

Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management

Course Descriptions 2014-2015

Fundamentals of Hospitality, Tourism and Experience

Code: ORI1RZ001
Extent: 9 ECTS
Timing: Year 1, Period 4
Language: English
Level: Basic Studies
Type: Compulsory

Prerequisites

None

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student will acquire the following:

- understands the main concepts of business and has internalised the principles of a commercial approach
- foresees potential business opportunities and understands business trends
- understands that hospitality and experiences are one of the central values and success factors of the sector.
- is familiar with the principles of consumer behaviour and can make use of them in developing the field
- sees possibilities to strengthen and regenerate service offerings and experiences by new techniques
- understands the principles of entrepreneurship, both as an entrepreneur and as an employee.
- understands the effects of changing operating environment in one's business
- understands legal and regulatory requirements
- is able to work in a diverse and cross cultural environment
- understands the importance of professional demeanour and appearance
- cultivates a climate of trust
- understands the principles of group and teamwork and is able to work together with others in multidisciplinary teams
- understands business communication protocols
- is able to function in the communicative and interactive situations typical of the field
- is curious and proud as a professional
- portrays work commitment and enthusiasm
- adopts an initiative and proactive approach to work and is capable of problem solving and decision making at one's work
- is able to think outside comfort zones
- understands the effects and opportunities of internationalisation in one's own field
- maintains professional and ethical standards in the work environment
- has positive and responsible attitude. Possess strong work ethic.

Course contents

1. Systematic approach to hotel, restaurant, tourism and experience industry
2. Economic, socio-cultural, political, technological, legal and environmental issues
3. Introduction to domestic and international hotel business
4. Restaurant business
5. Travel and Tourism services, resources and attractors
6. Deep dive into the Experience Economy
7. Leadership makes a difference
8. Introduction of marketing
9. Introduction to management accounting
10. Introduction to entrepreneurship
11. Communication

Cooperation with the business community and other organisations

Students will take part in learning activities about selected local and/or global partner organisations or local community members. In addition, the module provides close ties with partners through study visits, industry participation in guest lecturing, etc.

International dimension

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

Teaching and learning methods

In this module, three main learning methods are used: (1) contact teaching; (2) directed learning; and (3) self-directed learning. A proportion of the module hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and industry partners). Contact teaching takes the following forms: interactive lectures, tutorials, workshops, industry visits. Various forms of directed learning are used, such as, individual and group assignments. Self-directed learning is also an important part of this module and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus to take more responsibility for setting the objectives of their study work. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection.

The number of learning hours is divided as follows:

- 121 hours of contact and directed learning
- 121 hours of self-directed learning
- 1 hour for own learning assessment (feedback)

Alternative completions

None

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Course at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a specific skills examination, individually agreed with the teacher.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Taru Sipponen
Taina Pallonen
Raimo Pollari
Pekka Lampi
Meri Vehkaperä
Mário Ascensão
Leena Grönroos
Wallace Reynolds

Course materials

This module requires a high degree of personal study and therefore, students are expected to read widely. Facilitators organize and present the module materials in a manner designed to facilitate the learning process. The instructional materials identified for this module are viewable in Moodle and/or Eliademy virtual learning environment. Below, students can find various materials, which they should read/study. Other materials relevant for this module are available to be borrowed from and/or read only in the HAAGA-HELIA libraries.

- Bowie, D. & Buttle, F. 2004. Hospitality Marketing - an Introduction. Butterworth-Heinemann. Oxford, UK. Ch1.
- Cooper, C. 2012. Tourism Essentials (Ch1, pp. 4-26). In Essentials of Tourism. Pearson Financial Times/ Prentice Hall. Harlow, UK.
- Judd, R. J. & Justis, R. T. 2008. Franchising: An Entrepreneur's Guide. 4th. Edition. Centage. Mason, OH.
- Pine II, B. J., & Gilmore, J. H. 2011. The Experience Economy. Updated edition. Harvard Business School Press. Boston, MA. Ch1, 2, 3.
- Zimmerer, T. W. & Scarborough, N. M. 2008. Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management. 5th. Edition. Pearson. Upper Saddle River, NJ.

Assessment

Class discussions, assignments, presentations, and examinations.

The impact of different assessment criteria to the final grade will be told during contact hours.

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

Assessment criteria

Scale 0-5

Accommodation Business Environment

Code: HOT1RZ001

Extent: 9 ECTS (125 h)

Timing: Semester 2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Compulsory

Prerequisites

No prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- Understands accommodation businesses
- Ability to work in an accommodation business at first on an operational level
- shift- leading in front office

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Versatility in accommodation business
2. Different business models and organizing accommodation business
3. Working on an operational level in various departments
4. Shift-leading in the front office

Cooperation with the business community and other organizations

Industry visits (understanding business models and concepts), guest lectures

International

International hotel concepts, also in a local environment

Serving international guests and travellers in a multicultural hotel environment

Teaching and learning methods

Lectures, practical exercises, group work, independent studying

The number of learning hours is divided as follows:

144-hours of contact teaching and directed learning

98-hours of self-directed learning

Own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Transfer of credit is possible when the student has completed studies generating similar competencies at some other institute of higher education. In other cases, students must otherwise demonstrate the acquired competencies. A student can participate in a demonstration exam for the module once and this demonstration is graded using the same criteria as for the module (on the scale 1 - 5, or fail). The student is expected to demonstrate that s/he has a command of the competencies described in the module handbook. If a student is successful in the demonstration, the grade received for the demonstration is recorded in Winha.

Teachers with main responsibilities for the module

Nina Niemi

Birgitta Nelimarkka

Taina Pallonen

Taru Sipponen

Course materials

Below, students can find the materials for this module:

R & Kasavana, M. 2009. Managing Front Office Operations. Publishing by the American Hotel & Educational Institute.

Lattin W, G & Lattin W.T. 2009. The Lodging and Food Service Industry. Publishing by the American Hotel & Educational Institute.

NRAEF ManageFirst. 2007. Food Production. Prentice Hall

Waitstaff Manual. www.a-role-in-the-show.com.

Materials in moodle

Assessment

Knowledge of craft-level working (service and security) at the front-office, housekeeping, restaurant and bar
Property-management-system (PMS) skills
Knowledge of shift-leading skills

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 criteria

Upon successful completion the student can:

Grade 1

outline basic skills required at the reception
outline different kind of customer groups
knows hotel related legislation and its practical implementation
can operate in different kind of hotel breakfast environments and knows the lobby environment
describe and explain the phases and skills of shift-leading

Grade 3

explain and analyse the phases and skills of shift-leading
organize tasks in reception during customer service process
illustrate the safety and security in operational level
can serve and prepare the breakfast and work in a lobby environment

Grade 5

can serve and prepare the breakfast and work in a lobby environment independently
can organize ones work safely and an aesthetic way in a breakfast and lobby environment
analyse and manage the phases and skills of shift-leading
plan and organize customer service process in hotel reception
develop safe hotel environment taking into consideration legislation in case study

Feedback

The teachers will provide students with constructive and timely feedback during and after the completion of the learning activities, and students will be asked to complete a feedback form at the end of each module. The modules will be improved based on student feedback

Restaurant Operations

Code: RES1RZ001

Extent: 9 ECTS (125 h)

Timing: Semester 2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Compulsory

Prerequisites

No prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- gives the ability and skills to work in restaurant with different jobs and tasks
- creates a hospitality attitude and customer mind set
- gets a food and beverage knowledge in different business ideas
- understands basics of food quality and safety

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Serve and sell meals and drinks in different restaurant concepts (table settings, service styles in practice)
2. Recognize and safely use food ingredients in a responsible way including special diets
3. work in a professional kitchen as a member of the team and understand the food production methods
4. suggest and inform customers about typical dishes and beverages
5. sensory evaluate the quality of the food and beverages products
6. follow and understand restaurant discussion as a hospitality business professional

Cooperation with the business community and other organisations

Industry visits (understanding business models and concepts), guest lectures

International

Learning activities include a global/international perspective.

Teaching and learning methods

Lectures, practical exercises, group work, independent studying

The number of learning hours is divided as follows:

- 144-hours of contact teaching and directed learning
- 98-hours of self-directed learning
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Transfer of credit is possible when the student has completed studies generating similar competencies at some other institute of higher education. In other cases, students must otherwise demonstrate the acquired competencies. A student can participate in a demonstration exam for the module once and this demonstration is graded using the same criteria as for the module (on the scale 1 - 5, or fail). The student is expected to demonstrate that s/he has a command of the competencies described in the module handbook. If a student is successful in the demonstration, the grade received for the demonstration is recorded in Winha.

Teachers with main responsibilities for the module

Birgitta Nelimarkka

Eeva Pajakkala

Taru Sipponen

Course materials

- Moodle
- Lillicrap, D. and Cousins, J. 2006. Food and Beverages Service. Hodder Arnold.
- NRAEF ManageFirst. 2007. Food Production. Prentice Hall.

- Selected articles and other material provided by the lecturers.

Assessment

Team assignments (40%)

Personal learning diary (30%)

Written exam (30%)

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 criteria

Grade 1

- can name different kinds of restaurant concepts
- recognizes most common food ingredients and menu items that are used in the restaurant
- outline basic food preparation and service skills required in the restaurant

Grade 3

- can find current information related to service and food and can present it
- can compare elements commonly used in restaurants

Grade 5

- can evaluate elements commonly used in restaurants and choose the suitable ones for different purposes

Global and Local Perspectives of Travel and Tourism

Code: TOU1RZ001

Extent: 9 ects

Timing: 1 period

Language: English

Level: Basic studies

Type: Compulsory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- knows the travel and tourism stakeholders
- can use basic definitions and different tourism information resources
- knows most relevant facts and figures about travel and tourism industry
- can identify economic, socio-cultural and environmental impact of tourism
- understands tourism and travel competitiveness as an economic contributor
- understands structure of destination
- understands importance of accessibility destination
- knows tourist typology as a first step for tourism product planning
- exercises hospitality mindset and establishes routines of industry follow up

Course contents

The module addresses the following topics:

1. travel and tourism stakeholders
2. basic definitions, facts and figures
3. travel and tourism information resources
4. tourist typology
5. origin and destination geography
6. competitiveness of tourism
7. impacts of tourism
8. current issues and future trends

Cooperation with the business community and other organisations

The module includes industry based learning cases, excursions and visitor lecturing.

International

In this module learning activities include a global perspective and internationally recognized resources and concepts are applied.

Teaching and learning methods

Lectures, workshops, tutorials, field work.

The number of learning hours (243) is divided as follows:

- 82-hours of contact teaching and directed learning
- 160-hours of self-directed learning
- Own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Prior studies and skills may be recognized for this module. Higher education studies (from universities and universities of applied sciences) compatible with the degree are validated through credit transfer. Whereas informal and non-formal learning and skills may be recognized by the individual learning diary/portfolio. Skills acquired may result e.g. from work experience, in-company training, self-directed studies or other activities.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Leena Grönroos

Mia Tarhanen

Course materials

To be announced in the beginning of the course

Assessment

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 criteria

Grade 1

- The student has a modest understanding of diversity and potential of the travel and tourism industry.
- The student shows limited industry knowhow.
- The student has a weak ability to utilize travel and tourism information sources.

Grade 3

- The student has a good understanding of diversity and potential of the travel and tourism industry.
- The student shows industry knowhow quite well.
- The student has a quite comprehensive ability to utilize travel and tourism information sources.

Grade 5

- The student has an excellent understanding of diversity and potential of the travel and tourism industry.
- The student shows thorough industry knowhow.
- The student has a strong ability to utilize travel and tourism information sources.

Producing and Staging Experiences

Code: EXP1RZ001

Extent: 9 ECTS

Timing: Year 1, Period 2

Language: English

Level: Basic Studies

Type: Compulsory

Prerequisites

None

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student will acquire the following:

Knowledge:

- has knowledge about the impact of Experiences on people, companies and economy
- has knowledge about the realms, elements of Experiences, THEME-ing and Experience productions

Skills:

- can compare and evaluate different types of Experience productions
- can produce different practical Experiences in different industry contexts
- can embody different roles in the Experience production process

Attitudes:

- will prefer to use the language, mindset of the Experience Economy paradigm
- will display positive attitude to learning and the Experience Economy mindset
- will display confidence in own capacity to participate actively on productions and staging of Experiences.

Course contents

1. Experience concepts
2. Experience production
3. Experience staging
4. Experience realms and pyramid
5. Experience Processes

Cooperation with the business community and other organisations

Students will take part in learning activities about selected local partner organisations or local community members. Close cooperation is established with SeaLife Helsinki, Linnanmäki, Suomenlinna Sea Fortress, and Reprum - Insideout room escape.

International dimension

The module includes a global/international perspective, and the teaching and learning methods used are appropriate to a culturally diverse student population.

Teaching and learning methods

In this module students are encouraged to learn main ideas on their own through discovery learning. Personal theories, or students' own ideas about how things work, play a large role in constructivism as we attempt to provide activities that clarify and correct misconceptions. Also, include presenting others' viewpoints, promoting dialogue, and emphasizing conceptual understanding rather than rote learning (a memorizing process-using routine or repetition). It is in this context that the three main Learning and Teaching methods are used: (1) Contact Teaching, (2) Directed learning, (3) Self-directed Learning. A proportion of the module hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and industry partners). Contact teaching takes the following forms: interactive lectures, workshops, industry visits. Various forms of directed learning are used, such as, group assignment and individual assignment. The assignments will emphasize on participation, production, and staging of 'real' experiences for 'real' guests/partners. Self-directed learning is also an important part of this module and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus to take more responsibility for setting the objectives of their study work.

The number of learning hours is divided as follows:

- 100 hours of contact teaching
- 100 hours of directed learning
- 42 hours of self-directed learning
- 1 hour for own learning assessment (feedback)

Alternative completions

None

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Course at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a specific skills examination, individually agreed with the teacher.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Kristian Sievers

Mário Passos Ascensão

Course materials

This module requires a high degree of personal study and therefore, students are expected to read widely. Facilitators organize and present the module materials in a manner designed to facilitate the learning process. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection (and debate). This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to the Business of Experiences. Resources such as reading texts support the other learning activities. The instructional materials identified for this module are viewable in Moodle virtual learning environment. Below, students can find various materials, which they should read/study.

- Pine II, B. J., & Gilmore, J. H. (2011). *The Experience Economy*. Updated edition. Boston, MA: Harvard Business School Press.
- Schmitt, B. H. (2003). *The Customer Experience Management: A Revolutionary Approach to Connecting with Your Customers*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Shaw, C. (2007). *The DNA of Customer Experience: How Emotions Drive Value*. New York, NY: Palgrave Macmillan.
- Shaw, C., & Ivens, J. (2004). *Building Great Customer Experiences*. 2nd revised edition. New York, NY: Palgrave Macmillan.
- Smith, S., & Wheeler, J. (2002). *Managing the Customer Experience: Turning Customers into Advocates*. London, UK: FT Prentice Hall.
- Solis, B. (2013). *What's the Future of Business: Changing the Way Businesses Create Experiences*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, Inc.
- Sundbo, J., & Darmer, P. (2008). *Creating Experiences in the Experience Economy*. Cheltenham: Edward Elgar Publishing.
- Sundbo, J., & Sørensen, F. (Eds.) (2013). *Handbook on the Experience Economy*. Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing.
- Tarssanen, S. 2009. *Handbook for Experience Stagers*. 5th Edition. LEO, Lapland Center of Expertise for the Experience Industry. Rovaniemi
- Moritz, S. 2005. *Service Design. Practical access to an evolving field*. London.

