sisältö

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

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

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 13h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Keskusteleva luento, ryhmäharjoitukset, harjoitustyö ja tentti

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Ulla Ijäs

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyö 40%

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 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.

Kauppaoikeus

Tunnus: PTA1RR009

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- 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 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kaija Varjola

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.

Arvosana 5

Osaa kriittisesti arvioida tekemänsä ratkaisut ja niiden seuraukset.

Johdatus opintoihin ja työelämään

Aikuisryhmien opintojaksokuvaus löytyy alta

Johdatus opintoihin ja työelämään – NUORET

Tunnus: PTA1RR010

Laajuus: 3 op (81 t)

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, että opiskelija

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

Sisältö

Opintojakso koostuu kolmesta seuraavasta osasta:

1. osallistumisesta orientointitunneille sekä virkistys- ja kielipäivään
2. henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (hops) laatimisesta ja hops-keskustelun käymisestä
3. tutustumisesta hotelli-, ravintola- ja matkailualan verkostoihin ja yritysmuotoihin

Opiskelija osallistuu orientointitunneihin sekä virkistys- ja kielipäivään opettaja- ja opiskelijatutorien johdolla. Opiskelija osallistuu myös intensiiviviikon 3 ohjelmaan. Opiskelija laatii henkilökohtaisen opintosuunnitelman (hops).

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 55 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Yhteensä 81 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyn piiriin.

Vastuopettajat

Opettajatutor ja koulutusohjelmajohtaja

Oppimateriaalit

Oppimateriaali on seuraava:

- opettajatutorin ja vierailijoiden materiaali
- Oma polku -materiaali

Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty–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.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Aikataulu

Virkistyspäivä: 2.9.2014

Kielipäivä: 8.10.2014

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

Foodfolion perustaminen: 4. tai 5. periodin aikana
Tutustuminen hotelli-, ravintola- ja matkailuun: intensiiviviikko: vko numero 3
Hopsin laatiminen: 5. periodin aikana
Hops-keskustelun käyminen: 5. tai 1. periodin aikana

Johdatus opintoihin ja työelämään – AIKUISRYHMÄT

Tunnus: PTA1RR010
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 edeltävyyssehtoja 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. Pohdintatehtävät palautetaan Moodleen.

Orientointipäivät

- Restonomitutkinto ja opintojen suunnittelu
- HAAGA-HELIA toimintaympäristönä
- Aikuisopiskelu osana urapolkua
- Oppimisympäristöt ja toimintakulttuuri Haagassa
- AHOT (aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen) jatkuu koko opiskeluajan
- Turvallisuustietoisku
- Ryhmytyminen

Syyslukukauden alussa

- Hops-keskustelut ja henkilökohtainen opinto- ja ajankäyttösuunnitelma

- pohdinta: opintoihin orientoituminen
- harjoitteluinfo

Syyslukukauden lopulla

- Aikuisopiskelijan kansainvälistymismahdollisuudet HAAGA-HELIA:ssa
- Green Office –tietoisku
- Yrittäjyys (kirjallisuusreferaatti ja pohdinta).

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla pohditaan omaa urapolkua sekä ammatillista kasvua aikaisempaan kokemukseen ja nykyiseen työpaikkaan peilaten. Hyödynnetään opiskelijoiden työkokemusta HOPSin rakentamisen yhteydessä sekä yrittäjyysryhmissä.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla huomioidaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan kansainväliset erityispiirteet ja kannustetaan hakeutumaan kansainvälisiin vaihto-opintoihin, harjoitteluun ja projekteihin. HAAGA-HELIA:n 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. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyyn piiriin.

Vastuuopettaja

Marjaana Mäkelä

Oppimateriaalit

- orientointiviikon materiaali
- opettajatutorin ja vierailijoiden materiaali
- Lehti-Rope-Pyykkö: Mikä tekee yrittäjistä menestyvän –perusyrittäjästä superyrittäjäksi. WSOYPro 2007.

Arviointi

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 pohdintatehtävät Moodlessa. Tehtävät arvioidaan myös asteikolla hyväksytty-hylätty.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Ravintolajuomat

Tunnus: PTA2RR011

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi:

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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 laatumerkinnot
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: puna-, valko-, roose-, kuohuviinit, oluet sekä väkevät viinit ja väkevät juomat
- Baarityön ja cocktailien perusteet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 75 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 95 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen

Oppimateriaalit

Kirjallisuus: päivitetään myöhemmin

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.

Talouden raportointi ja seuranta

Tunnus: PTA2RR012

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 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
- tilinpäätösanalyysin 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 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 21 h

Itsenäinen opiskelu 59 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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.

Vastuopettaja

Hanna Moisio

Oppimateriaalit

Tomperi, S. 2012. Käytännön kirjanpito. 24. uudistettu painos. Edita. Helsinki.

Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80%

Harjoitustyö 20%

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.

Majoitusliiketoiminta

Tunnus: PTA2RR013A

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. Kuuluu osana opintoihin Ruoka palvelutuotteena.

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on esitellä opiskelijalle majoitusliiketoiminnan kokonaisuus sellaisena, kun se on tähdellistä keittiömestarin tutkinnon suorittavalle.

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää majoitusalan monimuotoisuuden
- tuntee alan toimintaympäristön, alaan liittyvät verkostot ja toimialan rajapinnat
- tuntee majoitusalan historiaa Suomessa
- osaa seurata majoitusalan kehitystä
- tuntee alaa koskevan lainsäädännön
- tuntee majoitusalan yrityskenttää Suomessa
- hallitsee majoitusliikkeen tarjoaman
- ymmärtää kuluttajakäyttäytymistä, sen muutoksia ja seurauksia
- ymmärtää majoitusyritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset
- ymmärtää miten majoitusliiketoiminnan tulos muodostuu

Sisältö

- Majoitusliiketoiminnan lyhyen ajan historia
- Majoitusliiketoiminta osana matkailuelinkeinoa
- Majoitustoiminnan eri muodot
- Majoitusliikkeen liikeidea sekä tuote- ja palvelurakenne
- Majoitusliiketoiminnan asiakasryhmät ja majoitusliikevalinta
- Majoitusliikkeen osastojen väliset yhteydet
- Majoitusliiketoiminnan turvallisuus
- Majoitusliiketoiminnan tilastoaineisto ja keskeiset toiminnan tunnusluvut

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään lukuisia yritysvierailuja ja lähiopetuksen esimerkit ovat työelämälähtöisiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Taina Pallonen

Oppimateriaalit

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

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

Laki majoitus- ja ravitsemisliikkeistä 28.4.2006/308.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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

Osa seurata majoitusalan kehitystä

Tuntee majoitusliikkeen tarjoaman

Arvosana 5

Edellisten lisäksi

Tuntee majoitusalan yrityskenttää Suomessa

Osa selittää majoitusliikkeen näkökulmasta kuluttajakäyttäytymistä, sen muutoksia ja seurauksia

Ravitsemustieteen perusteet

Tunnus: PTA2RR013B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ravitsemustieteen perusteet kuuluu osana Ruoka palvelutuotteena –opintojaksokokonaisuutta. Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet –kurssi oltava suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija oppii tuntemaan ruoanvalintaan vaikuttavia tekijöitä sekä oppii ymmärtämään ruoan merkityksen hyvinvointiin vaikuttavana tekijänä. Opiskelija perehtyy ravitsemussuosituksiin ja kykenee arvioimaan ruoan ravitsemuksellista laatua. Hän osaa suunnitella ja toteuttaa ruokatuotteita erityisruokavaliota noudattaville.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Ymmärtää asiakkaan ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- Ymmärtää ravitsemuksen merkityksen ja osaa soveltaa tietoa toiminnassaan
- Ymmärtää ruokatuotteen ravitsemuksellisen laadun

Sisältö

- Ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- Ravitsemussuositukset
- Energia
- Hiilihydraatit, proteiinit ja rasvat ravitsemuksessa
- Vitamiinit ja kivennäisaineet
- Ravitsemus kansansairauksien ehkäisyssä
- Erityisruokavaliot
- Ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointi

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

Parkkinen, K. & Sertti, P. 2008. Avain ravitsemukseen. 2. painos. Otava. Helsinki.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005. Suomalaiset ravitsemussuositukset - ravinto ja liikunta tasapainoon. Edita. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- löytää suomalaiset ravitsemussuositukset ja osaa nimetä niiden sisällön pääpiirteissään
- osaa yhdistää ruoan koostumuksen sen ravitsemukselliseen laatuun
- tunnistaa asiakkaiden ravitsemukseen liittyvät erityistarpeet ja osaa valmistaa asiakkaalle soveltuvan ruoan

Arvosana 3

- osaa verrata ruoan ravitsemuksellista laatua ravitsemussuosituksiin

- osaa arvioida ruoan koostumustietojen perusteella ruoan ravintosisältöä
- osaa arvioida ruokalistan soveltuvuuden asiakkaalle, jolla on ravitsemuksellisia erityistarpeita

Arvosana 5

- osaa arvioida ruoan ravitsemuksellista laatua ja kehittää ruokaa vastaamaan ravitsemussuosituksia
- osaa suunnitella ruoan ja ruokalistan asiakkaan ravitsemukselliset erityistarpeet huomioon ottaen

Ravintolapalvelun perusteet

Tunnus: PTA2RR013C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osalla ei ole edeltävyysseitoja 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 palvelun ja myynnin merkityksen yrityksen liiketaloudelliselle menestymiselle toimintaympäristössään
- 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) perusteet
- 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 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävä 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Taru Sipponen

Heikki Ursin

Oppimateriaalit

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

Mara TES

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Harjoitustyö 50 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata toimintaympäristön palveluprosessin. Hän hallitsee osittain tarjoilutehtäviin vaadittavan teknisen

osaamisen. Opiskelija tunnistaa palvelun ja myynnin merkityksen osana yrityksen liiketaloudellista menestymistä. Hän osaa alan työehtosopimuksen keskeiset kohdat työntekijän kannalta.