Assessment

- Assignments and Examinations

The impact of different assessment criteria to the final grade will be told during contact hours.

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

Assessment criteria

- Scale 0-5

Grade 1

The student knows the principles of design and experience creation. The student is able to use some service design methods and but cannot give reasons to his decisions. The student can apply basic operational managerial accounting techniques using personal guidance.

Grade 3

The student is able to participate in service design project and contribute to the work of project group. The student can use design methodologies when supervised and can partly justify the made decisions. The student can solve challenging situations while taking both functional and financial issues into notice. The student can apply operational managerial accounting techniques using given instructions.

Grade 5

The student is able to lead a service design project and apply different methodologies. The student can develop interesting and innovative service concepts and can justify the made decisions in a mansided way. The student can identify and solve challenging situations while taking both functional and financial issues into notice. The student can skillfully, without help, apply operational managerial accounting techniques.

Personal Development: Planning

Code: SLF1RZ001

Extent: 2-ects (54-hours)

Timing: Year-1, Period 4 and 5

Language: English

Level: Basic Studies

Type: Mandatory

Prerequisites

Learning outcomes

The Personal Development module will help students:

- to identify your abilities, strengths and the factors influencing them
- to identify the knowledge and skills that you need to develop to reach your goals
- to identify to what you need to study to develop your skills Identify how you can take advantage of competencies you have learned in various life situations: such as studying, other areas and employment
- to identify how you learn and how you can develop learning to learn skills
- to understand the meaning of physical and mental well-being
- to develop your employability, the modern job seeking strategies and plan your future career

Course contents

This course addresses the following topics:

1. The HOTEEM program and its streams
2. Security and safety in Haaga
3. Student wellbeing
4. Different Learning styles
5. Personal study plan
6. Career and modern job seeking

Cooperation with the business community and other organisations

Students will take part in learning activities about selected local and/or global partner organisations or local community members.

International

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

Teaching and learning methods

In this module, three main learning methods are used: (1) contact teaching; (2) directed learning; and (3) self-directed learning. A proportion of the module hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and/or industry partners). Contact teaching takes the following forms: interactive lectures, tutorials, workshops, industry visits. Various forms of directed learning are used, such as, individual and group assignments. Self-directed learning is also an important part of this module and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus to take more responsibility for setting the objectives of their study work. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection.

The number of learning hours is divided as follows:

- 40-hours of contact teaching and directed learning
- 13-hours of self-directed learning
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Transfer of credit is possible when the student has completed studies generating similar competencies at some other institute of higher education. In other cases, students must otherwise demonstrate the acquired competencies. A student can participate in a demonstration exam for a module only once and this demonstration is graded using the same criteria as for the module (on the scale pass or fail). The student is expected to demonstrate that s/he has a command of the competencies described in the module handbook. If a student is successful in the demonstration, the grade received for the demonstration is recorded in Winha.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pekka Lampi

Wallace Reynolds

Anna Sarajas-Zino

Course materials

This module requires group personal study. Students are expected to read and widely reflect. Facilitators organize and present the module materials in a manner designed to facilitate the learning process. The instructional materials identified for this module are viewable in Moodle - virtual learning environment. Other materials relevant for this module are available to be borrowed from and/or read only in the HAAGA-HELIA library.

Assessment

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 criteria

Pass/Fail

Active participation (100 %) and well completed assignments

Understanding Human Behaviour in Hospitality

Code: LEA1RZ001

Extent: 5 ects

Timing: First year

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Is curious and proud as a professional.
2. Adapts reflecting and positive conception of human nature.
3. Has capacity for adaptability, flexibility and empathy in customer and employee situations and various human interactions.
4. Understands that hospitality and experiences are one of the central values and success factors of the business.
5. Understands meaning and methods of combining people and business

Course contents

The module addresses the following topics:

Exploring different views to behaviour and human nature
The importance of understanding behaviour in hospitality
Psychological capital as a resource in work
Constructing self
Social perception
Individuals in groups and interaction

Cooperation with the business community and other organisations

It is encouraged that students draw examples from their work experiences.

International

Diversity of the study group is used as a resource.

Teaching and learning methods

The number of learning hours is divided as follows:

- 35-hours of contact teaching and directed learning
- 99-hours of self-directed studying
- The own learning assessment 1 h

Teaching and learning methods:

- (Pre-assignment)
- Participative lectures
- Group discussions
- Students' content production and reflections
- (Exam)

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

In case of prior learning, contact lecturer with CV (learning contexts) and a learning diary (normally 3 – 4 pages) where you illuminate your competence in the primary titles of the course content presented earlier in this document. In a meeting with the lecturer sufficiency of the prior learning experience is assessed together. In the meeting you are also interviewed how you have applied your theoretical learning into practice. That may serve as an exam. A written exam is possible in borderline cases. The experience, learning diary, oral/written exam are evaluated with scale 0 – 5. A passed grade (1) requires good knowledge at least in 50% of objectives and attention.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Eijja Kjelin

Ulla Ijäs

Course materials

Assessment

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 criteria

Grade 1

The student is able to refer to some of the relevant models, ideas and theories of Human Behavior in context of their own life or hospitality.

Grade 3

In addition to the previous s/he is able to combine models for hospitality practice.

Grade 5

In addition to the previous s/he is able in reflecting the theories in hospitality practice in a critical manner.

Customer Service and Personal Selling

Code: MAR1RZ001

Extent: 5 ECTS (125 h)

Timing: Semester 2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Compulsory

Prerequisites

No prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- Understands the role of customer service and personal selling in hospitality/tourism organisation
- Understands what are the personal skills a successful sales person possesses and knows how to develop those skills
- Has a basic understanding of how culture affects communication in a sales situation
- Knows how to create and give an effective sales presentation
- Is able to handle personal selling situations which are typical in the hospitality/tourism industry

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Customer service experience
2. Consumer and organisational buying
3. Buyer personality types
4. Sales process
5. Sales presentation and negotiation
6. Cultural factors in international selling
7. Sales support tools

Cooperation with the business community and other organisations

Cases and visiting lecturers. Student teams work on sales related assignments presented by local and/or global companies.

International

International student body, cases. Learning activities include a global/international perspective.

Teaching and learning methods

Lectures, practical exercises, group work, independent studying

The number of learning hours is divided as follows:

- 40-hours of contact teaching and directed learning
- 84-hours of self-directed learning
- The own learning assessment 1-hours

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Transfer of credit is possible when the student has completed studies generating similar competencies at some other institute of higher education. In other cases, students must otherwise demonstrate the acquired competencies. A student can participate in a demonstration exam for the module once and this demonstration is graded using the same criteria as for the module (on the scale 1 - 5, or fail). The student is expected to demonstrate that s/he has a command of the competencies described in the module handbook. If a student is successful in the demonstration, the grade received for the demonstration is recorded in Winha.

Teacher with main responsibility for the course

Timo Moilanen

Course materials

- Abbey, James R. Hospitality Sales and Marketing, 5th edition. AH&LEI, Lansing 2008
- Jobber, D. and Lancaster, G. Selling and Sales Management, 8th ed. Prentice Hall. Harlow 2009

- Weitz, Barton A, Stephen B. Castleberry, John F. Tanner, Jr. Selling: building partnerships, 7th ed. McGraw-Hill, New York 2009
- Selected articles and other material provided by the lecturer.

Assessment

- Team assignments (20%)
- Personal sales assignment (40%)
- Personal essay (40%)

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 criteria

Grade 1

- Student understands how customer service affects customer satisfaction
- Student knows the components of good customer service
- Student is able to define a good sales person
- Student is able to name the elements of a typical sales process
- Student has some knowledge on the different buyer personality types (can list them)
- Student understands that cultural factors have influence on how individuals behave in interpersonal communication situations

Grade 3

- Student is able to critically evaluate customer service situations
- Student is able to deliver good customer service
- The student is able to plan personal sales activities using the sales process model
- The student is able to prepare and give a sales presentation
- The student is able to perform in a typical sales negotiation situation in the field of hospitality/tourism

Grade 5

- Student masters the sales process fully and is able to influence buyer's decision in a sales negotiation situation. He/she is able to identify the buyer personality types and cultural factors influencing the buyer's behaviour
- Student is able to evaluate his/hers own skills and characteristics as a sales person and is able to develop them

Financial Accounting

Code: ACC2RZ001

Extent: 5 ECTS (80 h)

Timing: Semester 1

Language: English

Level: Professional studies

Type: Compulsory

Prerequisites

Basics of Business Mathematics

Learning outcomes

The module will introduce the basic concepts and procedures of financial accounting. The student will learn to analyse strategically the financial information that companies display in their Financial Statements. Emphasis will be placed on managerial level ratio analysis and interpretation. This module also includes the basic norms of income- and value added taxation.

All the material handled is based on industry cases to reach the financial thinking behind all business operations. Financial reports will be used as managerial tools.

On successful completion of this module, the student is able to

- Calculate revenues and expenses based on operations
- Make calculations how operational income is generated
- Calculate the cash flows based on operations, investments and financing
- Produce and analyze the financial statements: The Income Statement, The Balance Sheet and The Statement of Cash Flows
- Calculate the working capital tied in business
- Calculate company value added tax and income tax

Course contents

- Accounting basics: Overview of accounting systems
- Fundamental concepts: Revenue, Costs, Assets, Equity, Liabilities
- The accounting cycle and Financial Statements: Income statement, Balance sheet, Statement of Cash Flows
- Uniform System of Accounts for the Lodging Industry
- Gross Profit and inventories
- Working capital
- Ratio analysis
- VAT calculations

Cooperation with the business community and other organisations

Companies analyzed are real entities

Visiting speaker from industry

International

Throughout the course international accounting standards will be applied.

Teaching and learning methods

Contact lessons

Group working

Individual learning

Examination

Contact hours of teaching and other learning methods:

Contact lectures 40 hours

Group working 24 hours

Individual learning 70 hours

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Courses or parts of courses at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a skills examination.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pekka Heikkilä

Course materials

Schmidgall, R. 2006 (or later). Hospitality Industry Managerial Accounting. Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, USA. Chapters 1. - 5.

Lecture materials in Moodle

Assessment

Assessment components and their respective weights:

Group working 30%

Individual examination 70%

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 objects

- Student's skills to produce financial reports and calculations included in course contents and to analyse the financial feasibility of a hospitality business

Assessment criteria

Grade 1

The student masters the essential aspects of producing and analysing financial reports and calculations included in course contents. With given instructions, the student has the ability to perform basic tasks, but needs a lot of guidance.

Grade 3

The student masters the essential aspects of producing and analysing financial reports and calculations included in course contents. With given instructions, the student will be able to perform basic tasks.

Grade 5

The student masters the essential aspects of producing and analysing financial reports and calculations included in course contents independently. The student has the ability to apply the knowledge and skills learned in management position.

Personal Communication Skills

Code: COM1RZ001

Extent: 3 ects

Timing:

Language: English

Level:

Type:

Prerequisites

Learning outcomes

After successful completion of this course:

Students will gain the confidence to handle a variety of communication situations in a typical working environment.

Students will become familiar with the Haaga-Helia reporting guidelines

Students will understand the importance of structure, style and content skills for professional and academic writing.

Course contents

The module addresses the following topics:

Barriers to personal communication

Personal writing style

Common writing problems/issues

Writing style, structure and content

Essay writing outline format

Haaga-Helia reporting guidelines

Presentation skills

Cooperation with the business community and other organisations

International

International student body. Learning activities include verbal and written discussion of student's own culture.

Teaching and learning methods

Lectures, practical exercises, group work, video recording in Pasila campus studio

The number of learning hours is divided as follows:

- 40-hours of contact teaching and directed learning
- 84-hours of self-directed learning
- The own learning assessment 1-hours

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Transfer of credit is possible when the student has completed studies generating similar competencies at some other institute of higher education. In other cases, students must otherwise demonstrate the acquired competencies. A student can participate in a demonstration exam for the module once and this demonstration is graded using the same criteria as for the module (on the scale 1 - 5, or fail). The student is expected to demonstrate that s/he has a command of the competencies described in the module handbook. If a student is successful in the demonstration, the grade received for the demonstration is recorded in Winha.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Wallace Reynolds

Course materials

Selected articles and other material provided by the lecturer on moodle

Haaga-Helia reporting guidelines (revised August 2014)

Assessment

Final paper (50%)

Homework writing assignments (25%)

One on one focus session and video presentation (25%)

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 criteria

Grade 1

Homework and final papers completed and uploaded to moodle

Grade 3

Assigned homework papers written in logical ,understandable form and submitted on time. Active class participation in group and pair discussions. Final paper includes use of 1 reference. Attends 1 on 1 session.

Grade 5

Assigned papers written with clear, simple and short sentences with equally spaced paragraphs. Final papers includes 1 or more references, with corresponding citations in texts, all formatted according to H-H reporting guidelines. Eager and consistent participation in class discussion and activities. Non use of mobile devices, except for instructed projects. Homework exercises done on time and done according to written instructions. Attend 1 on 1 session with outline or more of paper.

Kirjallinen viestintä (Finnish students)

Tunnus: COM2RZ001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lukion tai ammattikoulun suomen kielen kurssit, YKI taso 5.

Oppimistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee yrityksen kirjalliset viestintätilanteet
- osaa kirjoittaa työelämän tekstilajeja
- on omaksunut tilanteeseen sopivan tyylin

Sisältö

Yrityksen kirjalliset viestintätilanteet, työelämän tekstilajit, tilanteeseen sopiva tyyli.

- Asiakirjakansio: mediatiedote, henkilöstötiedote, tarjouspyyntö ja tarjous / reklamaatio ja vastaus reklamaatioon, muistio, työpaikkailmoitus ja muokkaustehtävä
- Läsnaölo ja aktiivisuus: läsnäolo ja aktiivisuus tunneilla sekä aktiivinen työskentely, tuntitehtävät
- Vertaispalaute: vertaispalaute toisen opiskelijan teksteistä

Työelämäyhteydet

Ymmärtää vaikeuksitta kaikenlaista puhuttua ja kirjoitettua kieltä. Puhuu ja kirjoittaa erittäin sujuvasti tilanteeseen sopivalla tyyllillä, ja pystyy ilmaisemaan hienojakin merkitysvaihteita.

Kansainvälisyys

Osaa tulla toimeen myös huonommin suomenkieltä puhuvien kanssa (mm. maahanmuuttajat).

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksolla tehdään tehtäviä oppituntien aikana yksin, pareittain ja pienissä ryhmissä. Opintojaksolla tehdään tuntitehtäviä ja kootaan portfolio, joka koostuu erilaisista työelämän tekstilajeista. Oppimistehtäviin kuuluu myös vertaispalautteen antaminen ja lyhyen esityksen esittäminen. Oman oppimisen arviointi 1 h.

- Asiakirjakansio (0 - 60 p.): mediatiedote, henkilöstötiedote, tarjouspyyntö ja tarjous / reklamaatio ja vastaus reklamaatioon, muistio, työpaikkailmoitus ja muokkaustehtävä
- Läsnaölo ja aktiivisuus (0 - 20 p.): läsnäolo ja aktiivisuus tunneilla sekä aktiivinen työskentely, tuntitehtävät
- Vertaispalaute (0 - 20 p.): vertaispalaute toisen opiskelijan teksteistä

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Eeva Puhakainen

Oppimateriaalit

Kirjallisuus

Aalto-yliopisto Kauppakorkeakoulu. Viestinnän tietoaimes. Luettavissa: <http://viestinnantietoaines.aalto.fi/mmkv/tekstilajit.htm?userLang=fi>

Reynolds, G. 2009. Esityksen suunnittelu - zen ja pelkistämisen taito. Docendo.

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

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?userLang=fi.

Kielitoimiston oikeinkirjoitusopas. 2008. Toim. Kankaanpää S. & Heikkilä, E. & Korhonen, R. & Maamies, S. & Piehl, A. 3. painos.

Kotimaisten kielten tutkimuskeskuksen julkaisuja 147.

Kortetjärvi-Nurmi, S. & Kuronen, M-L. & Ollikainen, M. 2008. Yrityksen viestintä. Edita Prima Oy.

Lohtaja, S. & Kaihovirta-Rapo, M. 2007. Tehoa työelämän viestintään. WSOYpro. Helsinki.

Luukkonen, M. 2006. Hauskaa kielenhuoltoa! Kielenhuollon opas. WSOY. Helsinki.

Tarkoma, E. & Vuorijärvi, A. 2010. 11. uudistettu painos. Ammattisuomen käsikirja. WSOYpro. Helsinki.

Arviointiperusteet

Asiakirjakansio 60 % (0 - 60 p.): tekstilajipiirteet, asiatyyli, huoliteltu kieli, kohderyhmän huomioiminen

Läsnäolo ja aktiivisuus 20 % (0 - 20 p.)

Vertaispalaute 20 % (0 - 20 p.)

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- * Pystyy laatimaan joitain työelämän tekstejä.
- * On tietoinen erilaisista kirjallisen viestinnän tyyleistä.
- * Tunnistaa erilaisia työelämän kirjallisia viestintätilanteita.

Arvosana 3

- * Osaa kirjoittaa erilaisia työelämän tekstejä.
- * Kirjoittaa sujuvaa asiatyylistä tekstiä.
- * Tuntee yrityksen erilaisia kirjallisia viestintätilanteita.

Arvosana 5

- * Osaa kirjoittaa tyyliltään erilaisia työelämän tekstejä eri kohderyhmille.
- * Kirjoittaa hyvää asiatyylistä tekstiä.
- * Tuntee yrityksen kirjalliset viestintätilanteet.

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen

Code: SWE2RZ001
Extent: 3 ECTS (81 h)
Timing: Semester 1 or 2
Language: Finnish
Level: Basic studies
Type: Compulsory

Prerequisites

The level of the course is B1.

The course is obligatory for students with the Finnish matriculation examination.

A prerequisite for attending the course is that the student has passed the Swedish level test or the course Träna svenska.

Learning outcomes

The objective is that the student learns more Swedish and shows ability to communicate in different accommodation, foodservice and tourism industry situations both orally and in writing. The student is able to use the Swedish language in presenting Finland as a tourist destination.

Student will

- have a good command of daily customer service in Swedish
- be able to function in communication and interactive situations which are typical in the industry
- know Finnish culture and is capable of explaining specific and accurate details
- understand linguistic and cultural proficiency as part of the life-long learning

Course contents

- Accommodation business terminology: presenting the company, its operations and staff
- Presenting a tourism business and its operation

- Gastronomic terminology, names of dishes and drinks, special diets, cooking methods, menu phrases, differences of Swedish in Sweden and in Finland

- Foodservice terminology, presenting the restaurant, its staff and its operations
- Customer service and sales situations in the accommodation, foodservice and tourism industry

Cooperation with the business community and other organisations

The contents of the course are based on topics from working life.

International

The student gets acquainted with practices in other Nordic countries and s/he is encouraged to participate in student exchange or internship in Sweden, Norway or Denmark.

Teaching and learning methods

It is possible to complete the course based on classroom learning or part time learning.

a) Classroom learning:

Lectures and Examination 48 h

Self-studies 32 h

The own learning assessment 1 h

b) Part Time Learning:

Lectures and Examination 17 h

Self-studies 63 h

The own learning assessment 1 h

The course includes oral and written exercises as well as independent studies outside classroom learning. Active participation, written assignments and exams are compulsory.

In the safe and secure environment of the classroom the student has the opportunity to practice his/her skills in Swedish in different customer service and sales situations. S/he also trains different aspects of language learning; listening and reading comprehension, pronunciation and speaking. The student is encouraged immediately to use his/her skills in Swedish in working life and in everyday life.

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Courses or parts of courses at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a skills examination.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Arja Aktan-Helminen

Anna Sarajas-Zino

Course materials

The course material will be announced in the first lecture.

Assessment

Examination 80 %

Active participation 20 %

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 criteria**Grade 1**

The student has a basic understanding of Swedish vocational language. This gives the student the ability to handle basic tasks in the hospitality and tourism industry. These include managing easy and low level customer service and sales situations in Swedish.

Grade 3

The student is able to make use of their Swedish skills in the hospitality and tourism industry. In addition, the student is able to use appropriate expressions in Swedish in different customer service and sales situations.

Grade 5

The student is able, in a natural and versatile manner, to make good use of their Swedish skills in the hospitality and tourism industry. They also show the ability to use appropriate and varied expressions in Swedish in different customer service and sales situations.

Finnish for Hospitality and Tourism Industry

Code: FIN2RZ001

Extent: 3 cr (81 h)

Timing: period 5

Language: English, Finnish

Level: Professional studies, target level A1

Type: compulsory

Prerequisites

None or very preliminary knowledge in Finnish.

Learning outcomes

The course introduces the foreign students to the very core of Finnish language and its grammar.

The main objective of the course is to build a solid foundation for further Finnish studies.

The course is targeted to hospitality management students

Course contents

Vowel harmony

Gradation (KPT alternation)

All six verb types

Present and simplepast tense, positive and negative, passive and active form

Question words, -ko/-kö, question sentence, täytyy sentence

Finnish cases, subjects and objects

Finnish plurals (-t and -i)

Cooperation with the business community and other organisations

Company visits and visiting foreign students/alumni (who are using Finnish at their work places)

International

The course is conducted in hospitality management-programs with a mix of international students and exchange students.

Teaching and learning methods

Discussion and oral presentations

Reading and written assignments

Field trip in the industry

Contact lessons 48 h

Independent work 31 h

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

The student may complete part of the course on the basis of a skills test. The student must show sufficient knowledge and skills to receive the credits. Skills test is assessed on a scale 1-5.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pekka Väilä

Course materials

White, Leila 2009. From start to Finnish. A short course in Finnish. Helsinki, Finn Lectura

Selected articles and material given by the lecturer

Additional reading: Kenttälä, Marjukka 2003. Kieli käyttöön 1: suomen kielen alkeisoppikirja Helsinki, yliopistopaino.

Assessment

Active participation (mandatory attendance 80%)

Discussion and oral presentations 30 %

Reading and written assignments 30%

Written exam 40 %

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 criteria

Grade 1

The student has a passable command of standard oral and written Finnish on general topics. The student is able to communicate in some of the situations he/she is likely to encounter.

Grade 3

The student has a satisfactory command of standard oral and written Finnish on general topics. The student is able to communicate in many of the situations he/she is likely to encounter.

Grade 5

The student has a good command of standard oral and written Finnish on general topics. The student is able to communicate in most situations he/she is likely to encounter.

Hospitality and Tourism Certifications

Code: WOR1RZ001

Extent: 2 ECTS

Timing: Year 1, Period 4

Language: English

Level: Basic Studies

Type: Compulsory

Prerequisites

None

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- understands the rules and regulations of alcohol service in restaurants
- understands the importance of food hygiene in the hospitality industry. Student knows basics of microbiology, food poisoning, hygienic working methods, personal hygiene, cleaning, in-house control and legislation.
- understands the importance of safety and risk management in the hospitality industry. Student knows basics of accident prevention and some methods for increasing customer safety.
- understands the importance of authenticity, intuition, empathy, delight, delivery, initiative and being a champion in hospitality, tourism and experience services.

Course contents

1. Licensing Regulations [Licensing supervisor status]
2. Hygiene Proficiency [Hygiene passport]
3. Travel Industry Safety Passport
4. Guest Service Gold® [Certified Guest Service Professional (CGSP®)]

Cooperation with the business community and other organisations

This module does not provide cooperation with the business community.

International

A small part of the module includes a global/international perspective, and the teaching and learning methods used are appropriate to a culturally diverse student population.

Teaching and learning methods

In this module, two main learning methods are used: (1) contact teaching; and (2) self-directed learning. A proportion of the module hours provide the opportunity for teaching contact between students and facilitators. Contact teaching takes the following forms: interactive lectures and workshops. Self-directed learning is also an important part of this module and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus to take more responsibility for setting the objectives of their study work. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection.

The number of learning hours is divided as follows:

- 26 hours of contact teaching and directed learning
- 27 hours of self-directed learning
- The own learning assessment 1 hour

Alternative completions

None

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Course at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a specific skills examination, individually agreed with the teacher.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Eeva Pajakkala, Jouko Mykkanen, Kristian Sievers, Mário Passos Ascenção

Course materials

This module requires an average degree of personal study and therefore, students are expected to read widely. Facilitators organize and

present the module materials in a manner designed to facilitate the learning process. The instructional materials identified for this module are viewable in Moodle virtual learning environment. Below, students can find various materials, which they should read/study.

- For Licensing Regulations material to be announced later.
- Sprenger, R. 2012. Supervising food safety: A text for level 3 food safety courses and reference for supervisors. Highfield. Doncaster, UK.
- SPEK 2009. Tourism safety. Santasport. Rovaniemi, Suomi.
- AHLEI 2011. Guest Service GOLD - Participant's Workbook. American Hotel & Lodging Educational Institute. Orlando, FL.

Assessment

25% Licencing supervisor status exam.
25% Hygiene Pass exam
25% Travel Industry Safety Passport exam
25% CGSP® exam

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 criteria

Pass/Fail

- Pass the multiple choice exam with a score of 70% in licencing supervisor status exam.
- Pass the 40-question hygiene pass exam with a score of 85% (34/40).
- Pass the 40 – question safety pass exam with a minimum score 32/40
- Pass the 30-question CGSP® exam with a score of 70 percent

Basics of Mathematics

Code: ACC1RZ001
Extent: 2 ECTS
Timing: Semester 1
Language: English
Level: Supporting studies
Type: Compulsory

Prerequisites

No prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- Possesses good skills and hands-on expertise in basic business mathematics tools

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Percentage calculations
2. Value added taxation calculations
3. Simple interest calculations
4. Compound interest calculations
5. Applications of business mathematics in the hospitality industry

Cooperation with the business community and other organizations

Applications are taken from hospitality industry.

Teaching and learning methods

Lectures and Examination 16 h

Tutorials 8 h

Self-studies 21 h

Own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Courses or parts of courses at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a skills examination.

Teachers with main responsibilities for the course

Hanna Moisio

Course materials

Gaulter.B., Buchanan.L. 2001 (or later). Modular mathematics for GCSE. Oxford University Press. Oxford

Pulkkinen.P., Holopainen.M., Keinänen.K. 2011. Business mathematics. Care & Share. Kuopio

Lecture material

Assessment

Exam 100%

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.

Assessment criteria

Grade 1

The student masters the essential aspects of business mathematics. With given instructions, the student has the ability to perform basic tasks, but needs a lot of guidance.

Grade 3

The student masters the essential aspects of business mathematics. With given instructions, the student will be able to perform basic tasks.

Grade 5

The student masters the essential aspects of business mathematics. The student has the ability to apply the knowledge and skills learned.

Business Computer Skills

Code: TOO1RZ001
Extent: 2 cr (54)
Timing: 1st semester
Language: English
Level: supporting studies
Type: free elective

Prerequisites

Learning outcomes

After the course the student:

Assessing student's knowledge on Word, Excel and Power Point and showing them guidelines for written reports + creating a template for assignments E.g : Assignments (Word document), HAAGA-HELIA – template for Power Point and Report Layout and Citing Sources (Word Document).

Prezi –Student will make their own Prezume (Prezi – resume)

Course contents

Word template creation
Use of Excel spreadsheets
Basic usage of Power Point
Prezi

The studies contain lectures and exercises (distance learning). To pass the course a student has to get at least half of the points of the tests. Lectures are not mandatory, but exercise-points may be achieved only by participating lectures/exercises.

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

Contact hours 16 h
Homework 37 h
The assessment of one's own learning 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Entry Level Test on the orientation study week

Teacher/s with the main responsibility for the course

Course materials
Handouts

Assessment

Homework 50 %
Tests 50 %

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 criteria

Components Grade 1 (40%)

Knowledge The student is aware of the most Microsoft applications and standards which are used in reporting, presentations, analysis and business communication.

Skills With guidance and support the student can choose the appropriate MOST MICROSOFT application, standard, presentation and approach in a given situation The produced work is still lacking in content and execution.

Grade 3 (70%)

The student is familiar with and possesses basic knowledge of the MOST MICROSOFT applications and standards which are used in reporting, presentations, analysis and business communication.

The student can independently choose the appropriate MOST MICROSOFT application, standard, presentation and approach in a given situation The produced work is of an acceptable standard.

Grade 5 (90%)

The student has a very good and in-depth knowledge of the MOST MICROSOFT applications and standards which are used in reporting, presentations, analysis and business communication.

The student can independently choose the appropriate MOST MICROSOFT application, standard, presentation and approach in any given situation The produced work is of the highest standard.

Competence

The student lacks the means to independently apply his/hers competencies as to achieve an acceptable level of performance in a project related setting or professional environment.

The student has the means to independently apply his/hers competencies as to achieve an acceptable level of performance in a project related setting or professional environment.

The student has the means to independently and in a professional manner apply his/hers competencies as to achieve a high level of performance in a project related setting or professional environment.

Träna svenska

Tunnus: SVG8RL020V

Laajuus: 2 op (53 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakson taso on A2.

Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on palauttaa mieleen ruotsin kielen keskeiset rakenteet, ja luoda edellytykset varsinaisten kieliopintojen aloittamiselle.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet

- Sanastoharjoituksia

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 27 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 36 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

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

Ruotsin kieltä aktivoidaan lähiopetuksessa harjoittamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Hanna Knuutila

Anna Sarajas-Zino

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

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

Arviointikriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty

Hyväksytty suoritus

Opiskelija osaa ruotsin kielen perusrakenteita ja -sanastoa. Hän kykenee muodostamaan helppoja lauseita ja fraaseja sekä tunnistaa keskeiset ruokasanat ruotsiksi. Hän selviytyy helpoista vuorovaikutustilanteista, kuten kahvilassa ja kaupassa asioimisesta. Hän osaa myös kertoa itsestään ja perheestään.

Operational Project

Code: LEAIRZ002

Extent: 3 ECTS

Timing: Year 1, Period 4-5

Language: English

Level: Professional Studies

Type: Compulsory

Prerequisites

None

Learning outcomes

The aim of the module is to introduce the student to job performance and co-operation in a project setting. After completing the module requirements, the student will

- be familiar with project work and will have worked in a project group
- understand the significance of details in a successful customer service process
- be able to work in a self-directed way in his/her project group
- have acquired an aptitude for managerial work in multicultural work environments
- be familiar with practices of working life in project/process management and is able to operate in work communities
- be able to execute operational level project work

Course contents

1. Introduction to project management
2. Introduction to process management
3. Project plan design
4. Role of interpersonal skills in project work
5. Project organisations, organisational theories
6. Plan and execute a operational project in a specific industry context

Cooperation with the business community and other organisations

If possible, module assignment will be conducted in co-operation with the hospitality and/or tourism industry as a development project according to the student's choice of orientation.

International

The module is conducted in the HOTEEM -program with a mix of international students and exchange students.