Arvosana 3

Opiskelija osaa perustella palveluprosessin eri vaiheet palveluprosessiin osallistujana. Hän hallitsee tarjoilutehtäviin vaadittavan teknisen osaamisen. Opiskelija ymmärtää, mitä merkitystä palvelun laadulla ja myynnillä on palveluyrityksen liiketaloudelliselle menestymiselle. Osaa alan työehtosopimuksen vaadittavalla tasolla.

Arvosana 5

Opiskelija osaa arvioida ja kehittää omaa toimintaansa palveluprosessin tuottajana. Hän hallitsee täysin tarjoilutehtäviin vaadittavan teknisen osaamisen. Opiskelija osaa arvioida palvelun laadun ja myynnin taloudellisen merkityksen palveluyrityksen liiketaloudelliselle menestymiselle. Osaa alan työehtosopimuksen sekä osaa soveltaa sitä toimintaympäristössä.

Ruokatuotanto 2

Tunnus: PTA2RR013D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu Ruoka palvelutuotteena -opintokokonaisuuteen

Opintojakson edellytyksenä on Ruokatuotanto 1 suorittaminen

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija hallitsee erilaisten aterioiden suunnittelun ja valmistuksen eri ruokapalvelusektoreille ja liikeideoihin, osaten hyödyntää myös elintarviketeollisuuden tarjoamia valmisteita.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ostotoiminnan
- osaa ruokatuotannon perusteet
- hallitsee käytännön ruoanvalmistuksen
- ymmärtää palvelumuotoilun perusteet

Sisältö

- Ammattireseptiikka
- Hinnoittelu
- Ateriasuunnittelu eri ruokapalvelusektoreille

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään yhteistyötä eri ruokapalvelusektorien toimijoiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 27 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

Lehtinen M., Peltonen H. & Talvinen P. 2007. Ruoanvalmistuksen käsikirja.

WSOY. Porvoo

Lehto P. & Patala, A. 2007. Kokin käsikirja. Otava

Parkkinen K. & Rautavirta, K. 2005. Utelias Kokki. Restamarki. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 25 %

Harjoitustyö 50 %

Portfolio 25 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osaa tehdä reseptiin perustuvan raaka-ainetilauslistan
- osaa listata ja kuvata vakioateriat
- osaa laatia annoskortin ja hinnoitella tuotteen annetulla katteella

Arvosana 3

- osaa reseptiikan avulla tehdä työlistan sekä valita soveltuvat raaka-aineet ja tilata ne
- osaa suunnitella vakioaterioita ja vertailla niiden vaihtoehtoja
- osaa vertailla ostohinnan ja katelaskennan tuottamaa tietoa

Arvosana 5

- osaa verrata ja päätyä laadun, määrän ja hinnan suhteen käytännöllisiin raaka-ainevalintoihin
- osaa esittää vakioaterioista vaihtoehtoisia ratkaisuja ja perustella valintansa eri toimintaympäristöissä
- osaa itsenäisesti suunnitella annoskortin liikeideaan ja toimintaympäristöön taloudellisesti sopivasti

Ruokatuotanto 1

Tunnus: PTA2RR014A

Laajuus: 5 op (135 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu Käytännön ruoanvalmistus -opintokokonaisuuteen.

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija oppii ymmärtämään liikeidea- ja asiakaslähtöisesti ammattikeittiön toimintaa eri ruokapalvelusektoreilla.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokatuotannon teoreettiset perusteet ja käytännön ruoanvalmistuksen
- tuntee ruokalajit ja raaka-aineet
- hallitsee välineet ja laitteet, niiden ominaisuudet ja käytön
- osaa kehittää elämyksellisiä ja esteettisiä tuotteita

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään vierailuja eri raaka-aineita tuottaviin yrityksiin ja syvennetään käsitystä näiden toimijoiden markkinoista

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 96 h

Itsenäinen opiskelu 38 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 56 h

Itsenäinen opiskelu 78 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen AHOT

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

Lehtinen M., Peltonen H. & Talvinen P. 2007. Ruoanvalmistuksen käsikirja.

WSOY. Porvoo

Lehto P. & Patala, A. 2007. Kokin käsikirja. Otava

Parkkinen K. & Rautavirta, K. 2005. Utelias Kokki. Restamark. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 25 %

Harjoitustyöt 50%

Portfolio 25%

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osaa valmistaa opetuksessa määritellyn perusreseptiikan
- tunnistaa ja osaa kuvailla yleisimmät ammattikeittiöissä käytettävät raaka-aineet
- osaa käyttää opetuskeittiössä olevia välineitä ja laitteita

Arvosana 3

- osaa muokata ja soveltaa perusreseptiikkaa
- osaa vertailla raaka-aineiden ominaisuuksia ja käyttötarkoituksia
- osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti opetuskeittiössä olevia välineitä ja laitteita

Arvosana 5

- osaa kehittää ja suunnitella reseptiikkaa
- osaa käyttää raaka-aineita monipuolisesti ja innovatiivisesti
- osaa käyttää opetuskeittiössä olevia välineitä ja laitteita suunnitelmallisesti ja taloudellisesti

Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet ja ruoan turvallisuus

Tunnus: PTA2RR014B

Laajuus: 6 op (162 h)

Ajoitus: 1. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet ja ruoan turvallisuus kuuluu osana Käytännön ruoanvalmistus –opintojaksokokonaisuutta.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija tutustuu elintarvikkeiden koostumukseen ja ominaisuuksiin sekä niissä tapahtuviin muutoksiin säilytyksen ja käsittelyn aikana. Opiskelija oppii arvioimaan ja vertaamaan erilaisten raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien vaikutusta ruoan laatuun. Hän tuntee elintarvikkeiden turvallisuusriskit sekä oppii hygieenisen työskentelyn periaatteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää laadunvarmistamisen tärkeyden
- tuntee ruoan turvallisuustekijät
- tuntee elintarvikkeiden ominaisuudet
- hallitsee ruoanvalmistuksen luonnontieteelliset perusteet

Sisältö

- Elintarvikkeiden koostumus ja ominaisuudet
- Elintarvikkeiden säilyvyys ja siihen vaikuttavat tekijät
- Elintarvikkeiden käsittelyn vaikutus ruoan laatuun
- Ruoanvalmistuksessa tapahtuvat ilmiöt
- Elintarvikelainsäädäntö
- Elintarvikkeiden hygieeniset riskit
- Mikrobiologian perusteet
- Ruokamyrkytykset ja niiden ehkäisy
- Omaohjauksen periaatteet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 72 h

Itsenäinen opiskelu 89 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 129 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

Parkkinen, K. & Rautavirta, K. 2008. Utelias kokki. Elintarviketietoa ruoanvalmistajalle. 7. painos. Restamark Oy. Helsinki.

Elintarvike- ja terveysuojelulainsäädäntö osoitetuin kohdin

Häikiö, I. 2003. Elintarvikemikrobiologia. WSOY. Helsinki.

Hatakka, M., Pakkala, P., Siivonen, P. & Turja, M. 2004. Elintarvikehygieniä, hygieniasaaminen ja omaohjaus. WSOY. Helsinki.

Elintarviketurvallisuusvirasto 2006. Tietopaketti. Luettavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniasaaminen/tietopaketti/>

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa tehdä tuoteselosteen. Osaa löytää elintarvikelainsäädännön ja sitä koskevat viranomaisohjeet ja määräykset. 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.

Arvosa

na 5

Osaa selittää ruoanvalmistuksen kemiaan liittyviä käsitteitä käyttäen, kuinka elintarvikkeiden koostumus ja rakenne muuttuvat ruoanvalmistuksen ja säilytyksen aikana. Osaa analysoida, kuinka muutokset vaikuttavat ruoan aistittavaan ja ravitsemukselliseen laatuun.

Ruokalistasuunnittelu

Tunnus: PTA2RR014C

Laajuus: 2 op (54 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu Käytännön ruoanvalmistus –opintokokonaisuuteen.

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

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 ruokapalvelusektoreiden asiantuntijoiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 28 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 9 h

Itsenäinen opiskelu 44 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyö 50 %

Portfolio 20 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osaa listata ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät
- osaa tulkita yleisimmät gastronomiset termit
- osaa esittää ruokalistasuunnittelun historiaa pääpiirteittäin

Arvosana 3

- osaa ruokalistan sisällön perusteella analysoida sopivan liiketoimintaympäristön
- osaa käyttää yleisimpiä gastronomisia termejä
- osaa selittää ruokalistasuunnittelun aikakausittain

Arvosana 5

- osaa laatia annettuun liiketoimintaympäristöön soveltuvan ruokalistan
- osaa laatia kielellisesti ja gastronomisesti oikeaoppisen ruokalistan
- osaa analysoida ja verrata nykyisiä ja menneitä ruokalistoja

Svenska i arbetslivet

Tunnus: TYE1RR001

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 hyväksytyt suoritukset joko ruotsin lähtötasotestistä tai Träna svenska –kursista.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehitymisessä 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

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 20 h

Itsenäinen opiskelu 60 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Ruotsin kieltä aktivoidaan lähiopetuksessa harjoituttamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita. Opiskelija saa turvallisuudessa 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/opintojakson osasta näytön.

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Anna Sarajas-Zino

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

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.

Budjetointi ja tulosseuranta

Tunnus: TYE1RR002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on oppia laatimaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikkeenjohdossa tarvittavat pääbudjetit. Lisäksi tavoitteena on oppia arvioimaan liiketoiminnan vaatiman käyttöpääoman määrä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- Hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksen budjetointi
- Käyttöpääoman laskeminen

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehtävät harjoitukset ovat työelämälähtöisiä, tietyin yksinkertaistuksin.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla keskitytään suomalaiseen budjetointikäytäntöön.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

- Tulobudjetin, rahoitusbudjetin ja ennakoidun taseen laadinta
- Käyttöpääoman laskeminen

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa laatia alan liikkeenjohdossa tarvittavat pääbudjetit avustetusti. Opiskelijalla on valmiuksia perustehtäviin, mutta hän tarvitsee runsaasti opastusta ja ohjausta.

Arvosana 3

Opiskelija osaa laatia alan liikkeenjohdossa tarvittavat pääbudjetit itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet perustehtäviin annetuilla ohjeilla.