Teaching and learning methods

The number of learning hours is divided as follows:

- 10 hours of Lectures and examination
- 70 hours of self-study and project work
- 1 hour for own learning assessment (feedback)

Alternative completions

None

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Please, contact the lecturers. Since the module is integrated with other subjects, it is strongly advised to take part in the module.

Teacher/s with the main responsibility for the module

Kari Nurminen

Taina Pallonen

Course materials

- Melton, T. & Iles-Smith, P. 2009. *Managing Project Delivery: Maintaining Control and Achieving Success*. Butterworth-Heinemann. Amsterdam, the Netherlands.
- Gray, C. F. & Larson, E W. *Project Management: The Managerial Process*. McGraw-Hill. Boston, IL.
- Lecture handouts and other materials as indicated by lecturers

Additional reading

- George, J. M. & Jones, G. 2002. *Understanding and managing organizational behavior*. Chapters 10, 13, 14, 15 and 19.

Assessment

- Examination 30% (30/100 pts)
- Project work/report 70% (70/100 pts)

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 criteria

- Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 50 pts, 5 = min. 90 pts

Work Placement 1

Code: PLA6RZ001

Extent: 15 ECTS

Timing: 1 semester

Language: English/ Finnish

Level: Work Placement

Prerequisites

None

Learning outcomes

The objective of the basic placement is to acquaint the student with industry-related operations, customer service and tasks. The placement will enhance previous know-how and allow the student to evaluate the relevant standards; working methods and his/her own eligibility in the industry. The student will also develop self-evaluation and observation skills.

Course contents

During the first academic year the student is required to complete a minimum of 375 hours of basic training. The curriculum integrates a period of ten weeks to allow students to complete the placement in the industry. Previous experience and professional goals of the trainee are considered in each individual placement plan. Placement sites range from restaurants, meeting and sales services, restaurant kitchens and hotel receptions to service and maintenance jobs. The student is required to keep a journal of his/her placement. He/she must either participate in a web-based placement discussion or write a placement report on the basis of the journal.

The requirements for the employer offering the practical training placement are that they nominate a supervisor for the student and reserve a necessary amount of time for introducing the student to, and guiding the student in, their work.

The student keeps a work and training diary of the training and writes a training report on the basis of the diary entries. The length of report is about 8-10 pages.

A training contract is made for the basic training between the company offering the placement and the Haaga-Helia UAS. The student usually does not receive any wages

A training contract is made between the provider of the practical training placement and the Haaga-Helia UAS.). In addition, the student makes a contract of employment with the employer and the training is, as a rule, salaried.

Cooperation with the business and international

Placement jobs are located in hotel, restaurant and tourism businesses in Finland and abroad.

Teaching and learning methods

Orientation to the training is conducted at school prior to basic placement. The placement orientation addresses issues regarding e.g. finding a placement job, a trainee's role at work and learning at work. After the placement period students will have to attend a feed-back session.

Teacher with the main responsibility for the course

Taina Pallonen

Pirkko Salo

Course materials

Placement orientation and the related material is based in Moodle e-learning environment.

Assessment criteria

Placement in the industry is assessed pass/fail

Developing Hospitality Processes

Code: HOT2RZ001

Extent: 9 ECTS

Timing: Linked with 3.2 Operational Budgeting and Revenue Forecasting

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Supervisory skillset in accommodation business

- ability to analyze the business environment, set goals, and run an efficient department
- can plan and implement daily supervisory management activities
- ability to plan and implement an efficient and flexible work schedule according to current legislation and collective labor agreements, ensuring the profitability of the company

2. Ability to proactively anticipate and develop customer-driven accommodation operations

- student has an insight to the role and challenges of supervising, analyzing and developing
- accommodation sales and customer service processes
- student has a understanding of marketing and sales in the hotel industry and is able to put these skills to practical use
- can analyze customer relationships from the point of service development with tools like Blueprint and
- Customer Journey Canvas

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

- Industry visits
- Guest lectures

International

Teaching and learning methods

- Contact-hours
- In-class exercises
- Course assignment in connection with industry
- Analyzing of industry reports
- Analyzing of internal measurements
- Excursion
- Nina Niemi 8 h per week
- Taina Pallonen 4 h per week
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Nina Niemi

Course materials

Assessment

- Ability to analyze accommodation business.

- Can make a flexible and profitable roster.
- Can develop effective sales and customer service processes.

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 criteria

Controlling Food and Beverage Processes

Code: RES2RZ001

Extent: 9 ECTS (125 h)

Timing: 1st 3rd period; 2nd 4th. With Project 5cr

Language: English

Level: Professional studies

Type: compulsory

Prerequisites

No prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- 1 plan and execute restaurants operational processes in different concepts from a customer relationship view (sales processes)
- 2 execute in-house control systems (incl. Oiva)
- 3 create work schedules (incl. labor law)
- 4 understand the meaning of banquets, catering and meetings for the hospitality industry
- 5 analyze profitability and make-or-buy analyses
- 6 execute logistics
- 7 evaluate the quality of the service process
- 8 can analyze customer relationships from the point of service development

Course contents

The module addresses the following topics:

Planning, Implementing and Evaluating a Project

Cooperation with the business community and other organisations

Industry visits (understanding business models and concepts), guest lectures

International

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

Teaching and learning methods

Lectures, practical exercises, group work, independent studying

The number of learning hours is divided as follows:

- 144-hours of contact teaching and directed learning
- 98-hours of self-directed learning
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Transfer of credit is possible when the student has completed studies generating similar competencies at some other institute of higher education. In other cases, students must otherwise demonstrate the acquired competencies. A student can participate in a demonstration exam for the module once and this demonstration is graded using the same criteria as for the module (on the scale 1 - 5, or fail). The student is expected to demonstrate that s/he has a command of the competencies described in the module handbook. If a student is successful in the demonstration, the grade received for the demonstration is recorded in Winha.

Teacher/s with main responsibilities for the course

Jari Karjalainen

Eeva Pajakkala

Taru Sipponen

Course materials

Moodle

Ninemeier, J.D. 2010. Management of Food and Beverage Operations. American Hotel & Lodging Educational Institute.

Cichy, R.F. & Hickey, P.J. 2012. Managing Service in Food and Beverage Operations. American Hotel & Lodging Educational Institute.

Ninemeier, J.D. 2009. Planning and Control for Food and Beverage Operations. American Hotel & Lodging Educational Institute.

Assessment

Team assignments 40%

Personal learning diary 30%

Written exam 30%

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 criteria**Grade 1**

- describe the areas of restaurant sales and customer service
- explain the customer oriented service- and sales process in the restaurant business

Grade 3

- explain and analyze the areas of restaurant sales and customer service
- examine and apply the customer oriented service- and sales process in the restaurant business
- analyze the components of a comprehensive service experience and a good service culture
- identify means of marketing and sales in the restaurant industry and can put these skills into to practical use

Grade 5

- determine and discuss the areas of restaurant sales and customer service
- design and develop customer oriented service- and sales processes in the restaurant business
- plan, manage and measure the comprehensive service experience and the service culture
- select and develop means of marketing and sales in the restaurant industry and can put these skills into to practical use

Designing Tourism Services

Code: TOU2RZ001

Extent: 9 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type:

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this course, the student:

- applies theories into practise in order to create innovative customer experiences
- applies theme based product development and storytelling in designing tourism services
- analyses market opportunities and develop services with a unique business potential
- takes quality, safety, sustainability and profitability perspectives into account when developing tourism services
- plans ways of pricing, marketing and selling for the tourism products and services

Course contents

The course addresses the following topics:

1. Service Design methods and tools
2. Tourism product development process
3. Theming and storytelling
4. Sustainable innovations
5. Quality, safety and security
6. Tourism product marketing and selling
7. Pricing tourism products
8. Creating total customer experience

Cooperation with the business community and other organisations

Students will take part in learning activities with partner organisations to co-produce new tourism products and services.

International

In this course learning activities include a global perspective and internationally recognized methods and practises are applied.

Teaching and learning methods

Lectures, project work workshops, tutorials.

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Prior studies and skills may be recognized for this course. Higher education studies (from universities and universities of applied sciences) compatible with the degree are validated through credit transfer. Whereas informal and non-formal learning and skills may be recognized by the individual learning diary/portfolio. Skills acquired may result e.g. from work experience, in-company training, self-directed studies or other activities.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Leena Grönroos

Kristian Sievers

Course materials

Assessment

Students' competencies will be assessed as follows:

- developing tourism products for a real company and / or public sector
- examination
- use of service design methods and tools

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 criteria

Grade 1

- The student is able to participate in service design project and shows modest contribution to the work of project group.
- The student is familiar with the development of customer-oriented products and services.
- The student has lack of knowledge for pricing, marketing and selling decisions.

Grade 3

- The student participates well in service design project and shows good contribution to the work of project group.
- The student is able to develop customer-oriented products and services well.
- The student presents some justifications for pricing, marketing and selling decisions.

Grade 5

- The student actively participates in service design project and shows excellent contribution to the work of project group.
- The student develops innovative customer-oriented products and services.
- The student presents excellent justifications for pricing, marketing and selling decisions.

Scripting and Performing Experiences

Code: EXP2RZ001

Extent: 9 ECTS

Timing: Period 4

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

Knowledge:

1. has knowledge about the impact of host/guest interaction on the Experiences outcomes
2. has knowledge about the scripting, and acting/performing Experiences

Skills:

3. can write scripts different types of Experiences
4. can employ/use tactics and strategies to create and sustain desirable impressions before an audience
- 5 can act/perform different roles in Experiences

Attitudes:

6. will have an open mind towards the audience/guests
7. will show motivation, and self-belief
8. will display confidence in own capacity to participate actively on scripting and performing Experiences

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

- Students will take part in learning activities about selected local partner organisations or local community members.
- Close cooperation is established with Suomenlinna Sea Fortress, Elämyslahjat and, Restaurant Day.

International

- In this module, it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective.
- The Facilitator(s) infuses international elements into the learning content and international resources are used in the module readings.
- The facilitator also uses instructional methods appropriate to a culturally diverse student population.
- International guest-speakers are always sought.

Teaching and learning methods

Contact hours of teaching and other learning methods:

- 100-hours of contact teaching
- 100-hours of directed learning
- 39-hours of self-directed
- The own learning assessment 1 h

In this module, three main learning methods are used: (1) contact teaching; (2) directed learning; and (3) self-directed Learning.

- A proportion of the module hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and industry partners). Contact teaching takes the following forms: interactive lectures, workshops, industry visits.
- Various forms of directed learning are used, such as, group assignment and individual assignment. The assignments will emphasize on participation, scripting, and performing 'real' Experiences for 'real' guests/partners.
- Self-directed learning is also an important part of this module and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus to take more responsibility for setting the objectives of their study work.
- Students should put emphasis on text review and vigorous reflection (and debate). This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to the Experience Economy. Resources such as reading texts support the learning activities.

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Mário Passos Ascencao

Course materials

Assessment

Candidates' Knowledge, Skills and Attitudes will be assessed as follows:

- (50%) group performance (action/written/oral: group)
- (50%) Individual performance (written/oral: individual)

The assessment will be done by facilitators and the selected industry partners for this course.

The competencies will be marked (0-5) or (0-100), where 1 = min. 49%-pts, 5 = min. 85%-pts.

There is opportunity to repeat this learning activity only for those who fail it. The second attempt will be marked (P-F), where P = min. 49% - pts.

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 criteria

Leading Teams

Code: LEA2RZ001

Extent: 5 ECTS

Timing: Year-2

Language: English

Level: Professional Studies

Type: Mandatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- Understands the principles and shared objectives of group and teamwork and is able to work together with others in multidisciplinary teams
- Facilitates teams and team work
- Is capable of collaborative learning and sharing knowledge in teams and working communities
- Takes responsibility of one's own actions and works according to the jointly agreed principles and methods
- Adopts an initiative and proactive approach to work and is capable of problem solving and decision making at one's work
- Respect diverse opinions and views and is able to accept constructive criticism

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Group dynamics
2. Leadership styles and related models, measuring personal qualities
3. Valuable roles for team interaction
4. Problem solving tools
5. Dialogue and feedback in enriching team experience
6. Setting goals and objectives in performance management
7. Showing respect for diversity in the team

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Course materials

Assessment

Assessment criteria

Managing Service Interaction

Code: LEA2RZ002

Extent: 5 ECTS

Timing: 2nd study year

Language: English

Level: Professional studies

Type: Elective

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- Cultivates culture and climate of trust
- Can take aesthetic and ethical leadership perspective into account when building services
- Can proactively develop relationships and trust
- Is able to work in diverse and cross-cultural environment

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Organisational culture and service culture
2. Values, norms, rituals, myths and stories
3. Dialogue and interaction
4. Cultural diversity and respect
5. Enhancing trust (in partnerships)
6. Leadership

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

Lectures, group activities, observation, self-directed learning

The number of learning hours is divided as follows:

- 36-hours of contact teaching and directed learning
- 98-hours of self-directed
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Course materials

Assessment

Students' competencies will be assessed as follows:

- Mid-term examination (30 %)
- Group session input (50 %)
- Learning Diary (20 %)

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 criteria

Digital Marketing

Code: MAR2RZ001

Extent: 5 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type:

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Understand the significance of the Internet and electronic commerce to the industry
2. Understand the business relevance of electronic communication channels e.g. social media
3. Apply the marketing information system for developing digital marketing plan
4. Use information technology in customer relationships
5. Use electronic means of marketing and commerce
6. Identify and evaluate emerging technologies and digital innovations

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Course materials

Assessment

Assessment components and their respective weights

- digital marketing plan
- demonstrate use of digital tools of marketing and commerce
- apply use of emerging technologies

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 criteria

Pricing and Revenue Management

Code: ACC2RZ003

Extent: 5 ECTS

Timing: Year 2

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Price products in hospitality business
2. Use the right pricing method based on markets
3. To connect profitability and pricing
4. Use revenue management methods
5. Make the cash budget and utilize cash management

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

Contact hours of teaching and other learning methods:

- Contact lectures 32 hours
- Group working 24 hours
- Individual working 76 hours
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pekka Heikkilä

Course materials

Assessment

Assessment components and their respective weights:

Group assignment 30%

Individual exam 70%

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 criteria

Operational Budgeting

Code: ACC2RZ002

Extent: 5 ECTS (135 h)

Timing: Semester 2

Language: English

Level: Professional studies

Type:

Prerequisites

Financial accounting

Learning outcomes

The module introduces how to use managerial accounting techniques to make and monitor operational budgets in hotel, restaurant and tourism business and how to use the operational budgets as management tools. The student will also learn how basic operational profitability and productivity ratios are used in the hospitality business. Use of spreadsheets when making the budgets will be handled.

On successful completion of this module, the student is able to

- To apply Cost-Volume-Profit analysis
- To use methods of forecasting sales and expenses
- Make the main operational budgets
- Make the variance analysis of budgets
- Use the industry operational profitability and productivity ratios as management tools and put them in practical use
- Utilize the spreadsheets when making financial calculations.

Course contents

- Basic cost concepts
- Cost-Volume-Profit analysis
- Forecasting methods
- Sales budget
- Planning and budgeting of expenses
- Budgeted Income Statement
- Variance analysis
- Efficient use of labour force

Cooperation with the business community and other organisations

- Students are encouraged to actively present their own thoughts and knowledge from their working experiences.
- All the assignments are working life related and based on practical cases
- Visiting speaker from industry

International

Throughout the course international accounting standards will be applied.