Arvosana 5

Opiskelija osaa laatia ja hyödyntää alan liikkeenjohdossa tarvittavia pääbudjetteja itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet soveltaa oppimaansa.

Markkinointiviestintä

Tunnus: TYE1RR003

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintojaksot:

Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RR001

Henkilökohtaiset viestintätaidot OJ PTA1RR003

Sähköinen liiketoiminta OJ PTA1RR005

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle kuva viestinnän eri osa-alueiden merkityksestä ravitsemisalan yrityksen toiminnassa.

Painopisteinä ovat viestintä ja henkilökohtainen myyntityö.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ravitsemisalan 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
- yhteisöviestinnän tekstilajit
- ihmis- ja asiakeskeisyys, 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 h

Itsenäinen opiskelu 59 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 21 h

Itsenäinen opiskelu 86 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Vastuopettajat

Eeva Puhakainen
Päivi Mattsoff
Timo Moilanen

Oppimateriaalit

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.

Arviointiperusteet

Projektityö 70 % + esitys 25%
Itsearviointi 5 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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

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

Arvosana 5

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

Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät

Tunnus: TYE1RR004

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 89 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 131 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Saija Laitinen

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 loppupentin osuus 30 % arvosanasta. Harjoitustehtävät on suoritettava hyväksytysti. Aktiivisuus lähiopetuksessa on pakollinen (80 %), poissaolot alentavat arvosanaa.

Hyväksytyyn suoritukseen vaaditaan kaikista osioista (tutkimusraportti ja tentit) vähintään puolet maksimipistemäärästä.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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 kehittämisohdotuksia 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.

Päivittäisjohtaminen

Tunnus: TYE1RR005

Laajuus: 4 op (106 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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 perustelevuus 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) 57 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tiimitentti 12 h

Harjoituskurssi (viestintä) 12 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 81 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kari Nurminen

Päivi Mattsoff

Oppimateriaalit

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

Pentikäinen, M. 2009. Ensiaskleet esimiehenä. 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 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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 kursseilla 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 tiiminsä toimintaa sekä ilmapiiriä. Suhtautuu analyttisesti ja kriittisesti käsiteltäviin asioihin ja työskentelytapoihin. Osoittaa osaavansa reflektoida omaa kehittymistään.

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

English for Business Situations

Tunnus: TYE2RR006A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Kurssi kuuluu osana opintojaksoon Ruokapalvelualan prosessit (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. Painopistealueena ovat ravitsemisalalan keittiötoiminnot.

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 myös englanniksi
- 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
- ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

- hotelli-, ravintola- ja matkailuun liittyviä tekstejä
- niihin liittyviä kielellisiä harjoituksia
- neuvotteluihin ja keskusteluihin liittyviä tilanteita
- tiedonhaku eri lähteistä
- liikeviestintää, mm. esitystaitoja

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.

Toiminnan organisointi

Tunnus: TYE2RR006B

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 Ruokapalveluan prosessit-opintokokonaisuutta (TYE2RR006).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on ruokapalvelussa 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 ruokapalvelussa
- 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) 55 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 67 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Markus Häyhtiö

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.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Osoittaa taitoa soveltaa kursilla 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.

Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RR006C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Laatu ravintola-alalla kuuluu osana Ruokapalvelualan prosessit -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 laatujärjestelmiin ja ymmärtää laatuketjun toiminnan. Opiskelija ymmärtää laadun mittaamisen merkityksen lähtökohtana laadun kehittämisessä, tuntee oman toimialansa laadunhallintaa ohjaavan lainsäädännön ja osaa laatia pienimuotoisen asiakastytyväisyysselvityksen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruoan laadun varmistamisen tärkeyden
- hallitsee omavalvonnan ja ruuan turvallisuuden
- hallitsee elintarvikelainsäädännön sovelluksia
- ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun
- ymmärtää laatujärjestelmien ja laatujohtamisen periaatteet

Sisältö

- Laadunhallintajärjestelmät
- Laatuketju
- Ravintolan omavalvonta
- Palvelun laatu
- Asiakastytyväisyyden mittaaminen

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa nimetä alan tärkeimmät laadunhallintajärjestelmät ja niiden mittarit, tietää omavalvonnan periaatteet ja lainsäädäntösidonnaisuuden. Osaa tunnistaa yleisimmät ruuan turvallisuuteen vaikuttavat tekijät. Osaa löytää elintarvikelainsäädännön ja sitä koskevat viranomaisohjeet ja määräykset.

Arvosana 3

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

Arvosana 5

Osaa tuottaa lainsäädäntöön perustuen omavalvontasuunnitelman. Osaa suunnitella ja analysoida asiakaskyselylomakkeen. Osaa analysoida omaa roolia osana laatuketjua.

Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu

Tunnus: TYE2RR006D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään vaihtelevissa ympäristöissä oppimistehtäviä yhteistyössä alan yrityksissä.

Kansainvälisyys

Opintojakson oppimistehtävä voidaan tehdä yhteistyössä kansainvälisten kumppaneiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson oppimistehtävä 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Taru Sipponen

Heikki Ursin

Oppimateriaalit

Fenich, G. G. 2005. Meetings, Expositions, Events and Conventions. Pearson Prentice Hall. Chapter 7.

Lillicrap, D. and Cousins, J. 2006. Food and Beverages Service. Hodder Arnold.

Määttä, S. & Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008 Juhlalpalvelu, suunnittele ja toteuta. WSOY.

Ninemeier, N. L. & Hayes, D. K. 2006. Restaurant Operations Management. Principles and Practises. <http://www.prenhall.com/ninemeier/>

Scanlon, N. L. 2000. Catering Management. John Wiley & Sons.

Shock, P. J. & Stefanelli, J. M. 2001 On-Premise Catering. John Wiley & Sons.

Walker, J. 2004. Introduction to Hospitality Management. Pearson Prentice Hall.

http://wps.prenhall.com/chet_walker_inthospitality_4/

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 40 %

Harjoitustyö 60 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa ohjattuna ja yhteistyössä yksikön toimijoiden kanssa tarjota ja myydä elämyksellisiä palvelutuotteita asiakaslähtöisesti. Hän tunnistaa palvelu-, ruoka- ja juomatuotteen merkityksen asiakkaalle ja tiedostaa liiketaloudelliset lähtökohdat yrityksen toiminnassa.

Arvosana 3

Opiskelija osaa tarjota ja myydä elämyksellisiä palvelutuotteita niitä tarvitsevalle kohderyhmälle yhteistyössä yksikön eri toimijoiden ja asiakkaan kanssa. Hän hallitsee palvelu-, ruoka- ja juomatuotteen merkityksen sekä liiketaloudelliset lähtökohdat yrityksen toiminnassa. Opiskelija ymmärtää liiketaloudellisen toiminnan merkityksen osana palvelu- ja myyntiprosessia.

Arvosana 5

Opiskelija osaa myydä ja kehittää elämyksellisiä palvelutuotteita niitä tarvitsevalle kohderyhmälle yhteistyössä yksikön eri toimijoiden ja asiakkaan kanssa. Hän hallitsee palvelu-, ruoka- ja juomatuotteen merkityksen elinkeinon toimintaympäristössä. Osaa arvioida kokonaisvaltaisen palvelutuotteen jatkuvan kehittämisen merkityksen menestyvän ja laadukkaan liiketoiminnan perustana.

Ruokatuotannon prosessit

Tunnus: TYE2RR006E

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson lähtötasovaatimuksena on Ruokatuotanto 1 ja 2 -opintojaksojen suorittaminen.

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 elinkeinolähtöisesti.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

Taskinen, T. 2007. Ammatti-keittiöiden 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 25 %

Harjoitustyö 50 %

Portfolio 25 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

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 suunnitella ruokatuotannon prosesseja ja ostotoimintaa

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä

Tunnus: TYE2RR007A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijalle kattava kuva asiakkuuksien hallinnasta ja johtamisesta sekä tarjota työkaluja laadukkaan 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 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Markku Halmeenmäki

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 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

- 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

- 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

Ruokatuotannon tuotekehitys ja kannattavuuden suunnittelu

Tunnus: TYE2RR007B

Laajuus: 5 op (135 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakson lähtötaasoavatuimuksena ovat seuraavien opintojaksojen suorittaminen:

Taloussuatiikan perusteet ja taulukkolaskenta,

talouden raportointi ja seuranta,

ruokatuotanto 1 ja 2

sekä ruokatuotannon prosessit.

Opintojakso kuuluu Asiakaslähtöinen kehittäminen –opintokokonaisuuteen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tuotekehitysprosessin hallitseminen ja ruokatuotannon kannattavuuteen liittyvien asioiden omaksuminen. Opiskelija osaa tuottaa ja käyttää esimiestyössä hyväksi laskelmia ravintola-alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta. Lisäksi hän pystyy tunnistamaan tuotekehitys- ja tuotantoprosessista lisäarvoa tuottavat tekijät.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee tuotekehityksen ja tuotteistamisen
- ymmärtää ja osaa soveltaa toiminnassaan ruoka-designia
- osaa kehittää elämyksellisiä ja esteettisiä tuotteita
- osaa tarkastella tuotekehityksen kaarta kannattavuuden näkökulmasta
- osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä

Sisältö

- tuotekehitysprosessin periaatteet
- lisäarvon tuottaminen asiakaslähtöisesti
- ruokatuotannon atk-ohjelmat
- katetuottolaskenta tunnuslukuineen
- myyntitavoitteen määrittäminen
- yritys- ja tulosyksikkökohtainen tuloslaskenta
- kannattavuuden ja tehokkuuden seuranta yritys- ja asiakastasolla
- hinnoittelu
- kannattavuuden optimointi

Työelämäyhteydet

Opintojakso toteutetaan osittain suoraan työelämästä tulevana toimeksiantona.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 72 h

Itsenäinen opiskelu 52 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 100 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jari Karjalainen

Mariitta Rauhala

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.