Teaching and learning methods

- Contact lessons
- Group working
- Individual learning
- Examination

Contact hours of teaching and other learning methods:

- Contact lectures 40 hours
- Group working 24 hours
- Individual learning 70 hours
- The own learning assessment 1 hour

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Courses or parts of courses at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a skills examination.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pekka Heikkilä

Course materials

Schmidgall, R. 2006 (or later). Hospitality Industry Managerial Accounting. Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, USA. Chapters 6, 7, 9 and 10

Lecture materials in Moodle

Assessment

Assessment components and their respective weights:

- Group working 20%
- Individual examination 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 objects

- Student's skills to apply CVP technique in solving managerial accounting problems
- Student's skills to produce forecasts and operational budgets included in course contents and handle them as management tools
- Student's skills to plan the use of labour force efficiently

Assessment criteria

Grade 1

The student masters the basic aspects of operational accounting techniques included in course contents. With given instructions, the student has the ability to perform basic tasks, but needs a lot of guidance.

Grade 3

The student masters the essential aspects of operational accounting techniques included in course contents. With given instructions, the student will be able to perform basic tasks.

Grade 5

The student masters the aspects of operational accounting techniques included in course contents. The student has the ability to apply the knowledge and skills learned in management position.

From Ideation to Feasible Business

Code: WOR2RZ001

Extent: 5 ECTS (125 hrs)

Timing: Semester 1,2,4, 5

Language: English

Level: Professional studies

Type: Compulsory

Learning outcomes

The objectives are:

- To give the student practical knowledge of issues related to establishing a restaurant business in Finland through case studies.
- To introduce the student to the characteristics of an entrepreneur, as well as to make him to consider entrepreneurship as a potential career option.

After completing the course student will

- understand the entrepreneurial environment in Finland with the emphasis on the hospitality industry
- understand the effectiveness and key figures of the hotel, restaurant and tourism industry and can put them into practical use
- understand from where and how the operational profit is generated
- know hospitality industry related legislation and its practical implementation
- understand the significance of work performance, co-operation, competence, principles of leadership and well-being
- identify potential customers and segments, understand and anticipate customer expectations and needs
- have capability to establish a company
- be able to give a business pitch to stakeholders

Course contents

- The characteristics of an entrepreneur and intrapreneur – self assessment
- Analysis of Finnish business environment, emphasis on hospitality entrepreneurship
- Introduction to forms of business in Finland
- Definition and importance of small businesses. Founding a limited company. Documents for registration
- Basic planning of a restaurant unit: Business premises, rental contract
- Making a business plan
- Taking care of other compulsory permissions
- Presentations of the business plans

International

The main project is made from the cross cultural company's point of view. Multicultural work environment will be discussed in the project. In the report the international customer angle will be considered.

Teaching and learning methods

Lectures, interactive class discussions, exercises, project work, self-directed learning, presentations and field research. In the integrated assignment, student groups will make a business plan that would be suitable for the business environment, markets and business operations of the hotel company in the same property. It is highly recommended that the student actively uses the knowledge gained from different courses in the assignment.

a) Classroom learning

b) Part Time Learning:

Teaching is based on the case studies

The own learning assessment 1 h

Teacher/s with the main responsibility for the course

Juuso Kokko

Pekka Lampi

Course materials

Handouts and lecture notes

Barrow: The Essence of Small Business (2nd edition), Prentice Hall

Holopainen: Establishing a Business in Finland, Edita

Timmons, Zacharakis, Spinelli: Business plans that work, McGraw-Hill Books, Ny

Kim, W. & Mauborgne, R. 2005. Blue ocean strategy: how to create uncontested market space and make the competition irrelevant. Harvard Business School Publishing Corporation. United States of America.

Osterwalder A.; Pigneur Y,2010, Business Model Generation. John Wiley & Sons. USA

Other study material announced by teachers

Assessment

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 criteria

Grade 1

Knowledge

The student can identify the most important terms of the course.

The student can use the development tools of the course with guidance.

Skills

The student can vaguely apply the lessons learnt to practice.

The student can prioritise and schedule the needed actions with guidance.

Attitude

The student can create action with guidance.

The student can utilise the learning process to some extent (and coach others).

The student can identify some of his/her personal improvement during the learning process.

Grade 3

Knowledge

The student manages the terms of the course.

The student can independently use the development tools of the course.

Skills

The student can relatively well apply the lessons learnt to practice.

The student can prioritise and schedule the needed actions.

Attitude

The student is quite proactive in creating action.

The student can fairly well utilise the learning process (and coach others).

The student can describe his/her personal improvement during the learning process.

Grade 5

Knowledge

The student manages the terms of the course with excellence.

The student can innovatively use the development tools of the course.

Skills

The student can courageously apply the lessons learnt to practice.

The student can actively prioritise and schedule the needed actions

Attitude

The student is extremely proactive in creating action.

The student can actively utilise the learning process (and coach others).

The student can critically analyse his/her personal improvement during the learning process.

Labour Law

Code: LAW1RZ001

Extent: 2 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Kaija Varjola

Course materials

Assessment

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 criteria

Commercial Law

Code: LAW1RZ002
Extent: 3 ECTS (81 h)
Timing: semester 2
Language: English
Level: Basic studies
Type: compulsory

Learning outcomes

The objective of the course is to provide a basic understanding of the Finnish legal system especially parts that affect business operations and the EU legislation. An essential content is to acquaint the student with company law, consumer law and contract law which are relevant to the hotel, restaurant and tourism industry.

After successful completion of the course student will

- understand basics of the Finnish legal system and main principles of EU legislation
- have tools to identify and to a certain extent solve legal problems
- have an ability to see contracts as a tool for risk management and know basic principles of the relevant legislation
- have an ability to see certain business opportunities/problems from a legal point of view

Course contents

- Legal systems and EU legislation
- Contract law
- Consumer protection and product liability
- Business-to-Business trade
- Marketing regulation and competition legislation
- Debt financing and security interests

Connections with working and professional life

The course consists of co-operating with students' place of employment or other company/organisation operating in the business to meet the learning objectives.

International

Student will acquaint her-/himself with international legal systems and learn to understand different legal approaches from the Finnish perspective.

Teaching and learning methods

Classroom based learning 24 h
Independent work load 15 h
The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

The student may incorporate previously acquired skills in his/her degree by skills test.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Janne Jokinen

Course materials

Heikki Toiviainen: Introduction to Finnish Business Law, Edita 2008; Or Aapo Surakka Access to Finnish Law
Case studies in lessons and additional material given by the lecturer.

Assessment

Exam 80%
Assignment 20%

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 criteria

Grade 1

- The student is able to identify different sources of law
- The student is able to define basic legal concepts
- The student is able to identify legal problems and understand the basics of the Finnish legal system
- The student knows different company forms to run a business in Finland

Grade 3

- The student is able to identify and use different sources of law
- The student is able to see contracts as a tool for risk management and to a certain extent solve arising legal problems in the field of Commercial law
- The student is able to understand the relationship between national and EU legislation

Grade 5

- The student is able to identify relevant risks and opportunities in different business transactions and deal with those contractually
- The student is able to solve certain commercial legal problems with a relative accuracy

Research Methods in Hospitality

Code: MET1RZ002

Extent: 2ECTS

Timing: Year-2

Language: English

Level: Professional Studies

Type: Mandatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- has competencies to seek and apply information in a critical and analytical manner
- adopts an initiative and proactive approach to work
- understands the ethical principles and actively support ethical research and development processes
- is able to use existing material in RDI- projects
- is able to execute basic questionnaire surveys
- is able to conduct interviews

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Orientation to RDI
2. Ethical principles of RDI
3. Information gathering and evaluation
4. Research planning
5. Research of Global and Local Hospitality industry
6. Questionnaire planning and execution
7. Interview planning and execution

Cooperation with the business community and other organisations

Visiting lectures, company visit and company commissioned mini- project

During the module international and global research examples are introduced and discussed. Students are introduced to international research databases and information sources.

International

Teaching and learning methods

Contact teaching takes the following forms: interactive lectures and workshops

Various forms of directed learning are used, such as, group assignments and individual learning diary

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Kristian Sievers

Course materials

Assessment

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 criteria

Grade 1

- Student identifies the some research and development methods
- Students is able to find sources of information of hospitality industry
- Understands the principles of research ethics

Grade 3

- Student is able to plan a small-scale research or development project.
- He knows how to find and use appropriately different source materials
- He is able to compare the questionnaire and interview as data collection methods

Grade 5

- Student adopts an initiative, critical and proactive approach to work
- He is able to search, find, apply and analyse information of one's subject field and to critically evaluate it
- Student knows the basic principles and methods of research and development work and is able to conduct small-scale research and development projects applying the existing knowledge of the field

Supervisory Project

Code: LEAIRZ003

Extent: 3 ECTS

Timing: Year 2

Language: English

Level: Professional Studies

Type: Compulsory

Prerequisites

None

Learning outcomes

The aim of the module is to introduce the student to job performance and co-operation in a project setting. After completing the module requirements, the student will

- be familiar with project work and will have worked in a project group
- understand the significance of details in a successful customer service process
- be able to work in a self-directed way in his/her project group
- have acquired an aptitude for managerial work in multicultural work environments
- be familiar with practices of working life in project/process management and is able to operate in work communities
- be able to execute operational level project work

Course contents

1. Introduction to project management
2. Introduction to process management
3. Project plan design
4. Role of interpersonal skills in project work
5. Project organisations, organisational theories
6. Plan and execute a operational project in a specific industry context

Cooperation with the business community and other organisations

If possible, module assignment will be conducted in co-operation with the hospitality and/or tourism industry as a development project according to the student's choice of orientation.

International dimension

The module is conducted in the HOTEEM -program with a mix of international students and exchange students.

Teaching and learning methods

The number of learning hours is divided as follows:

- 10 hours of Lectures and examination
- 70 hours of self-study and project work
- 1 hour for own learning assessment (feedback)

Alternative completions

None

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Please, contact the lecturers. Since the module is integrated with other subjects, it is strongly advised to take part in the module.

Teacher/s with the main responsibility for the module

Kari Nurminen

Taina Pallonen

Course materials

- Melton, T. & Iles-Smith, P. 2009. Managing Project Delivery: Maintaining Control and Achieving Success. Butterworth-Heinemann. Amsterdam, the Netherlands.
- Gray, C. F. & Larson, E W. Project Management: The Managerial Process. McGraw-Hill. Boston, IL.
- Lecture handouts and other materials as indicated by lecturers

Additional reading

- George, J. M. & Jones, G. 2002. Understanding and managing organizational behavior. Chapters 10, 13, 14, 15 and 19.

Assessment

- Examination 30% (30/100 pts)
- Project work/report 70% (70/100 pts)

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 criteria

- Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 50 pts, 5 = min. 90 pts

Work Placement 2

Code: PLA6RZ002

Extent: 15 cr

Timing: 1 semester

Language: English/ Finnish

Level: Advanced work placement

Prerequisites

Work placement 1

Learning outcomes

The objective of the advanced placement. Placement in a hotel, restaurant or tourism company aims to give the student experience of supervisory work and give him an opportunity to develop his supervisory skills by working as a responsible supervisor him/herself. In addition, the student has an opportunity to learn what are the kinds of attributes make a company successful. Advanced placement in the Industry gives the student an opportunity to discover possible future career options. Work as a duty-manager, supervisor or team-leader in a Finnish or international hotel, restaurant or tourism company or organization. The placement will enhance previous know-how and allow the student to evaluate the relevant standards; working methods and his/her own eligibility in the industry. The student will also develop self-evaluation and observation skills.

Course contents

During the second academic year the student is required to complete a minimum of 375 hours of advanced training. The curriculum integrates a period of ten weeks to allow students to complete the placement in the industry. Previous experience and professional goals of the trainee are considered in each individual placement plan. Placement sites range from restaurants, meeting and sales services, restaurant kitchens and hotel receptions to travel business.

The requirements for the employer offering the practical training placement are that they nominate a supervisor for the student and reserve a necessary amount of time for introducing the student to, and guiding the student in, their work.

The student writes a training report on the basis of the diary entries. The report has two parts and the total length of report is about 8-10 pages.

A training contract is made between the company offering the placement and the Haaga-Helia UAS. The student usually does not receive any wages

A training contract is made between the provider of the practical training placement and the Haaga-Helia UAS.). In addition, the student makes a contract of employment with the employer and the training is, as a rule, salaried.

Cooperation with the business and international

Placement jobs are located in hotel, restaurant and tourism businesses in Finland and abroad.

Teaching and learning methods

The placement orientation addresses issues regarding e.g. finding a placement job, a trainee's role at work and learning at work. After the placement period students will have to attend a feed-back session. The own learning assessment 1 h.

Teacher with the main responsibility for the course

Taina Pallonen

Pirkko Salo

Course materials

Placement orientation and the related material is based in Moodle e-learning environment.

Assessment criteria

Placement in the industry is assessed pass/fail

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.

Managing Hotel Business

Code: HOT2RZ002

Extent: 9 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Managing a dynamic hotel business

- can critically identify measure and apply the new trends in the dynamic hospitality industry
- can evaluate the right managerial skills and implement them in managing an accommodation business
- can manage demand and supply

2. Ability to proactively anticipate, develop and manage customer-driven accommodation operations

- understands the relevance of e-commerce and digital marketing, and can make use of new and different sales- and distribution channels
- is able to manage and develop accommodation operations
- has a solid understanding of sales and revenue management and can apply the learning into every-day operations.

3. Hospitality concept development

- ability to recognize and apply various models of concept development in accommodation business
- skills to analyze hospitality business concepts and to develop them for company future success
- understanding of the value and prerequisites of hotel branding and, along with it, franchise cooperation (general picture, benefits, terms, and conditions of franchising)
- management level team skills

4. Short and long-term calculations of financial feasibility

- statistical, and economic and financial analysis of hotel industry development
- understanding of the fundamentals of statistics (probabilities, regression analysis, forecasting methods)
- ability to understand the operating and ownership models of the hotel industry
- hotel Business is Real Estate Business - basics of real estate development: zoning, types of real estate, developers, and contract types (lease, management, franchise contracts, and operator-ownership)
- ability to evaluate business profitability and cash flow
- understanding the time value of money, and of short- and long-term return demands on equity and debt
- understanding of the value formation of business operations and real estate, and their dependency on each other
- risk analysis by Monte Carlo risk simulation (prerequisite fundamentals of statistics)
- ability to understand feasibility studies and to conduct basic analyses with effects of various risks included

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

- Industry visits
- Guest lectures

International

Teaching and learning methods

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Ari Björkqvist

Course materials

Assessment

Assessment components and their respective weights

- can manage supply and demand and critically use information for business decisions and development.
- can design a sales and distribution strategy for an accommodation business and justify the decisions.
- can develop and argue for new hospitality business concepts
- can compose a cash flow spread sheet and a pre-feasibility study and analyze these.

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 criteria

Managing Restaurants

Code: RES2RZ002

Extent: 9 ECTS

Timing:

Language: English

Level

Type

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student is able to:

- understand and manage total quality assurance in a sustainably and safely planned environment
- apply yield and revenue management tools in profitable restaurant business
- analyse the aesthetics and functions of physical surroundings of restaurants
- create and sustain ethically and environmentally satisfying business in restaurants
- managing restaurant service offering
- menu management and distribution and supply channels and their efficient usage
- can analyze customer relationships from the point of service development
- consider entrepreneurship and/or franchising as a career path based on facts

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

Industry visits, guest lecturers or project in co-operation with the industry partner.

International

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

Teaching and learning methods

In this module, three main learning methods are used: (1) contact teaching; (2) directed learning; and (3) self-directed learning. A proportion of the module hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and industry partners). Contact teaching takes the following forms: interactive lectures, tutorials, workshops, industry visits. Various forms of directed learning are used, such as, group assignment and individual assignment. Self-directed learning is also an important part of this module and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus to take more responsibility for setting the objectives of their study work. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection.