Selander, K. & Valli V. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. WSOY. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyö

Tentit

Soveltavat taulukkolaskentaharjoitukset

Portfolio

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osaa käyttää ohjatusti ruokatuotannon ATK-pohjaisia apuohjelmia
- osaa kehittää eri liiketoimintaympäristöihin soveltuvia ruoka-annoksia

Arvosana 3

- osaa käyttää sujuvasti ruokatuotannon ATK-pohjaisia apuohjelmia
- osaa kehittää ateriakokonaisuuksia kannattavuus huomioiden

Arvosana 5

- osaa käyttää monipuolisesti ruokatuotannon ATK-pohjaisia apuohjelmia
- osaa kehittää ateriakokonaisuuksia tuotantolähtöisesti ja kannattavasti eri liiketoimintaympäristöjen erityispiirteet huomioiden

Syventävä elintarviketieto

Tunnus: TYE2RR007C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Syventävä elintarviketieto kuuluu osana Asiakaslähtöinen kehittäminen -opintojaksokokonaisuutta.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija suunnittelemaan asiakaslähtöisesti ruokatuotteita, jotka antavat asiakkaalle lisäarvoa ottaen huomioon yrityksen, asiakkaan ja toimintaympäristön näkökulma. Opiskelija perehtyy ruokatuotteen kehitysprosessiin ja ruuan laadun arviointiin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee tuotekehityksen
- hallitsee ravintola-alalla käytettäviä tietojärjestelmiä
- osaa soveltaa kestävä kehityksen periaatteita

Sisältö

- aistinvarainen arviointi tuotekehityksessä
- elintarvikkeiden hygieeninen laatu
- aistittava laatu
- ravitsemuksellinen laatu
- tekninen laatu
- ekologinen ja eettinen laatu

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyöt 70 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksolle/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa käyttää ammattikeittiöiden reseptiohjelmaa. Osaa nimetä tuotekehitykseen vaikuttavia ulkoisia ja sisäisiä tekijöitä. Osaa suunnitella asiakaskyselylomakkeen. Osaa esittää aistinvaraiseen laatuun vaikuttavat tekijät. Osaa löytää elintarvikelainsäädännön ja sitä koskevat viranomaisohjeet ja määräykset.

Arvosana 3

Osa analysoida ravitsemuksellista laatua ammattikeittiöiden reseptiohjelman avulla. Osa kuvata tuotekehityksen prosessin. Osa nimetä ruuan ja elintarvikkeen tekniseen ja ekologisen laatuun vaikuttavia tekijöitä.

Arvosana 5

Osa kehittää ravitsemuksellisesti ja aistinvaraisesti laadukkaan tuotteen. Osa soveltaa aistinvaraisen arvioinnin periaatteita tuotekehityksessä.

Työoikeus

Tunnus: TYE2RR007D

Laajuus: 3,00 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 työ sopimuksia
- hallitsee työvoiman käytön suunnittelun
- on omaksunut oikeudellista ajattelutapaa

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Kursilla käsitellään työoikeutta ja alan työehtosopimusta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kaija Varjola

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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

Osaa soveltaa säännöksiä käytännön tilanteisiin.

Arvosana 5

Osa kriittisesti arvioida tekemänsä ratkaisut ja niiden seuraukset.

Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RR008

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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
- Liikeidean esittely

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yrittäjätapaamisia.

Kansainvälisyys

Kurssin aikana tutkitaan kansainvälisiä suosittuja liikeideoita omaan liikeideaan peilaten.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 77 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 10 h

Itsenäinen opiskelu 97 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Juuso Kokko

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Syventävä työharjoittelu

Tunnus: RHA6RR009A

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 5. lukukausi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojen jälkeen.

Oppimistavoitteet

Keittiöosastolla suoritettavan syventävän harjoittelun tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista kehittää osaamistaan ja asiantuntemustaan toimimalla itse vastuullisessa tehtävässä tai joissain tapauksissa esimiehenä. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista oman harjoittelunsa yhteydessä oppia millaisille tekijöille hyvän keittiötoiminnan 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 ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Markku Halmeenmäki

Pekka Soive

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

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

International Communication Skills

Tunnus: SJL1RR001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee suullista ja kirjallista asiakasviestintää, osaa kohdata asiakkaan ja on valmis ratkaisemaan asiakkaan ongelmia myös englanniksi
- 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
- tuntee yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa
- 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
- esitelmiä 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 ratkaisuna AHOT-menettelyn perusteella.

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyöt 70 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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 häiritsee 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.

Strateginen johtaminen

Tunnus: SJL2RR002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.–6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edeltävät opinnot: Yksilö työyhteisössä (PTA1RR008), Päivittäisjohtaminen (TYE1RR005)

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 56 h, oman oppimisen arviointi 1h
- b) Monimuotototeutus: Lähiopetus ja tentti 14 h, itsenäinen opiskelu 66 h, oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Eija Kjelin

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 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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 määrittellä 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.

Markkinoinnin johtaminen

Tunnus: SJL2RR003

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintojaksot:

Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RR001

Markkinointiviestintä OJ TYE1RR003

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä OSA TYE2RR007A

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Ymmärtää markkinoinnin roolin osana 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 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 9 h

Itsenäinen opiskelu 71 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Lähiopetus koostuu luennoista ja workshop-tyylisistä keskusteluista. Itsenäinen opiskelu sisältää ryhmätyöprojektien 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 vastuopettajan kanssa. Näyttö voi olla kirjallinen, esimerkiksi tentti tai essee, tai suullinen tai näiden yhdistelmä.

Vastuopettajat

Timo Moilanen

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
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Henkilökohtainen essee 30 %

Harjoitustyö 60 %

Itsearviointiraportti 10 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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- ravintola- ja matkailualan 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

Managerial Economics

Code: SJL2RR004

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. The own learning assessment 1 h.

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.

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher/s with the main responsibility for the course

Kalevi Tourunen

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.

Assesment

1. 2 multiple choice quizzes 20 %
2. Course assignment 80 %

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

Assessment of student learning outcomes:

1. Multiple choice quizzes graded 0-5
2. Course assignment graded 0-5

Multiple choice quizz 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.

Henkilöstöjohtaminen

Tunnus: SJL2RR005

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edeltävät opinnot: PTA1RR008 Yksilö työyhteisössä, TYE1RR005 Päivittäisjohtaminen

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Työelämäyhteydet

Mahdolliset vierailijat ja Haagailu avartaa -luentosarja

Kansainvälisyys

Opintojakson 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, itsenäinen opiskelu 56 h ja oman oppimisen arviointi 1h.

Monimuoto-opetuksen toteutus: Lähiopetus ja tentti 14 h, itsenäinen opiskelu 66 h ja oman oppimisen arviointi 1h.

Opiskelu muodostuu luennoista, kirjallisista tehtävistä ja ryhmäkeskusteluista.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Meri Vehkaperä

Oppimateriaalit

Viitala, R. 2013. Henkilöstöjohtaminen, Strateginen kilpailutekijä, Edita, Helsinki.

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

Arviointiperusteet

Lähiopetus ja harjoitustyö 40 %, tentti 60 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

- Henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit ja niiden osaprosessit
- Hyvän henkilöstöjohtamisen kriteerit ja työnjako
- Suorituksen, yhteistyön, työhyvinvoinnin ja osaamisen johtamisen peruseräpäätökset systeemisenä 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.

Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu

Tunnus: SJL2RR006

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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 teorian tieto liiketoiminnan suunnitteluun ja antaa valmiudet viestintäsunnitelman 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

- 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 71 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja luennot 33 h

Itsenäinen opiskelu 101 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Risto Karmavuo

Eeva Puhakainen

Oppimateriaalit

Opiskelija perehtyy alla olevin kirjoihin:

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

Lisäksi opiskelija perehtyy 1–2:een seuraavista teoksista:

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

Tukimateriaalit:

- Lähiopetuksessa jaettu materiaali

Arviointiperusteet

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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 reagoanut muutoksiin tai ongelmatilanteisiin ajoissa oma-aloitteisesti. Tietoperusta fokuoituu 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 kytketty liiketoimintaan, minkä ansiosta ryhmä antaa oleellisia toimenpidesuosituksia. Tietoperustaa hyödynnetään suunnitelmissa asiantuntijamaisesti.

Investointilaskenta ja verotus

Tunnus: SJL2RR007

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 tarkoitus suorittaa laskentatoimen opinnoista viimeisenä, joten ennen tätä opintojaksoa tulee seuraavat opintojaksot olla suoritettuina: Talousmatematiikan perusteet, Talouden raportointi ja seuranta, Kannattavuuden suunnittelu, Budjetointi ja tulosseuranta.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on oppia laatimaan hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikkeenjohdossa tarvittavat investointilaskelmat sekä yrityksen arvonmäärittelyyn 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 arvonmäärittelyksen perusmenetelmiä
- osaa perustella, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu

Sisältö

- Investointilaskelmat
- Yrityksen arvonmäärittely
- 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 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

Opiskelijan taito laatia investointilaskennan teoriaan ja verotuslainsäädäntöön perustuvat investointilaskemat ja yksityishenkilön 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.

Vastuullinen liiketoiminta

Tunnus: SJL2RR008

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 edeltävyyssehtoja, 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
- Ympäristöpassi
- 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 48h

Oman oppimisen arviointi 1h

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:

- Essee 50%
- Tehtävät 20%
- Ympäristöpassi – kotitentti 20%
- Reflektointi 10%

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.
- Opiskelija kykenee arvioimaan omaan ammattiosaamiseensa liittyviä kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja sekä vastuullista kuluttamista.
- Antaa rakentavaa palautetta.

Ruokatuotannon suunnittelu ja johtaminen

Tunnus: SJL2RR009

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson lähtötasovaatimuksena on Ruokatuotanto 1 ja 2, Ruokatuotannon prosessit, Ruokatuotannon tuotekehitys ja kannattavuus-opintojaksojen suorittaminen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija muodostaa itselleen kokonaiskuvan ruokatuotannon johtamisen eri osa-alueista, logistiikasta ja keittiöorganisaatioista. Hän kykenee sopeuttamaan eri johtamistapoja ruokatuotantoympäristöön. Opiskelija oppii tuotantoympäristön ja sen laitteistamisen suunnittelun pääperiaatteet ja pystyy tekemään keittiöosaston henkilöstösuunnittelun.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokatuotannon prosessit ja osaa ohjata niitä eri ruokapalvelusektoreilla, sekä ymmärtää niiden johtamisen periaatteet
- hallitsee ostotoiminnanostotoiminnan, jakelun ja logistiikan peruseriaatteet
- ymmärtää ruokatuotannon tuotantotilojen suunnittelun periaatteet

Sisältö

- Keittiöorganisaatio eri ruokapalvelusektoreilla
- Ruokatuotannon laatu-, tiimi ja prosessijohtaminen
- Tuotantotilojen laitteistaminen ja suunnittelu
- Keittiön henkilöstösuunnittelu

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 31 h

Itsenäinen opiskelu 49 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Baskette, M. 2001. The Chef Manager. Prentice-Hall. New Jersey

Laamanen, K. 2003. Johda liiketoimintaa prosessien verkkona. Otava. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 70 %

Portfolio 30 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- osaa listata ja kuvata keittiöjohtamisen eri osa-alueet
- osaa kuvata ostotoiminnan ja jakelun peruseriaatteet
- osaa keittiösuunnittelun peruseriaatteet

Arvosana 3

- osaa valita keittiöjohtamisen osa-alueista oikean mallin eri liiketoimintaympäristöihin
- osaa vertailla eri tapoja järjestää ostotoiminta ja jakelutarpeet
- osaa etsiä sopivimmat keittiösuunnitteluun vaikuttavat ratkaisut

Arvosana 5

- osaa suunnitella oikean johtamistyylin liikeidean ja toivotun laadun mukaiseksi
- osaa valita kannattavan ostotoiminnan ja jakelun ratkaisuvaihtoehdon laatu ja liikeidea huomioiden
- osaa vertailla ja tarkastella kriittisesti toimintaympäristöä hinnan, laadun ja toimivuuden kannalta

Perusharjoittelu

Tunnus: RHA6RR004A

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 3. – 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka palvelutuotteena -opintojakso tai vastaava osaaminen ammattiaineiden osalta.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on tutustuttaa opiskelija monipuolisesti käytännön työssä keittiön toimintoihin, työtehtäviin ja mahdollisiin asiakaspalvelutilanteisiin. Tavoitteena on syventää mahdollista aiempaa osaamista sekä mahdollistaa opiskelijalle kykyä arvioida keittiötyössä noudatettavia standardeja, työtapoja sekä eri tehtävien valmiusvaatimuksia. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa havainnointiin ja arviointiin kehittyä. Perusharjoittelun tarkoituksena on myös tukea seuraavan harjoittelupaikan hankkimista sekä työllistymistä alalle

Sisältö

Harjoittelu suoritetaan toisen opiskelu vuoden alussa. Opiskelija suorittaa perusharjoittelua vähintään 280 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen, toisen lukuvuoden ensimmäinen periodi. Harjoittelu tapahtuu koulutusohjelman hyväksymässä harjoittelupaikassa. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat erityyppisten ravintoloiden keittiöosastot. 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 ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointiopetusta ensimmäisen opiskeluvuoden aikana. Harjoittelun orientoinnissa käsitellään mm. harjoittelupaikan hankkimista, harjoittelijan roolia työpaikalla ja pohditaan työssä oppimista. Perusharjoittelun päätyttyä pidetään harjoittelun palautetilaisuus.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Harjoittelun orientoinnin ajankohtainen materiaali julkaistaan Moodle-oppimisympäristössä.

Arviointiperusteet

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

Ammattiharjoittelu

Tunnus: RHA6RR004B

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 3. – 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka palvelutuotteena -opintojakso tai vastaava osaaminen ammattiaineiden osalta.

Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden jälkeen.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan keittiöalan/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 ohjautusti 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 ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointiopetusta ensimmäisen opiskeluvuoden aikana. Harjoittelun orientoinnissa käsitellään mm. harjoittelupaikan hankkimista, harjoittelijan roolia työpaikalla ja pohditaan työssä oppimista. Ennen Ammattiharjoittelua ohjataan harjoittelutavoitteiden laatimisessa. Harjoittelu aikana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyin harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

Ranskan alkeet 1

Tunnus: FRE4RH201

Laajuus: 3 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksoon kuuluu lähiopetusta ja itsenäistä opiskelua. Oman oppimisen arviointi 1h.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vaihtoehtoiset suoritustavat

HAAGA-HELIAN muiden koulutusohjelmien ranskan alkeisopinnot 3 op laajuisina.

Vastuopettajat

Pia Mattila

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Tentti 50%

Jatkuva näyttö (tuntityöskentely ja tehtävät) 50%

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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:

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: kohteliasuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksoon kuuluu lähiopetusta ja itsenäistä työskentelyä.

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Pia Mattila

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Tentti 50%

Jatkuva näyttö (tuntityöskentely, projektityö ja tehtävät) 50%

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

- yleiskielen perussanaston 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.

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 opintoihin

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 (puhelinilanteet, 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 Lähiopetustuntien määrä selviää kurssin toteutussuunnitelmasta. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Parityöskentelyä

Kirjallisia harjoituksia

Keskustelu- ja kuunteluharjoituksia

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

Oppimateriaalit

Martikainen, Lindgren: Parfait ! 3. Otava. Helsinki.

Opettajan kokoama ja laatima materiaalipaketti. Materiaali löytyy osittain Moodlesta.

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

Ammattilehdet Haagan kirjastossa: Gault&Millau, Hôtellerie & Restauration, NéoRestauration

Verkkolähteistä erillinen lista HH-verkkosivuilla ja Moodlesta.

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. Otava. Helsinki.

Arviointiperusteet

Tentit ja kirjalliset oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus ja aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen 50 %. Lähiopetuksessa 80 % aktiivisuusvelvoite, jotta voi osallistua tenttiin.

Oppimispäiväkirjan käyttöä suositellaan.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteiden hallinta
- gastronomisen perussanaston osaaminen
- majoituspalveluiden esitleminen ranskan kielellä
- Suomen esittely matkailumaana
- ranskankielisen liikeviestinnän hallitseminen

Arvioinnin kriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa viestiä yksinkertaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen perussanaston. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta. 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. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. 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. Hän osaa esitellä monipuolisesti majoitus- ja matkailupalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

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 opintojaksoihin

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 viitekehyksen mukaisen taitotason B1.

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

Opiskellaan sekä kieltä että kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän peruskäsitteitä sekä kansainvälisten vaikutteiden näkymistä mm. sanastossa. Kannustetaan opiskelijoita hakeutumaan kv-vaihtoon ja -projekteihin sekä kotikansainvälistymiseen. Kurssilla on mahdollisesti ranskielisiä vierailijoita. Opiskelijoilla on mahdollisuus tutustua Ranskan Kulttuurikeskukseen ja sen kirjastoon.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiovetustunneita ja itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 81 h opiskelijan työtä. Lähiovetus 48 h (6 h / vko yhden periodin ajan), joka sisältää tentit. Itsenäinen työskentely 32 h. Oman oppimisen arviointi 1h.

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

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 oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus ja aktiivisuus 50 %. Lähiovetuksessa 80 % läsnäolovelvoite, jotta voi osallistua tenttiin. Oppimispäiväkirjan käyttöä suositellaan.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

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

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 Helsinkiä sekä Ranskaa matkailukohteina. 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 matkailukohtena ja esitellä Ranskaa matkailukohtena. 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 matkailukohtena. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

Saksan alkeet 1

Tunnus: GER4RH201

Laajuus: 3 op (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 edeltävyyssehtoja, 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 ravitsemisalalan 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

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

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.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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: Palvelutilanteet

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 ammattikielen 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

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

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.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

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

Arvioinnin kriteerit

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.

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1

Tunnus: GER4RH401

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla hyväksytty suoritus joko saksan lähtötasotestistä tai Kertaa saksaa –kurssista. Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson 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 tyyllilliset 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 kehittämisessä tarvittavan saksan kielen kirjallisen ja suullisen taidon

Sisältö

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteet
- gastronominen perussanasto
- majoituspalveluiden 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

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteiden hallinta
- gastronominen perussanaston osaaminen
- majoituspalveluiden esitteleminen saksan kielellä
- Suomen esittely matkailumaana
- saksankielisen liikekirjeenvaihton hallitseminen

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa viestiä yksinkertaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen perussanaston. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta. 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. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. 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. Hän osaa esitellä monipuolisesti majoitus- ja matkailupalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2

Tunnus: GER4RH402

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

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.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

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.

Espanjan alkeet 1

Tunnus: SPA4RH201

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 ja kulttuuriin tutustumista
- Tavallisimmat kielenkäyttötilanteet:
 - Ääntäminen, tervehdykset, esittelytilanteet, voinnin kysyminen
 - Itsestä ja omasta elinpiiristä kertominen (opinnot, työ, perhe, asuminen)
 - Kaupungissa liikkuminen ja tien neuvominen
 - Ruokaostosten tekeminen

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. Lähiopetustuntien määrä selviää kurssin toteutussuunnitelmasta. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Kurssilla tehdään kirjallisten harjoitusten lisäksi paljon keskustelu- ja kuunteluharjoituksia.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Pia Mattila

Oppimateriaalit

Kontturi, Kuokkanen-Kekki, Palmujoki. Español Uno. 13. uudistettu painos. Finn Lectura.

Arviointiperusteet

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

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.

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 oppimia tietojaan ja taitojaan erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

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.

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 opiskelleille opiskelijoille. Yhdessä Espanjan alkeet 1-opintojakson kanssa se muodostaa alkeistasolta lähtevät pakolliset 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 viitekehyksen 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

Sisältö

Peruskieliopin rakenteita ja kulttuuriin tutustumista. Tavallisimmat kielenkäyttötilanteet ja asiakkaan palveleminen espanjan kielellä:

- Matkustustilanteet (mm. junalipun osto ja majoittuminen)
- Säästä puhuminen
- Päivittäisistä rutiineista kertominen
- Ravintolassa syöminen
- Vaateostosten tekeminen
- Menneisyydestä kertominen

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. Lähiopetustuntien määrä selviää kurssin toteutussuunnitelmasta. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Parityöskentelyä

Kirjallisia harjoituksia

Keskustelu- ja kuunteluharjoituksia

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Pia Mattila

Oppimateriaalit

Kontturi, Kuokkanen-Kekki, Palmujoki. Español Uno. 13. uudistettu painos. Finn Lectura.