The number of learning hours (243) is divided as follows:

- 144-hours of contact teaching and directed learning
- 98-hours of self-directed
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Courses or parts of courses at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required skills and competences are demonstrated by a skills examination.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pekka Lampi

Johanna Rajakangas-Tolsa

Taru Sipponen

Course materials

Assessment

Students' competencies will be assessed as follows:

Group work

Self Evaluation

Exam

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 criteria

Strategic Partnerships in Tourism Destination

Code: TOU2RZ002

Extent: 9 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type:

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- is able to run profitable, target-oriented co-operation with stakeholders
- can plan and execute co-marketing, co-selling and distribution optimization
- applies branding, quality, sustainability and technological innovations to increase destination competitiveness
- analyses present tourism field schema and creates new business opportunities within and outside the network, with special focus on customer
- is able to take advantage of many-sided information sources

Course contents

The module addresses the following topics:

1. co-operation with public and private stakeholders
2. building strategic partnerships
3. co-selling and co-marketing
4. optimizing distribution
5. risk and quality management
6. corporate responsibility

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

Lectures, workshops, tutorials, field work / project work

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Prior studies and skills may be recognized for this module. Higher education studies (from universities and universities of applied sciences) compatible with the degree are validated through credit transfer. Whereas informal and non-formal learning and skills may be recognized by the individual learning diary/portfolio. Skills acquired may result e.g. from work experience, in-company training, self-directed studies or other activities.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Leena Grönroos

Mia Tarhanen

Course materials

Assessment

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 criteria

Grade 1

- The student has a weak ability to recognise potential business opportunities.
- The student has a weak ability to recognise factors for destination competitiveness
- The student can mostly utilize travel and tourism related information sources.

Grade 3

- The student has a good ability to recognise potential business opportunities.
- The student has a good ability to assess factors for destination competitiveness.
- The student has a quite comprehensive ability to take advantage of many-sided information sources.

Grade 5

- The student has a strong ability to recognise potential business opportunities.
- The student is able to develop new viewpoints for destination competitiveness.
- The student can skilfully think out of the box and innovatively utilize many-sided sources and networks.

Creating and Designing Experiences

Code: EXP2RZ002

Extent: 9 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

Knowledge:

1. has in-depth knowledge and understanding of business models and business opportunities of Experiences Economy
2. has knowledge of transformation opportunities for the service sector

Skills:

3. can compare and evaluate different types of business models and Experience concepts
4. can plan, produce and manage a new Experience Concept in different industry contexts
5. can embody the roles of manager and leader in the Experience production process

Attitudes:

6. will prefer to use the language, mindset of the Experience Economy paradigm
7. will support the development of the Experience Economy mindset
8. will display confidence in own capacity to manage productions Experiences

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

- A industry commissioned project will deepen the cooperation of students and HAAGA-HELIA.

International

- In this module, it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective.
- In most cases, the industry project will have international dimension. Either in the form of attracting international guests or doing cooperation with international companies
- The Facilitator(s) infuses international elements into the learning content and international resources are used in the module readings.
- The facilitator also uses instructional methods appropriate to a culturally diverse student population.
- International guest-speakers are always sought

Teaching and learning methods

Contact hours of teaching and other learning methods:

- 100-hours of contact teaching
- 100-hours of directed learning
- 39-hours of self-directed
- The own learning assessment 1 h

In this module, three main learning methods are used: (1) contact teaching; (2) directed learning; and (3) self-directed Learning.

A proportion of the module hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and industry partners). Contact teaching takes the following forms: interactive lectures, workshops and industry networking.

Various forms of directed learning are used, such as, group assignment and individual assignment. The main assignment will be an real life experience production project, that emphasizes planning, financing and managing a production of 'real' experiences for 'real' guests/partners.

Self-directed learning is also an important part of this module and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus to take more responsibility for setting the objectives of their study work.

Students should put emphasis on text review and vigorous reflection (and debate). This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to the Experience Economy. Resources such as reading texts support the other learning activities.

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Mário Passos Ascencao

Course materials

Assessment

Assessment components and their respective weights

Candidates' Knowledge, Skills and Attitudes will be assessed as follows:

(40%) group performance (action/written/oral: group)

(60%) Individual performance (written/oral: individual)

The assessment will be done by facilitators and the industry partners for this module

The competencies will be marked (0-5) or (0-100), where 1 = min. 49%-pts, 5 = min. 85%-pts.

There is opportunity to repeat this learning activity only for those who fail it. The second attempt will be marked (P-F), where P = min. 49%-pts.

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 criteria

People Implementing Strategies

Code: LEA2RZ004

Extent: 5 ECTS

Timing: 3rd year

Language: English

Level:

Type

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

- Knows and understands company strategies and can make use of them in managing and developing operations
- Foresees potential business opportunities and understands business trends
- Understands the effects of competitive operating environment in business
- Knows when it's wise to subcontract and outsource
- Empowers, involves, motivates and listens people
- Understands meaning and methods of combining people, HR and business

Course contents

The module addresses the following topics:

1. Participative strategy process
2. External and internal analyses
3. Generic competitive strategies
4. Strategic human resource management
5. HRM processes
6. Diversity at workplace
7. Importance of employee involvement to motivation and wellbeing at work

Cooperation with the business community and other organisations

Company cases and assignments

International

Teaching and learning methods

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Course materials

Assessment

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 criteria

Experience Marketing

Code: MAR2RZ002

Extent: 5 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Understand alternative methods of marketing, e.g. guerilla marketing, event marketing, content marketing, movie marketing, product placement, game marketing, music marketing, sponsorship
2. Evaluate the value of alternative marketing methods for HOTEEM SME
3. Plan and execute experimental marketing campaign

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Markus Häyhtiö

Course materials

Assessment

Assessment components and their respective weights

- digital marketing plan
- demonstrate use of digital tools of marketing and commerce
- apply use of emerging technologies

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 criteria

Marketing and Sales Management

Code: MAR2RZ004

Extent: 5 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

1. Analyze
2. Develop
3. Manage
4. Lead

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pasi Tuominen

Course materials

Assessment

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 criteria

Capital Budgeting

Code: ACC2RZ004

Extent: 5 ECTS

Timing: Year 3

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Make long-term financial budgets
2. Calculate the cost financing
3. Use capital budgeting models: Accounting Rate of Return, Payback, Net Present Value method, Internal Rate of Return
4. Calculate the value of a company
5. Use excel functions of capital budgeting

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

International

Teaching and learning methods

Contact lessons

Computer working

Individual learning

Examination

Contact hours of teaching and other learning methods:

- Contact lecturers 32 hours
- Computer working 24 hours
- Individual learning 76 hours
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pekka Heikkilä

Course materials

Assessment

Assessment components and their respective weights:

Individual excel assignment 30%

Individual examination 70%

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 criteria

Business Innovation and Development

Code: WOR2RZ002

Extent: 5 ECTS

Timing:

Language: English

Level:

Type: Obligatory

Prerequisites

Learning outcomes

On successful completion of this module, the student:

1. Analyse and develop operating companies
- 2 utilize trends and foresight thinking
3. The use of Business development tools
4. Is able to give a business pitch to stakeholder(s)

Course contents

Cooperation with the business community and other organisations

Commissioning company

International

Global business trends

Possibly international commission

Teaching and learning methods

In co-operation with an industry partner (by commission)

- Tutorial workshops
- Co-operative learning
- PbL
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Teacher/s with the main responsibility for the course

Risto Karmavuo

Course materials

Assessment

Framework: 30

Innovation / Novelty value to commissioner: 30

Conclusions & action recommendations: 40

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 criteria

Principles of Economics

Code: ECO1RZ001

Extent: 2 ECTS

Timing: TBA

Language: English

Level: Professional Studies

Prerequisites

No prerequisites

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
- Principles of Macroeconomics incl. Money and Banking
- Economic indicator analysis incl. GDP, Inflation, Unemployment, Economy of the Central Government and Foreign Trade

Cooperation with international organizations

To complete the course assignment you will use statistics produced by EUROSTAT.

International

Teaching and learning methods

Virtual learning (100%) platform MOODLE is used. Brief course instructions are introduced below and during the course. Personal class meetings will also be arranged up to the will and timetables of students. Own learning assessment 1 h.

Recognition of Prior Learning (in Finnish AHOT)

Study instructions

You are expected to 1. Read theory 2. Practice applications 3. Answer quizzes 4. Work with the assignment which is not mandatory. Detailed tasks will be made available in Moodle. More guidance and discussions will take place up to you in Moodle forums and/ or via email. Answering quizzes you are allowed to use all material open, otherwise work independently. Doing assignment you may well co-operate. Feel free to contact the teacher any time you need assistance. As noted, IT class meetings will be arranged up to your wishes.

Teachers/ with main responsibilities for the course

Kalevi Tourunen

Course materials

The reading package of the course comprises chapter summaries and power point sheets based on William McEachern: Economic Principles, A Contemporary Introduction 9th edition. The reading package will be handed out in Moodle. All other principles of economics study books more than cover issues discussed on this course. Just visit the library and become familiar with economics literature. Supporting web material will also be found in Moodle. Course assignment is based on data published on the EUROSTAT web page. Assignment instructions are available in the course Moodle site.

Assessment

1. Six (6) multiple choice open book exams: 100%. Final grade sums the average of single exam grades which are 80% = K5; 70% = H4; 60% = H3; 40% = T2; 30% = T1.
2. Elective course assignment which is not mandatory only improves by one unit your grade earned by exams if not already 5: Acknowledged/ to be supplemented.

Student shows his/ her ability to comprehend, analyze and apply concepts of economics.

Course assignment requirement: The graphics need to be made carefully (which is easy because Excel is used). Definitions and some comments of the content of data are expected.

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 criteria

Free-elective courses, academic year 2014-2015

Aistinvarainen arviointi

Tunnus: RES8RH020

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi

Ajoitus:

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää aistien toimintaa ja niiden merkityksen ruoka- ja juomatuotteen analyttisessä tutkimuksessa ja mieltymyksen syntymisessä. Opiskelija tutustuu aistinvaraisen tutkimuksen peruskäsitteisiin ja sanastoon. Kurssin suoritettuaan opiskelija osaa arvioida ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia ja tehdä pienimuotoisen aistinvaraisen tutkimuksen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

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 aistien toimintaa ja nimetä miten ne osallistuvat ruoan aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin. Opiskelija on

tutustunut aistinvaraisen arvioinnin sanastoon ja osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raatina, arvioiden ruokaa analyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron.

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Amadeus-perusteet 1

Tunnus: TRA8RH025

Laajuus: 3 op

Ajoitus: syyslukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle ymmärrys Amadeuksen toimintaympäristöstä ja lentoliikenteen peruselementeistä

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Kansainvälisyys

Opintojakson kansainvälinen yhteistyökumppani on Amadeus IT Group SA

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Kati Huovelin

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

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

Arvosana 5

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

Amadeus-perusteet 2

Tunnus: TRA8RH026

Laajuus: 3 op

Ajoitus: syys- ja kevätlukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna Matkatoimistot ja matkanjärjestäminen liiketoimintana opintojakso (nuorten toteutus) tai vastaavat tiedot.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle ymmärrys Amadeuksen toimintaympäristöstä ja lentoliikenteen peruselementeistä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää Amadeuksen teknologiaratkaisut
- osaa hyödyntää Amadeuksen varausteknologiaa
- hallitsee Amadeus Selling Platformin perustoiminnot lento- ja hotellivarauksissa

Sisältö

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

Kansainvälisyys

Opintojakson kansainvälinen yhteistyökumppani on Amadeus IT Group SA

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Kati Huovelin, Haaga

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

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

Arvosana 5

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

Avaimet tulokselliseen työnhakuun ja rekrytointiin

Tunnus : LEA8RH028

Laajuus: 3 op

Ajoitus: lähiopetus ma-to klo 9-16.00

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opiskelija ymmärtää työnhaku- ja rekrytointiprosessin työnhakijan ja työnantajan näkökulmasta ja saa valmiudet työnhaussa onnistumiseen. Kurssilla hyödynnetään uraohajusta, jonka myötä opiskelija tunnistaa vahvuutensa ja osaa hyödyntää niitä työnhaussa. Hän saa selkeyttä ja vahvistusta tielleen kohti mielekästä työpaikkaa. Hän osaa arvioida ja markkinoida omaa osaamistaan, määrittellä osaamisensa kehittämistarpeita sekä suunnitella tulevaisuuttaan. Opiskelija hallitsee työnhakukanavat monipuolisesti ja osaa hyödyntää niitä mielekkäästi. Opiskelija osaa laatia sujuvan työhakemuksen ja ansioluettelon sekä osaa toimia työhaastattelussa työnhakijana ja haastattelijana. Hän tietää, miten työpaikkailmoitus laaditaan ja miten se vaikuttaa työnantajamielikuvaan. Opiskelija osaa hyödyntää myös modernin työnhaun menetelmiä.

Sisältö

- Itsetuntemus ja omat vahvuudet - uraohjaus
- Osaamistarpeet
- Työnhakukanavat
- Työpaikkailmoitus
- Työhakemus ja ansioluettelo, video CV
- Modernin työnhaun menetelmät
- Työhaastattelu
- Rekrytointiprosessi
- Työnantajamielikuva
- Henkilöarvointitestit
- Tulevaisuuspolut -Get a Life -työkalu
- LinkedIn ja verkkoportfolio

Työelämäyhteydet

Vierailijoita, 2-3 erityyppistä vierailijaa.

Kansainvälisyys

Tutustutaan kansainvälisiin työnhakukanaviin ja jonkin verran Europass-ansioluettelon.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 28 h (4 kertaa, läsnäolovelvoite 80%)

Harjoitustehtävät, itsenäinen työskentely verkko-oppimisympäristössä 52 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettaja

Kristiina Jaakonaho

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama materiaali oppimisympäristö Moodlessa.

Arviointiperusteet

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

2) Yksi kolmesta seuraavasta vaihtoehdoisesta suorituksesta:

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

b) LinkedIn profiili ja verkkoportfolio, itse- ja vertaisarviointi Moodlessa 50%

tai

c) Toimivan työilmoituksen ja 3-sivuisen esseen (jossa käytetty luotettavia lähteitä) laatiminen (sosiaalinen media työnhaku- tai rekrytointikanavana) 50%

tai

d) Video cv:n ja modernin, sähköisen, kirjallisessa muodossa olevan cv:n laatiminen 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

Opintojakso ja sen tehtävät arvioidaan asteikolla hyväksytty-hylätty.

Hyväksytty

Opiskelija osallistuu lähiopetukseen vähintään 80% ja osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja tehtäviin tunneilla. Hän laatii ajallaan asiantuntevan, vähintään 3:n tasoisen ennakkotehtävän ja etätehtävän. Opiskelija arvioi rohkeasti omaa osaamistaan ja kartoittaa vahvuuksiaan tuntitehtävien avulla. Opiskelija tuntee työnhakukanavat ja osaa hyödyntää niitä monipuolisesti. Hän osaa kurssin jälkeen laatia sellaiset työnhaunasiakirjat, joilla hän pääsee työhaastatteluun. Hän tuntee myös modernin työnhaun menetelmiä. Hän osaa toimia sekä rekrytoijan näkökulmasta ja työnhakijana työhaastattelussa. Opiskelija tuntee rekrytointiprosessia työnhakijan sekä työntekijän näkökulmasta.