Arviointiperusteet

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksolle/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

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.

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 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.

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía

Tunnus: SPA4RH401

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 opintojaksoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on 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
- tuntee 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

Opintojaksolla on lähiopetusta ja itsenäistä työskentelyä. Opintojakson suorittaminen edellyttää 6 op:n kokonaisuuden sekä tämän espanjan ammattikieli 1 että tätä seuraavan espanjan ammattikieli 2 suorittamisen. Oman oppimisen arviointi 1h.

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

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 %.

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa käyttää yksinkertaista puhekieltä ja selviytyy lyhyistä, rutiininomaisista kommunikaatiotilanteista välttävästi espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee tutuimmat ammattialan espanjan sanat ja fraasit. Opiskelija osaa välttävästi keskustella ammatiaan käsittelevistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija osaa käyttää aktiivisesti normaalia puhekieltä ja selviytyy tavallisimmista työelämän kommunikaatiotilanteista espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan espanjan keskeistä sanastoa ja fraaseja. Opiskelija osaa keskustella ammatiaan käsittelevistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija osaa käyttää aktiivisesti normaalia puhekieltä ja selviytyy sujuvasti tavallisimmista työelämän kommunikaatiolanteista espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan keskeisen sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa sujuvasti keskustella ammatiaan käsittelevistä aiheista.

Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2

Tunnus: SPA4RH402

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 opintoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on saavuttanut vähintään taitotason A2, sekä suorittanut opintojakson Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 1.

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

Opintojaksolla on lähiopetusta ja itsenäistä työskentelyä. Opintojakson suorittaminen edellyttää 6 op:n kokonaisuuden sekä tämän espanjan ammattikieli 2 että tätä edeltävän espanjan ammattikieli 1 suorittamisen. Itsenäinen opiskelu: kirjallisia harjoituksia (esim. majoitusalan kirjalliset viestit) sekä ammattilehtiin ja Internet-materiaaliin pohjautuvia harjoituksia ja tiedonhakuja. Oman oppimisen arviointi 1h.

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

Pedro Beltrán Herrera

Oppimateriaali

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

Arvioinnin perusteet

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

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksolle/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa käyttää yksinkertaista puhekieltä ja selviytyy lyhyistä, rutiinomaisista kommunikaatio-tilanteista välttävästi espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee tutuimmat ammattialan espanjan sanat ja fraasit. Opiskelija osaa välttävästi keskustella ammattiaan käsittelevistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija osaa käyttää aktiivisesti normaalia puhekieltä ja selviytyy tavallisimmista työelämän kommunikaatiotilanteista espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan espanjan keskeistä sanastoa ja fraaseja. Opiskelija osaa keskustella ammattiaan käsittelevistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija osaa käyttää aktiivisesti normaalia puhekieltä ja selviytyy sujuvasti tavallisimmista työelämän kommunikaatiotilanteista espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan keskeisen sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa sujuvasti keskustella ammattiaan käsittelevistä aiheista.

Venäjän alkeet 1

Tunnus: RUS4RH201

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi & venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Taitotaso A1 (Eurooppalainen kielten viitekehys)

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee kyrilliset kirjaimet sekä venäjän ääntämisen perusteet
- osaa arkielämän tilanteissa käytettäviä rakenteita ja sanastoa
- on tutustunut venäläisiin tapoihin erityisesti palvelualan näkökulmasta

Sisältö

1. Tervehdykset, tutustuminen, esittäytyminen
2. Ensimmäiset ostos- ja palvelutilanteet: kahvilassa ja ravintolassa
3. Kielen rakenteen perusasiat: substantiivien suku, adjektiivien suku, omistaminen, persoonapronominit, lukusanat 1-10, omistussuhteen ilmaiseminen
4. Venäläistä tapakulttuuria

Työelämäyhteydet

Hyödynnetään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa työyhteisössä ja suunnataan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille.

Kansainvälisyys

Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Haagan osoittama opettaja

Oppimateriaalit

1. Opettajan materiaali Moodlessa
2. Marja Jegorenkov, Sirpa Piispanen: Pora!1. Venäjää aikuisille. Otava.

Arviointiperusteet

Tentti: 50% - kirjalliset tentit

Jatkuva näyttö (aktiivisuus, suullinen näyttö ja tehtävät): 50%.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arvioinnin kohteet

- kyrillisten aakkosten hallinta /ymmärtäminen, kirjoittaminen, ääntäminen/
- perusfraseologia
- kohtelias kielenkäyttö asiakastilanteessa

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (min. 40% tavoitteesta)

Pystyy tuottamaan irrallisia lyhyitä lauseita, vaikka ääntämisessä ja kirjallisessa osaamisessa on vielä runsaasti puutteita. Käyttää opintojakson keskeistä sanastoa ja rakenteita tyydyttävästi. On palauttanut tehtävät, mutta aikataulussa tai sisällössä on ollut puutteita.

Arvosana 3 (min. 70% tavoitteesta)

Pystyy tuottamaan irrallisia lyhyitä lauseita, vaikka ääntämisessä ja kirjallisessa osaamisessa on vielä puutteita. Hallitsee melko hyvin opintojakson keskeisen sanaston ja rakenteet. On tehnyt suurimman osan tehtävistä ajallaan.

Arvosana 5 (min. 90% tavoitteesta)

Pystyy tuottamaan irrallisia lyhyitä lauseita melko hyvin ääntäen ja kirjoittaen. Hallitsee opintojakson keskeisen sanaston ja rakenteet. On tehnyt kaikki tehtävät hyvin ja ajallaan.

Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: RUS4RH202

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi & 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

Taitotaso A1, Eurooppalainen kielten viitekehys. Opintojakson suoritettuaan opiskelija selviytyy palvelutilanteissa niin asiakkaana kuin palvelun tarjoajana.

Sisältö

1. Matkustaminen, varaukset
2. Hotellissa asioiminen
3. Työelämän viestintätilanteita (neuvonta, puhelin, sähköposti, yksinkertaiset kirjalliset viestit)
4. Liikennevälineet ja liikkuminen
5. Ostokset
6. Asuminen ja ympäristö
7. Internetin käyttö venäjäksi
8. Kielen rakenteet pääpiirteissään: verbit eri aikamuodoissa, sijamuodot, lukusanat 11-1000, kellonajat

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.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

Vastuopettajat

Haagan osoittama opettaja

Oppimateriaalit

1. Opettajan laatima lisämateriaali, joka tulostetaan Moodlesta.
2. Marja Jegorenkov, Sirpa Piispanen:Pora!1. Venäjää aikuisille. Otava.

Arviointiperusteet

Tentti: 50% - kirjalliset tentit

Jatkuva näyttö (aktiivisuus, suullinen näyttö ja tehtävät 10%): 50%.

Arvioinnin kohteet

- palvelutilanteiden kielellinen hallinta (hotellissa, ravintolassa, myyntitilanteissa, matkailualan tilanteissa)
- peruskielitaito
- kohtelias kielenkäyttö asiakastilanteessa

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (min. 40% tavoitteesta)

Pystyy tuottamaan irrallisia lyhyitä lauseita, vaikka ääntämisessä ja kirjallisessa osaamisessa on vielä runsaasti puutteita. Käyttää opintojakson keskeistä sanastoa ja rakenteita tyydyttävästi. On palauttanut tehtävät, mutta aikataulussa tai sisällössä on ollut puutteita.

Arvosana 3 (min. 70% tavoitteesta)

Pystyy tuottamaan irrallisia lyhyitä lauseita, vaikka ääntämisessä ja kirjallisessa osaamisessa on vielä puutteita. Hallitsee melko hyvin opintojakson keskeisen sanaston ja rakenteet. On tehnyt suurimman osan tehtävistä ajallaan.

Arvosana 5 (min. 90% tavoitteesta)

Pystyy tuottamaan irrallisia lyhyitä lauseita melko hyvin ääntäen ja kirjoittaen. Hallitsee opintojakson keskeisen sanaston ja rakenteet. On tehnyt kaikki tehtävät hyvin ja ajallaan.

Opinnäytetyö

Tunnus: RON7RR001B

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 kehittävä 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 323 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opinnäytetyön voi tehdä yksilö-, pari- tai ryhmätyönä.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Ota yhteyttä opettajaan.

Vastuopettaja

Saija Laitinen

Marjaana Mäkelä

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

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

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Opinnäytetyöseminaari

Tunnus: RON7RR001A

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, aikataulutus
- 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 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 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.

Vastuuopettaja

Saija Laitinen

Marjaana Mäkelä

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Harjoitustyöt 100 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2005 - 2009)

1 Palveluosaaminen

tunnus: RPO1RR001

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Markkinoinnin perusteet (RPO1RR001A): markkinoinnin käsitteet, kilpailukeinot, markkinoinnin suunnittelu
- Matkailun perusteet (RPO1RR001B): matkailun käsitteet, matkailuklusteri, matkailu elinkeinona, matkailun vaikutukset, Suomi matkailualueena
- Kirjallinen yhteisöviestintä (RPO1RR001C): yhteisöviestinnän käsitteet, sisäisen ja ulkoisen viestinnän vaikutus yhteisökuvaan, työelämän tekstit
- Tietokone työvälineenä (RPO1RR001D): tietojenkäsittelyn käsitteet, tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, esitysgraafiikka, tietokoneen käyttö, tiedonhaku, tietoverkot, tietokannat, sähköposti
- Talousmatematiikka (RPO1RR001E): talousmatematiikan käsitteet, prosenttilaskenta, korkolaskenta, tilastotieteen perusteet

Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen suomalaisen palvelualan yhteisöön.

Kansainvälisyys

Opiskelija vertaa suomalaista palvelualan yhteisöä ulkomaisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät.

Vastuopettaja

Sirke Lohtaja

Oppimateriaalit

Jokaisella opintojakson osalla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksotehtävää ja opintojakson kursseja on kehitetty muun muassa seuraavasti:

- Kurssien opettajat huomioivat opetuksessaan palvelunäkökulman, jolloin kurssit nivoutuvat aiempaa tiiviimmin palveluosaamiseen.
- Periodin puolivälissä opettajat ohjaavat opiskelijoita opintojaksotehtävän tekemisessä opiskelijoiden valmistaman 1. luonnoksen pohjalta.
- Opiskelijoilla on mahdollisuus muokata opintojaksotehtäväänsä esitystilaisuuden jälkeen palautteen ja kehittämissuositusten pohjalta.

2 Toimintaympäristö

tunnus: RTO1RR002

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

Opiskelija perehtyy elinkeinon toimintaympäristöön ravintolan ruoka- ja palvelutuotannon, elintarviketiedon, kirjanpidon ja talouden raportoinnin perusteiden sekä englannin ammattikielen kautta.

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Talouden raportointi ja seuranta (RTO1RR002A): kirjanpidon perusteet, talouden raportointijärjestelmä ja tilinpäätös-analyysi
- English for Hotel, Restaurants and Tourism Industry (RTO1RR002B): kielenkäyttö alan viestintätilanteissa, sanasto ja terminologia
- Ravitsemustieteen perusteet (RTO1RR002C): ruoka hyvinvointiin vaikuttavana tekijänä, ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät, ravitsemussuosituksien, ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointi, tavallisimmat erityisruokavalit
- Ravintolapalvelun perusteet (RTO1RR002D): ravintola palvelun ja tarjoilun perusteet, ravintolajuoimien perusteet
- Leivonta ja jälkiruoat (RTO1RR002E): erilaiset ateriakokonaisuudet ja niiden toteuttamisen vaatimat erityishuomiot erilaisissa ravitsemistoimintaympäristöissä

Työelämäyhteydet

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä toteutetaan työelämälähtöisesti käyttäen hyväksi liike-elämäyhteyksiä.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käsitellään yleisimpiä kansainvälisiä juoma-, tarjoilu- ja ruokakulttuureita.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset. Yhteisessä oppimistehtävässä opiskelijat tutustuvat ja analysoivat sekä suunnittelevat ja toteuttavat ruokatuotteen valitsemastaan ravitsemistoimintaympäristöstä. Toteutus suunnitellaan 4 - 6 hengen ryhmissä. Opiskelijat laativat toteutuksesta raportin laskelmineen.

Vastuopettaja

Jari Karjalainen

Oppimateriaalit

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojakson päätyttyä kerätään palaute, jota käytetään hyödyksi opintojakson seuraavaa toteutusta suunniteltaessa. Palautteen myötä on yhdistetty ruokatuotannon ja ravintolapalveluiden opintojaksoja enemmän toisiaan täydentäviksi. Ruokatuotannossa (jälkiruoat ja leivonta) käsitellään ateriakokonaisuuksia ja valmistetaan niitä huomioiden tarjoilutapojen (ravintolapalvelut) vaikutus tuotteeseen.

3 Asiakkuus

tunnus: RAS1RR003

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Asiakkuuden hallinta (RAS1RR003A): asiakkuusstrategiat, palvelun erilaistaminen, lisäarvon tuottaminen
- Hotell-, restaurang- och turismsvenska (RAS1RR003B): ruoka- ja juomatuotteista kertominen, ravintolan asiakaspalvelutilanteet
- Yksilö työyhteisössä (RAS1RR003C): tunnetaidot, motivoituminen ja arvot, havainnointivirheiden tunnistaminen, ryhmädynamiikka
- Kauppaoikeus (RAS1RR003D): sopimukset, kuluttajasuoja, markkinointi, velat ja vakuudet
- Majoitusliiketoiminta (RAS1RR003E): majoitusliiketoiminta osana hotelli- ja ravintola-alaa, majoitusliiketoiminnan liikeideat ja eri muodot, majoitusliiketoiminnan palvelut

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Ulla Ijäs

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

4 Työharjoittelu

tunnus: RHA6RR004

laajuus: 20 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

RHA6RR004A Perusharjoittelu: Toimintaympäristö-opintojakso tai vastaava osaaminen ammattiaineiden osalta.

RHA6RR004B Ammattiharjoittelu: Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden jälkeen.

Oppimistavoitteet

Perusharjoittelu (RHA6RR004A): Tavoitteena on tutustuttaa opiskelija monipuolisesti käytännön työssä keittiön toimintoihin, työtehtäviin ja mahdollisiin asiakaspalvelutilanteisiin. Tavoitteena on syventää mahdollista aiempaa osaamista sekä mahdollistaa opiskelijalle kykyä arvioida keittiötyössä noudatettavia standardeja, työtapoja sekä eri tehtävien valmiusvaatimuksia. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa havainnointiin ja arviointiin kehittyy. Perusharjoittelun tarkoituksena on myös tukea seuraavan harjoittelupaikan hankkimista sekä työllistymistä alalle.

Ammattiharjoittelu (RHA6RR004B): Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan keittiöalan/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

- Perusharjoittelu (RHA6RR004A): Harjoittelu suoritetaan toisen opiskelu vuoden alussa. Harjoittelun kesto on 8 viikkoa, 280–300 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen, toisen lukuvuoden ensimmäinen periodi. Harjoittelu tapahtuu koulutusohjelman osoittamassa harjoittelupaikassa. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat eri tyyppisten ravintoloiden keittiöosastot. Opiskelija pitää harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelukertomuksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.
- Ammattiharjoittelu (RHA6RR004B): Ennen ammattiharjoittelun suorittamista opiskelijan tulee osallistua kahden oppitunnin harjoittelutavoitteiden laatimiseen, jonka aikana opiskelija asettaa henkilökohtaiset oppimistavoitteensa harjoittelulle. Henkilökohtaiset tavoitteet helpottavat oman osaamisen kehityksen seurantaan sekä siitä raportoimista. Suoritustason tehtävässä työskentely, tarvittaessa ohjauksen alaisena, vähintään kahdeksan viikon (vähintään 280 tuntia) ajan. Harjoittelu voidaan suorittaa joko Suomessa tai ulkomailla, pääsääntöisesti ensimmäisen ja toisen lukuvuoden välisenä kesänä. Opiskelija pitää harjoittelustaan harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelun päätyttyä harjoitteluraportin. Raportti koostuu lyhyestä yrityksen esittelystä sekä opiskelijan oman harjoittelunsa kuvauksesta ja arvioinnista.

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointi –opetusta harjoittelua edeltävillä periodeilla. Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Harjoittelutavoitteiden ohjattu laatiminen ennen kesän ammattiharjoittelua. Harjoittelu aikana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuopettajat

Pekka Soive

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

RHA6RR004A Perusharjoittelu arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5 harjoittelupaikan antaman arvioinnin mukaan.

RHA6RR004B Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyin harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

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

5 Palveluprosessit

Tunnus: RPA1RR005

Laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelijalle muodostuu käsitys alansa palveluyrityksen myynti-, markkinointi- ja tuotantoprosessin päivittäisjohtamisesta. Hän osaa arvioida palveluprosessia eri näkökulmista sekä kykenee organisoimaan ja ohjaamaan yhteistoimintaa.

Sisältö

- English for Business Situations (RPA1RR005A): marata-alaan liittyviä tekstejä sekä niihin liittyviä kielellisiä harjoituksia, neuvotteluihin ja keskusteluihin liittyviä tilanteita, muodollisen kokouksen kulku
- Yhteistyö palvelussa (RPA1RR005B): organisaatiomallit, organisointi ja käytännön prosessit, projektit, muutostilanteet ja kulttuuri, yhteistyön johtaminen
- Kokonaisvaltainen laatuajattelu (RPA1RR005C): laadun kehittäminen ja ylläpitäminen osana menestyvän ja asiakaslähtöisesti toimivan hotelli- ja ravintolayrityksen toimintaa
- Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu (RPA1RR005D): ravintolan myyntiprosessit, tilaustarjoilu ja sen johtaminen. Kokouspalvelut ja catering-toiminta
- Ruokatuotannon prosessit (RPA1RR005E): kannattavan ateria- ja listasuunnittelun perusteet. Keittiöprosessit ja ruokatuotanto

Työelämäyhteydet

Elinkino- ja asiakaslähtöinen oppimistehtävä, joka tehdään yhteistyössä alan yritysten kanssa.

Kansainvälisyys

Oppimistehtävä toteutetaan kansainvälisessä oppimisympäristössä, niin että ainakin joku tehtävään liittyvä osa-alue vaatii sopeutumista monikulttuuriseen tapahtumaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja

Taru Sipponen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

6 Asiakaslähtöinen kehittäminen

tunnus: RAK2RR006

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötaso: opintojaksot 1 - 5, 7, 8, 11 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Palvelut ja markkinointi (RAK2RR006A): palvelun suunnitteluprosessit, liiketoimintaympäristö ja markkinointiviestintä
- Kannattavuuden suunnittelu (RAK2RR006B): yrityksen operatiivisen kannattavuuden ja tuottavuuden suunnittelu
- Yritystoiminta ja yrittäjyys (RAK2RR006C): toimintaympäristön analysointi ja markkina-analyysi; toimiala, asiakkaat, kilpailijat
- Svenska i arbetslivet (RAK2RR006D): kirjallisen viestinnän perusteet sekä työelämän viestintätilanteet
- Syventävä elintarviketieto (RAK2RR006E): elintarvikkeet ruokatuotteen kehitysprosessissa, ruuan laadun arviointi

Työelämäyhteydet

Kehitetään ruokatuotteita pk-yritysten tarpeisiin.

Kansainvälisyys

Tuotesuunnittelussa huomioidaan asiakkaiden erilaiset kulttuuritaustat.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen asiakaslähtöinen elintarvikkeen tuotekehitystehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Mariitta Rauhala

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Tässä opintojaksotehtävässä opiskelijoille ei anneta tarkkoja ohjeita tehtävän suorittamiseksi, vaan tehtävän toteutuksessa kannustetaan innovatiivisuuteen.