Hylätty

Opiskelija osallistuu lähiopetukseen vähemmän kuin 80%. Hän ei tee ajallaan ennakkotehtävää ja etätehtävää. Opiskelija ei ole millään tavalla aktiivinen lähiopetuksessa. Opiskelija ei arvioi omaa osaamistaan tai kartoita vahvuuksiaan tuntitehtävien avulla. Opiskelija ei osaa kurssin jälkeen laatia työnhaun asiakirjoja, eikä esitä omaa osaamistaan verkkoportfoliossa tai suullisesti. Opiskelija ei hahmota rekrytointiprosessia työnhakijan eikä työntekijän näkökulmasta. Modernin työnhaun menetelmät ovat hänelle vieraita.

Baristakurssi

Tunnus: RES8RH033

Laajuus: 1 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso:

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Kahvi raaka-aineena
- Ravintolan kahvitarjonta
- Erikoiskahvien valmistaminen

Työelämäyhteydet

Opintojakson toteuttaa Paulig Instituutti

Kansainvälisyys

Ei ole

Opetus- ja oppimismenetelmät

Intensiivipäivä lähiopetusta

Itseopiskelu

Käytännönharjoittelu

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Koordinointi Risto Karmavuo

Kouluttajana Paulig Instituutin kouluttajat

Oppimateriaalit

Jaetaan paikan päällä

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

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

Basics of Swedish

Code: SWE8RB001

Extent: 3 ECTS

Timing: Semester 3

Language: Swedish and English

Level: Language studies, A1

Type: Free choice studies

Prerequisites

No previous studies of or knowledge of Swedish required

Learning outcomes

Upon successful completion of the course, the student

- can manage orally in everyday basic situations (to give basic information about oneself and ask simple questions)
- can understand and use familiar expressions and basic phrases in everyday situations and can write a short and simple text
- is familiar with basic Swedish cultural aspects in everyday and working life
- has reached the language level A1 of the Common European framework of reference for languages CEFR

Course contents

The purpose of this course is to introduce the student to the basics of the Swedish language and culture. The student learns to use everyday vocabulary and phrases.

Pronunciation

Greetings

Small talk phrases

Introducing oneself

Numbers, prices and time expressions

Basic writing skills

Swedish culture elements

Cooperation with the business community and other organisations

Not applicable

International

Nordic perspective to the course contents

Teaching and learning methods

Contact lessons

Oral and written exercises

Listening comprehension

Structural exercises

Role-playing and learning games

CDs, DVDs, Internet

The assessment of one's own learning 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Students may demonstrate their command of the aims and contents of the course obtained through nonformal and/or informal learning by taking part in the APL procedure. In such cases, evaluation on the 0-5 scale is based on a written test (50%) and an oral test (50 %).

Teachers with the main responsibility for the course

Sirpa Kajarinne

Course materials

Levy Scherrerband, P. & Lindemalm, K. 2007. Rivstart A1+ A2 textbook and exercise book. Natur och kultur. Chapters 1-4

Assessment

examination 60%

active participation in class 20%

Independent studies and exercises 20%

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

Assessment criteria

Grade 1

The student has limited knowledge about the elementary structures of Swedish. The student is familiar with the most basic vocabulary of everyday life and his/her close environment.

The student can fairly manage orally in basic everyday situations. The student can fairly produce short and simple texts.

Grade 3

The student has basic knowledge of the elementary structures of Swedish. The student knows well the vocabulary of everyday life and his/her close environment.

The student can manage well orally in basic everyday situations. Can well produce short and mostly simple texts.

Grade 5

The student knows the elementary structures of Swedish very well. The student is fully familiar with the vocabulary of everyday life and his/her close environment.

The student can fully manage orally in basic everyday situations. The student can produce short and simple and partly more demanding texts.

Blogit hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: COM8RH023

Laajuus: 3 op

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson sisältö

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

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

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

Lähiopetus:

Lähiopetus ja luennot 16 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Eeva Puhakainen

Oppimateriaalit

Opettajan laatima ja kokoama materiaalipaketti sekä verkkopohjainen aineisto.

Arviointiperusteet

- aktiivinen osallistuminen
- kirjalliset tehtävät
- projektityö
- ei tenttiä

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 – tekstilajin ja nettikuvien hallinta – tiedonhaku kansainvälisistä lähteistä – oikeakielisuus ja tekstilajiin sopiva tyyli

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Osaa luoda oman, persoonallisen ja ulkoasullisesti perustellun blogin. Kykenee soveltamaan ja kokeilemaan eri keinoja, jotka tekevät

blogista menestyksekkään. Tunnistaa yritysblogin ansaintalogiikan. Hallitsee tekstityypin kielen ja keskeisimmät termit. Käyttää tarkoituksenmukaisesti erilaisia referenssejä (painetut ja sähköiset artikkelit, ruokasivustot ja -lehdet).

Arvosana 5

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

Chinese for Beginners 1

Code: CHI8RB022

Extent: 3 ECTS (78 h)

Language: English

Level: Language studies

Type: Free elective

Prerequisites

No prerequisites.

Learning outcomes

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

- Know how to distinguish and pronounce the five tones in Mandarin Chinese
- Get familiar with the Pinyin transliteration system
- Know how to introduce themselves by stating their name, nationality, language skills, etc.
- Can carry on some short superficial small talk
- Get familiar with basic Chinese grammar
- Learn the basics of reading and memorizing the most common Chinese characters

Course contents

- The consonants and vowels of the Pinyin transliteration system
- Vocabulary and sentence types from everyday conversation
- Vocabulary and phrases from the hospitality industry
- Learn to say hello in different ways
- Know how introduce oneself by states one's name, nationality, and language skills, etc.
- Can have a short small talk with a Chinese-speaking person
- Culture elements will be introduced during the contact hours

Teaching and learning methods

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work
- The assessment of one's own learning 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher with the main responsibility for the course

Bo Dong

Course materials

- Course material will be distributed during contact hours.

Assessment

- Classroom participation: 60%
- Course assignment (homework) : 10%
- Role play exercises: 10%
- Written exam : 20%

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

Assessment criteria

Upon successful completion the student can:

Grade 1

- The student's pronunciation and intonation have many errors and make understanding difficult.
- The student uses a limited vocabulary, and has difficulty in finding words.
- The student makes frequent errors when using basic grammatical structures.

Grade 3

- The student's pronunciation and intonation have some errors, some of which make understanding difficult.
- The student uses a basic range of vocabulary, though there is some inappropriate word choice.
- The student uses basic grammatical structures, though with some errors.

Grade 5

- The student's pronunciation and intonation have some errors, though these don't interfere with comprehending.
- The student makes good use of a basic range of vocabulary.
- The student uses basic grammatical structures, generally accurately.

Chinese for Beginners 2

Code: CHI8RB023

Extent: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English

Level: Language studies

Type: Free elective

Prerequisites

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

Learning outcomes

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

- Demonstrate daily talks
- Self-introduction
- Necessary vocabulary in hospitality industry, grammatical structures
- Writing simple characters

Course contents

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

Teaching and learning methods

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work
- The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher with the main responsibility for the course

Bo Dong

Course materials

Course material will be distributed during contact hours.

Assessment

- Class activity: 30%
- In-class quiz: 30%
- In-class excises: 20%
- Home assignment: 20%

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

Assessment criteria

Grade 1

- The student communicates on a limited variety of aspects within common topics.
- The student responses show difficulty in understanding most of the questions or comments even when rephrased.

Grade 3

- The student communicates some of the time on a limited variety of aspects within common topics.
- The student responses show difficulty in understanding some of the questions or comments, some of the responses are inappropriate.

Grade 5

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

Cross Cultural Business Skills

- Code: CUL8RB001
- Extent: 3 credit (81 h)
- Timing: period 1-2
- Language: English
- Level: Basic studies
- Type: free-elective

Prerequisites

Basics of Human Behaviour and Personal Communication Skills must be completed before the course.

Learning outcomes

After successful completion of course students will have a better idea of how to conduct business in an international environment. They will develop the following:

- basic theory of cultural development
- cross cultural communication tools
- self awareness of student's own culture

Course contents

- lectures on various aspects of cultural awareness
- case studies and in class exercises involving cultural issues
- individual paper on cultural topic
- group paper and paper on establishing a business in a new culture
- video re-enactments of culturally sensitive situations

Connections with working and professional life

Cross-cultural business consists of co-operating with own and other international students' working places. One hotel with international guests and employees will be chosen as partner company.

International

An assignment/a project will be completed among the international participants of the course, which will be a study focusing on an international hospitality organization.

Teaching and learning methods

The course can be completed by both contact-learning and independent-learning orientations

a) Contact-learning orientation: full-time students

Contact teaching and group presentation 24 h

Independent study 56 h

The own learning assessment 1 h

b) Independent-learning orientation: part-time students

Contact teaching and exam 12 h

Independent study 68 h

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher/s with the main responsibility for the course

Pirkko Salo

Course materials

Selected articles and material given by the lecturer

HAAGA-HELIA report writing guidelines

Assessment

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

Assessment criteria

Grade 1

The student:

- has a weak, though passable understanding of i doing business cross-culturally and understands the very basics how to handle herself or himself successfully in relevant situations.
- has a somewhat limited perspective in this area and understands only the basic facts involved in intercultural issues.
- understands weakly how to interpret events and information that effect international relations and business contacts.

Grade 3

The student:

- has a fairly understanding of doing business cross-culturally and somewhat understands how to handle herself or himself successfully in relevant situations.
- has a fairly broad perspective in this area and somewhat understands the critical issues involved in intercultural issues.
- understands fairly how to interpret events and information that effect international relations and business contacts.

Grade 5

The student:

- has a solid understanding of doing business cross-culturally and understands how to handle herself or himself successfully in relevant situations.
- has a broad perspective in this area and understands well the critical issues involved in intercultural issues.
- understands how to interpret events and information that effect international relations and business contacts.

Customer Relationship Management in Hospitality Business –elearning

Code: MAR8RH001
Extent: 5 cr
Language: English
Level: Professional studies
Type: Free Elective

Prerequisites

Principles of Marketing or equivalent course successfully completed.

Learning objectives

After completing this course, the student

- understands the role of customer relationship management in a company management
- knows how to analyze customer relationships
- is able to analyze customer service from different points of view
- knows how to plan, implement and manage good customer service
- understands the special features related to hospitality industry
- is able to generate an action plan to improve customer relationships
- knows how to make profitable decision to improve customer relationships

Course contents

The course offers the student tools for customer relationship management and customer service. The thematic entities of the course are customer processes, quality of customer service, practical customer service and the essentials of customer relationship management with a special emphasis on hospitality and tourism industry.

Themes of the course

- development of customer-orientation
- customer relationship lifecycle
- ABC analysis of customer relationships
- intensity of customer relationships
- quality of customer service
- empowerment
- challenging customers
- interaction and communication in customer service
- customer satisfaction
- customer loyalty and loyalty programs
- customer relationship planning and management
- profitability of customer relationships

Schedule, location and content

The distance learning option is based on a material package. The tasks include a home examination and a theme assignment replacement. Deadline upon agreement.

Teacher/s with main responsibility for the course

Pirkko Salo
E-mail Pirkko.salo(at)haaga-helia.fi

Course materials

E-material

Assessment

CRM- project for the company you are working/ or are interested to work 60 %
Take home exam 40 %

Both tasks need to be completed by the same deadline. Overdue assignments will not be accepted

(From start to finish max 2 months)

1. Assignment CRM-project

Task: Retrieve the Cornell Hospitality Reports, read them and select cases to be covered according to the instructions and answer to the questions. This is an individual assignment.

Look at ebooks from the Internet!

Go to the Cornell University's Center for Hospitality Research internet address <http://www.hotelschool.cornell.edu/research/chr/> and download all the 'Cases in Innovative Practices in Hospitality and Related Services' sets published by August 2014 (4 reports). You can find them e.g. by following the path Publications > Hospitality Reports > 2014 Reports or 2013 Reports. **Downloading the reports requires registration and logging in.**

Read the reports. Select from each set the two professionally most interesting cases, totally 8 cases. Incorporate as sources from the list below and find new ones (mark them for future generations of the students)

Begin the discussion of each case by writing a short description of the case in question. Then answer to the following questions regarding each case:

1. Why do you find this case professionally interesting?
2. How could you apply the learnings from this case in your working life?
3. What suggestion you have to your supervisor or the company you are interested to work for?
4. Other additional findings and suggestions!

The directive length of the assignment is 2 pages each case. Write your assignment using the HAAGA-HELIA University of Applied Sciences guideline for assignments (short format) as a template. The guidelines can be found in the student MyNet!

Opinnollistaminen: (Learning by doing – learnification)

http://blogit.haaga-helia.fi/osataan/files/2013/09/Osataan_verkkoon1.pdf

Find related articles and books from the Internet or library and describe them in brief, what might be the role on CRM in these cases:

- Haiyan Song, Tourism supply chain management, Routledge 2012 (chapter 8)
- Goodman,John A.,Customer experience 3.0 : high-profit strategies in the age of techno service

cop. 2014, xi, 244 s, American Management Association, New York

Gordon,Ian, Managing the New Customer Relationship : Strategies to Engage the Social Customer and Build Lasting Value 2013, John Wiley & Sons, New York, NY, USA

Hill-Wilson,Martin; Blunt,Carolyn, Delivering Effective Social Customer Service : How to Redefine the Way You Manage Customer Experience and Your Corporate Reputation, 2013, John Wiley & Sons, Somerset, NJ, USA

- Laškarin, Marina, Development of Loyalty Programmes in the Hotel Industry,Tourism & Hospitality Management, 2013, 19, 1, 109-123, Tourism & Hospitality Management
- Löytänä,Janne.; Korkiakoski,Kari, Book Asiakkaan aikakausi : rohkeus + rakkaus = raha,2014, Verkkokirja (122 s.), Talentum, Helsinki
- Mitchell,Dave, Power of Understanding People : The Key to Strengthening Relationships, Increasing Sales, and Enhancing Organizational Performance, 2013, John Wiley & Sons, Incorporated, Somerset, NJ, USA
- Osterwalder,Alex; Pigneur,Yves.; Bernarda,Greg.; Smith,Alan, Value proposition design : how to create products and services customers want , cop. 2014, XXV, 290 s, John Wiley & Sons, Hoboken, NJ
- Payne,Adrian, Strategic customer management : integrating relationship marketing & CRM, 2013, xvi, 529 s
- Rahimi,Roya,Organisational Culture Perspective and Implementing Customer Relationship Management (CRM) in Hotel Industry: Case of a Chain Hotel in the UK, European Journal of Tourism Research, 2014, 8, 162-165, International University College
- Tanner,John F., Dynamic customer strategy : today's CRM, 2014, 156 s, Business Expert Press, New York
- Williams,David S., Connected CRM : Implementing a Data-Driven, Customer-Centric Business Strategy
- Source,John Wiley & Sons, Incorporated, Somerset, NJ, USA
- Williams,David, Connected CRM : implementing a big-data-driven, customer-centric business strategy 2014, 242 s
- Dev,Chekitan S.,Hospitality Branding, 2012, Cornell University Press

1. Take Home examination

Task: Write individually an essay on customer relationship management.

Use as base this article:

<http://www.dailymail.co.uk/travel/article-2567511/Hotel-staff-Finland-friendliest-Europe-steer-clear-Britain.html>

An essay should have an argument. It should answer a question or a few related questions. It should try to prove something—develop a single "thesis" or a short set of closely related points—by reasoning and evidence, especially including apt examples and confirming citations

from any particular text or sources your argument involves. For more help in essay-writing please refer to e.g. the University of Toronto web pages: <http://www.writing.utoronto.ca/advice/general/general-advice>. The essay should consist of minimum four pages. Please remember to focus on the essential and stick to the subject under discussion.