7 Kannattava yksikkö

tunnus: RKY2RR007

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen (RKY2RR007A): yrityksen perustamisasiakirjat, liiketoimintasuunnitelma
- Budjetointi ja tulosseuranta (RKY2RR007B): yrityksen budjettijärjestelmä ja käyttöpääoman laskenta
- Puheviestintä (RKY2RR007C): esimies- ja asiakasviestinnän perusteet
- Työhyvinvointi (RKY2RR007D): työssä jaksaminen, työturvallisuus, työkykyä yllä-pitävä toiminta yrityksessä, tasa-arvokysymykset, monikulttuuriset työyhteisöt
- Ruokatuotannon kannattavuus (RKY2RR007F): toimintolaskenta, ruokatuotannon kannattavuuteen liittyvät tekijät.

Työelämäyhteydet

Ruokatuotannon kannattavuus -kurssi pohjautuu todellisiin yritysiesimerkkeihin. Opiskelijan työharjoittelukokemuksia hyödynnetään Puheviestintä-kursilla.

Kansainvälisyys

Liiketoiminnan aloittaminen – kurssilla käsitellään kansainvälisyyttä asiakasnäkökulmasta. Työhyvinvoinnissa käsitellään monikulttuurisia työyhteisöjä. Puheviestinnässä sivutaan myös kulttuurien välistä viestintää.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksossa on tutkiva ote – tiedonhankintaa, analysointia ja raportointia.

Opintojakson aikana on paljon suullista esittämistä – esityksiä, keskustelua ja palaut-teenantamista.

Vastuopettaja

Juuso Kokko

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojakson yhteisen oppimistehtävässä on mukana Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen, Budjetointi ja tulosseuranta sekä Puheviestintä. Tehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa. Opintojaksotehtävä ei ole sisään rakennettuna Työhyvinvoinnin kurssia.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

8 Työyhteisön johtaminen

tunnus: RTJ2RR008

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötaaso vaatimus: Opintojaksot 1, 2, 3 ja 11 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija omaksuu aloitteellisen, kriittisen ja kehittävän työtavan ja osaa toimia tiimin jäsenenä erilaisissa ongelmanratkaisu- ja päätöksentekotilanteissa. Hän ymmärtää, osaa analysoida ja tutkia oman toimialansa yksikön johtamistyötä. Opiskelija kehittää valmiuksiaan toimia vastuullisissa tehtävissä ja osaa soveltaa hotelli- ja ravintolatoiminnan työoikeudellisia normeja esimiestyössä. Hän ymmärtää esimiesaseman merkityksen ja sen tuoman vastuun ja omaksuu myönteisen asenteen työyhteisön kehittämiseen.

Sisältö

- Päivittäisjohtaminen (RTJ2RR008A): tiimityö, johtajuus, esimiestyön vastuu
- Työoikeus (RTJ2RR008B): työsopimukset, työajat, työsuojelu
- International Communication Skills (RTJ2RR008C): kirjallista ja suullista viestintää englanniksi
- Tutkimusmenetelmät (RTJ2RR008D): tutkimus- ja kehittämismenetelmät, tiedon hankinta, analysointi ja tutkimuksen raportointi

Työelämäyhteydet

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

Kansainvälisyys

Hyödynnetään kansainvälisiä tiedonlähteitä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Pienimuotoisen tutkimus- ja kehittämisprojektin toteuttaminen pienryhmissä, lähiopetus, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit

Vastuopettaja

Saija Laitinen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa. Lisäksi opiskelija tekee vertaisarviointia tiimityöskentelystä.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Tehtävänantoa ja aikataulutusta on täsmennetty opiskelijapalautteen perusteella.

9 Syventävä harjoittelu

tunnus: RHA6RR009

laajuus: 10 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojaksojen jälkeen.

Oppimistavoitteet

Keittiöosastolla suoritettavan syventävän harjoittelun tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista kehittää osaamistaan ja asiantuntemustaan toimimalla itse vastuullisessa tehtävässä tai joissain tapauksissa esimiehenä. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista oman harjoittelunsa yhteydessä oppia millaisille tekijöille hyvän keittiötoiminnan menestys rakentuu. Elinkeinossa työskentely antaa opiskelijalle myös mahdollisuuden tehdä arvioita erilaisista vaihtoehdoista oman uravalintansa kannalta.

Sisältö

Syventävä harjoittelu (RHA6RR009A): Suoritetaan toisen opiskeluvuoden jälkeen. Harjoittelun suorittamiselle on varattu muusta opiskelusta vapaata aikaa toukokuun lopusta lokakuun loppupuolelle. Harjoittelun vaatimukset täyttävästä työskentelystä vähintään kahdeksan viikkoa tulee suorittaa vastuullisessa ja monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä. Opiskelija pitää harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelustaan harjoitteluraportin. Haaga Instituutin nimeämä yhteyshenkilö käy harjoittelun aikana harjoittelupaikassa keskustelemassa harjoittelun ohjaajan ja opiskelijan kanssa (tavoite 80 % harjoittelupaikoista).

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Mahdollisuus harjoittelutavoitteiden ohjattuun laatimiseen ennen harjoittelua. Harjoitteluaihana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Syventävän harjoittelun opasta on selkeytetty. Harjoitteluoppaan ohjeita opintojen ja harjoittelun kytkemisestä toisiinsa on täsmennetty. Harjoittelusta pidetään kevätlukukaudella koulutusohjelmakohtaisia tiedotustilaisuuksia.

10 Strateginen johtaminen

tunnus: RSJ3RR010

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötaasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Strategiat käytäntöön (RSJ3RR010A): strateginen johtaminen, yrityksen kulttuuri ja arvot, analyysit ja luotaus strategisen johtamisen perustana, perusstrategiat, strategian toteuttaminen.
- Strateginen markkinointi (RSJ3RR010B): markkinoinnin johtaminen ja suunnittelu, strateginen asemointi, brandit markkinoinnissa, arvot, visio ja missio markkinoinnissa, markkinoinnin eri strategiat, markkinointitutkimuksen hyödyntäminen.
- Kansantaloustiede (RSJ3RR010C): kotitaloudet ja yritykset kansantaloudessa, hyödykemarkkinat, työmarkkinat, rahoitusmarkkinat, Suomi ja maailmantalous, julkinen talous, kansantalouden kiertokulku, tuotannon kasvu ja elintaso, talouden tasapaino; suhdannevaihtelut, työttömyys ja inflaatio, talouspolitiikka.
- Sähköinen liiketoiminta (RSJ3RR010D): sähköisen liiketoiminnan strategiat, sähköisen liiketoiminnan kehitys, verkkokaupan luominen ja hallinta, tuottavuus, internet- ja mobiilipalvelut.
- Ruokatutannon suunnittelu ja johtaminen (RSJ3RR010E): Keittiöosaston kokonaisvaltainen suunnittelu, keittiön johtamisen erityispiirteet.

Työelämäyhteydet

Työelämälähtöisiä case-harjoituksia

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Kansainvälisyys

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

Vastuopettaja

Tommi Immonen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

11 Suuntautumisvaihtoehto

Tunnus: RVA4RR011

Laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaaso-vaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

Opintojakson tarkoitus on luoda vankka perusta ruokatuotannon ammattilaisen osaamiselle, joka on asiakaslähtöistä ja kustannustehokasta. Opintojakson osat nivoutuvat toisiinsa ja tavoitteena on, että teoria ja käytäntö liittyisivät tiiviisti toisiinsa. Keskeistä on, että ruoanvalmistustaito kehitty raaka-ainetuntemuksen hallinnan ja ruoanvalmistuksessa tapahtuvien ilmiöiden ymmärtämisen avulla. Myös keittiö toimintaympäristönä, laitteiden käytön hallinta ja ruoan turvallisuuden varmistaminen hygienian hallinnan avulla kuuluvat opintojakson aiheisiin.

Sisältö

Opintojakso koostuu neljästä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Kylmät perusruoat (RVA4RR011A): kts. oppimistavoitteet
- Lämpimät perusruoat (RVA4RR011B): kts. oppimistavoitteet
- Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet (RVA4RR011C): kts. oppimistavoitteet
- Ruoan turvallisuus (RVA4RR011D): opiskelija perehtyy ruoan turvallisuuden kannalta keskeisiin säädöksiin, riskitekijöihin ja riskien hallintaan

Työelämäyhteydet

Opintojakson oppimistehtävät ja harjoitukset ovat työelämälähtöisiä ja opetuksessa hyödynnetään työelämässä esiin tulleita ilmiöitä, havaintoja ja ongelmia.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla oppimistavoitteessa kuvattua aihepiiriä käsitellään niin kansallisesti kuin kansainvälisesti, monipuolisesti raaka-aineita ja ruokakulttuuria hyödyntäen.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja

Jari Karjalainen

Oppimateriaalit

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojakson päätyttyä kerätään palaute, jota käytetään hyödyksi opintojakson seuraavaa toteutusta suunniteltaessa. Opintojaksopalautteet myötä on entisestään tiivistetty ruoanvalmistuksen perusteiden ja ruoanvalmistuksen teoreettisten perusteiden rinnakkaisuutta. Yksittäisten annosten tekemisestä on siirrytty ateriakokonaisuuksiin ja suurempiin elintarviketiedon sisältämien asiakokonaisuuksien haltuunottoon.

12 Tuloksellinen yritys

tunnus: RTY3RR012

laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Henkilöstöjohtaminen (RTY3RR012A): henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, erilaisuuden johtaminen, saneeraus.
- Liiketoiminnan kehittämisprojekti (RTY3RR012E)
- Rahoitussuunnittelu ja verotus (RTY3RR012C): investointilaskenta ja henkilö- ja yritysverotuksen perusteet.
- Vastuullinen liiketoiminta (RTY3RR012D): yrityksen yhteiskuntavastuu, ympäristöjohtaminen toimialalla.

Työelämäyhteydet

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla saattaa olla myös kansainvälisiä yhteistyöyrityksiä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Yrityspeli ryhmätehtävänä sekä lähiopetus, tentit, etätehtävät ja harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Risto Karmavuo

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksoa on kehitetty saadun palautteen perusteella.