Choose a company with customer service that you know well and have knowledge about (e.g. your employer). Start your paper with a short description of the company and the industry it operates in (do not mention the name of the company). Your paper will be handled confidentially but please try to avoid disclosing business secrets.

Discuss the following subjects using the chosen company as a case study:

1. Service culture
2. Quality of customer service
3. Coping with challenging customers
4. Customer satisfaction and its measurement
5. Customer loyalty and loyalty programs
6. Management of customer relationship lifecycles
7. Profitability and value of customer relationships
8. Segmenting customers based on sales or profitability

Start each subject by defining the concepts (e.g. Service culture means...). Define the concepts even if they have been discussed on the lectures or in the course book.

Refer to the source when you are using knowledge created by somebody else than yourself. Use proper references!

Sources

- Haiyan Song, *Tourism supply chain management*, Routledge 2012 (chapter 8)
- Goodman, John A., *Customer experience 3.0 : high-profit strategies in the age of techno service cop.* 2014, xi, 244 s, American Management Association, New York
- Gordon, Ian, *Managing the New Customer Relationship : Strategies to Engage the Social Customer and Build Lasting Value* 2013, John Wiley & Sons, New York, NY, USA
- Hill-Wilson, Martin; Blunt, Carolyn, *Delivering Effective Social Customer Service : How to Redefine the Way You Manage Customer Experience and Your Corporate Reputation*, 2013, John Wiley & Sons, Somerset, NJ, USA
- Laškarin, Marina, *Development of Loyalty Programmes in the Hotel Industry*, *Tourism & Hospitality Management*, 2013, 19, 1, 109-123, *Tourism & Hospitality Management*
- Löytänä, Janne.; Korkiakoski, Kari, *Book Asiakkaan aikakausi : rohkeus + rakkaus = raha*, 2014, Verkkokirja (122 s.), Talentum, Helsinki
- Mitchell, Dave, *Power of Understanding People : The Key to Strengthening Relationships, Increasing Sales, and Enhancing Organizational Performance*, 2013, John Wiley & Sons, Incorporated, Somerset, NJ, USA
- Osterwalder, Alex; Pigneur, Yves.; Bernarda, Greg.; Smith, Alan, *Value proposition design : how to create products and services customers want*, cop. 2014, XXV, 290 s, John Wiley & Sons, Hoboken, NJ
- Payne, Adrian, *Strategic customer management : integrating relationship marketing & CRM*, 2013, xvi, 529 s
- Rahimi, Roya, *Organisational Culture Perspective and Implementing Customer Relationship Management (CRM) in Hotel Industry: Case of a Chain Hotel in the UK*, *European Journal of Tourism Research*, 2014, 8, 162-165, International University College
- Tanner, John F., *Dynamic customer strategy : today's CRM*, 2014, 156 s, Business Expert Press, New York
- Williams, David S., *Connected CRM : Implementing a Data-Driven, Customer-Centric Business Strategy*
- Source, John Wiley & Sons, Incorporated, Somerset, NJ, USA
- Williams, David, *Connected CRM : implementing a big-data-driven, customer-centric business strategy* 2014, 242 s
- Dev, Chekitan S., *Hospitality Branding*, 2012, Cornell University Press

Developing Entrepreneurial Competences in Hospitality Management

Code: LAW8RB001

Extent: 3 CR

Timing: 15.4-13.5.2013

Language: English

Level: Basic studies

Type: Voluntary

Prerequisites

None

Learning outcomes

Upon successful completion of the course, the student

- will be encouraged to find one's own internal entrepreneurship and to continuously look for emerging business opportunities
- is able to enhance one's creativeness and assess one's own readiness to act as an entrepreneur
- understands and assesses/manages risks related to a start-up business in hospitality field
- understands the importance of entrepreneurship and SMEs to the community
- have the basic knowledge of the Finnish legal system, legal concepts and hierarchy of norms and especially understands the legal environment around a start-up company

Course contents

- Competences and characteristics of entrepreneurs
- Business idea development (generation, screening, development)
- Analyzing business opportunities
- Mission, Vision, Basics of Strategy
- Stakeholders of the company: Contributions and expectations
- Developing the competitive advantage
- Legal business environment
- Legal personality, law of contracts, company law

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher with the main responsibility for the course

Janne Jokinen

Schedule and the course flow

The course starts with a contact lesson on Monday April 15 12.15-15.00 and the main product after the completion is a Business Plan in chosen Hospitality field/Business Idea.

The course is mainly online course and it is divided into following Milestones:

15.4 Contact lesson: Introduction, course description, structure of Business Plan

19.4 Student submissions of business ideas/Moodle

29.4 submissions of first drafts for teacher evaluation/Moodle

10.5 submissions of Business Plans for teacher and peer-to peer evaluation in Moodle

13.5 Contact lesson 10.00-12.00: Feedback of Business Plans

Assessment

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

Assessment criteria

Grade 1

The student is able to

- roughly apply predetermined rules of business law to simple cases
- identify the most important rules in civil law field affecting

businesses in Hospitality field

- seek predetermined materials related to civil law from legal databases

- understand the importance of a Business Plan

Grade 3

The student is able to

- describe basic rules relating to a business in hospitality field and apply them independently to simple real-life business situations
- independently seek information on civil law especially in the areas of business law in Hospitality field on predetermined topics from given legal databases
- draw up a Business Plan

Grade 5

The student is able to

- describe basic rules relating to a business in hospitality field and apply them independently to real-life business situations
- independently seek reliable information on civil law especially in the areas of business law in Hospitality field.
- draw up a viable Business Plan

Environmental Responsibility in the Hospitality Industry

Code: ENV8RB021

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: non-stop 15.8-15.5

Language: English

Level: Professional studies

Type: Compulsory/ Free-elective

Prerequisites

None

Learning outcomes

Upon successful completion of the course, the student

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

Course content

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

Cooperation with the business community and other organizations

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

Teaching and learning methods

E-learning,

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

The own learning assessment 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher/s with the main responsibility for the course

Mia Tarhanen, Haaga-Helia

Course materials

Announced on the e-learning platform

Additional reading

Additional material will be announced on the e-learning platform

Assignments

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

Assessment

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

Assessment criteria

Grade 1 (40% of objectives)

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

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

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

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

Grade 3 (70% of objectives)

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

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

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

The student shows interest in developing organization's environmental management

Grade 5 (90% of objectives)

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

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

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

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

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

Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TIG8RH027

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää, kuinka Exceliä voi hyödyntää erilaisissa taloudellisissa laskelmissa
- osaa käsitellä suuria tietomääriä
- hallitsee laskentataulukon suojaamisen eri tasot
- osaa luoda erilaisia laskentapohjia

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Mariitta Rauhala

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Harjoitustehtävät 20 %

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

Experience Management

Code: DES8RB024

Extent: 3-ECTS (81 h)

Timing: Period 1 & 2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free-Elective

Prerequisites

No prerequisites

Course description

“Work is Theater and Every Business a Stage”. Providing customers with extraordinary Experiences is the goal of managers in all sectors of hospitality and tourism. Experiences are increasingly seen as a source of competitive advantage. The claim that the Experience economy, which are define as those that charge for admission, have outstripped goods and services in growth and value, and that this demonstrates that competitive advantage can only be gained by giving the customer unique and memorable Experiences. This is done through treating 'work as theatre and every business a stage'. Indeed, “All the world's a stage, And all the men and women merely players: ...”

Course outcomes

On successful completion of this course students should be able to:

- › understand the theoretical frameworks of Experience management;
- › analyse the consumer experiences from two perspectives, the managerial, which focuses on staging and performance, and the consumer, which sees experience as an emotional flow laden with symbolic meaning; and
- › use and utilise the understanding of Experience models in the hospitality and tourism organisations.

Course contents

This course addresses the following topics:

- › welcome to the Experience economy
- › setting the stage
- › the show must go on...
- › get your act together
- › surprise, surprise!
- › work is theatre
- › act, act, act!
- › the end

Cooperation with the business community

Students will take part in learning activities about selected local partner organisations or local community members.

International aspects

In this course taught in English it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective. The facilitator is Portuguese and infuses international elements into the learning content and international resources are used in the courses readings. The facilitator also uses instructional methods appropriate to a culturally diverse student population.

Learning and teaching methods

In this course two main learning methods are used: (1) directed learning; and (2) self-directed learning. Directed learning is used in form of assignments. Self-directed learning is also an important part of this course, and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus take more responsibility for setting the objectives of their learning. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection and debate. This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to Experience Management. Reading texts support the learning activities. In short:

- › 80 hours of directed and self-directed learning
- › The assessment of one's own learning 1 h

Course assessment and grading

In this course students' learning is assessed as follows:

- › 10% written individual learning assignment 1
- › 15% written individual learning assignment 2
- › 15% written individual or pairs learning assignment 3
- › 15% written individual learning assignment 4
- › 15% written individual or pairs learning assignment 5
- › 15% written individual learning assignment 6
- › 15% written individual learning assignment 7

Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 45%-pts, 5 = min. 85%-pts

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

Course resources

Handouts and essential reading list posted in Moodle

Course Management System (CMS)

The Course Management System used in this course is MOODLE

Feedback and Development

The facilitator will provide students with feedback, and students will be asked to complete an anonymous feedback form at the end of this course. The course will be improved based on student feedback.

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Studies completed at other educational institutes and/or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required competences can be demonstrated by a 'skill test', individually agreed with the facilitator.

Course facilitator

Dr. Mário Passos Ascensão | mariopassos.ascencao@haaga-helia.fi | 040 4887 203

Experiential Marketing

Code: MAR8RB022

Extent: 3-ECTS (81 h)

Timing: Period 1-2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free-Elective

Prerequisites

No prerequisites

Course description

Experiential marketing has been dismissed by some as merely product promotion with entertainment thrown on top. But it's a great deal more than that - and considerably more valuable. Experiential Marketing is practically the opposite of traditional marketing ploys. Today, consumers expect products, communications and marketing campaigns that dazzle their senses, touch their hearts and stimulate their mind. In other words, consumers expect marketing to deliver them an experience, not just another marketing message. This course will enable participants to understand the concept of "Experiential Marketing" and apply the concept in real work environments.

Course outcomes

On successful completion of this course students should be able to:

- › to debate the proliferation of definitions that explore the possibilities for 'Experiential Marketing' as a concept
- › provide one clear definition of Experiential Marketing
- › list the factors (a.k.a. dimensions) of atmospherics that managers must manage
- › debate the importance of environment/atmosphere/servicescape (atmospherics) to businesses
- › debate the important of sensoriality and cues/clues in Experiential Marketing
- › depict the use of smell, sound, sight, taste and touch in marketing

Course contents

This course addresses the following topics:

- › Experiential Marketing - A rose by many other names
- › It's all about the atmosphere
- › Sensoriality - Sense, Feel, Think, Act, Relate
- › Experiential Marketing and smell
- › Experiential Marketing and sound
- › Experiential Marketing and sight
- › Experiential Marketing and taste
- › Experiential Marketing and touch

Cooperation with the business community

Students will take part in learning activities about selected local partner organisations or local community members.

International aspects

In this course it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective. The facilitators infuse international elements into the learning content and international resources are used in the courses readings. The facilitators also use instructional methods appropriate to a culturally diverse student population.

Learning and teaching methods

In this course two main learning methods are used: (1) directed learning; and (2) self-directed learning. Various forms of directed learning are used, in the courses such as e.g. assignments. Self-directed learning is also an important part of this course, and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus take more responsibility for setting the objectives of their learning. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection and debate. This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to Experiential Marketing. Reading texts support the learning activities. In short:

- › 80 hours of directed and self-directed learning
- › The assessment of one's own learning 1 h

Course assessment and grading

In this course students' learning is assessed as follows:

- › 20% written learning assignment 1
- › 20% written learning assignment 2
- › 20% written learning assignment 3
- › 40% written learning assignment 4

Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 50%-pts, 5 = min. 90%-pts

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

Course resources

Handouts and essential reading list posted in Moodle

Course Management System (CMS)

The Course Management System used in this course is MOODLE

Feedback and Development

The facilitator will provide students with feedback, and students will be asked to complete an anonymous feedback form at the end of this course. The course will be improved based on student feedback.

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Studies completed at other educational institutes and/or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required competences can be demonstrated by a 'skill test', individually agreed with the facilitator.

Course facilitator

Dr. Mário Passos Ascensão | mariopassos.ascencao@haaga-helia.fi | 040 4887 203

Office Hours

The facilitator will be available for individual consultation in his office by advance email appointment only.

Food and Culture

Code: CUL8RB021
Extent: 6 ECTS (162 h)
Timing: Semester 1-2
Language: English
Level: Free electives
Type: Free electives

Prerequisites

Basics of food production or Ruokatuotannon perusteet
NOTE! The course fee is 60 euros. (Please pay it in advance).

Learning outcomes

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

After completing this course the student

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

Course contents

- South American cuisine
- African kitchen
- Food and Islam
- Kosher food
- Indian cuisine / Asian cuisine
- Russian kitchen
- Scandinavian kitchen
- Other contents depending on students' interests

Teaching and learning methods

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

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher/s with the main responsibility for the course

Birgitta Nelimarkka
Eeva Pajakkala

Course materials

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

Assessment

Active participation
Written Assignments 100 %
Exam

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

Assessment criteria

The course is assessed on a scale pass/fail

Pass

The student

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

Fail

Student

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

Gaming Business

Tunnus: LEA8RH032

Laajuus: 2 op

Ajoitus: vapaasti valittava

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia. Kurssin on tarkoitettu ensisijaisesti Restonomi-tutkintoa opiskeleville.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on tutustua rahapelitoimintaan liiketoimintana sekä koti- ja ulkomaisiin rahapelitoimijoihin. Opiskelija tutustuu rahapeliin keskeisiin käsitteisiin, toiminnan organisointiin, konsepteihin sekä vastuullisuuskysymyksiin. Lisäksi opiskelija tutustuu yleisimpiin rahapeleihin käytännössä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa

- hahmottaa rahapelitoimintaa ja sen toimintaympäristöä
- tuntee toimialan keskeisen käsitteistön
- yleisimpien kasinopelien säännöt

Sisältö

1. Rahapelitoimijat Suomessa
2. Rahapelaaminen meillä ja muualla
3. Rahapelaaminen palveluliiketoimintana
4. Rahapelaaminen yhteiskunnallisena ilmiönä
5. Pelikoulu: yleisimmät pelit ja pelinhoidon perusteet

Työelämäyhteydet

Opintojakson toteuttaa Raha-automaattiyhdistys.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksolla käytetään luentoja, käytännön harjoituksia, itsenäistä opiskelua sekä mystery shopping -käyntejä.

a) Lähiopetus:

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 19 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

ei mahdollinen

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Risto Karmavuo

Marjaana Mäkelä

RAY:n kouluttajat

Oppimateriaalit

Lähitapaamisissa jaettava materiaali

Arviointiperusteet

Hyväksytyt/Hylätyt. Aktiivisuusvelvoite 85 %. Opiskelija voi perustellusta syystä olla poissa lähiopetuksesta korkeintaan yhden aamu- tai iltapäivän.

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

Gastronomian ranskaa

Tunnus: FRE8RH024

Laajuus: 3 op

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaastivalittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Teemat

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

Ääntämisharjoituksia. Tiedonhaku ranskalaisista lähteistä opiskelijoiden lähtötason mukaan.

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Yhteinen toteutus päivä- ja aikuisopiskelijoille sisältäen 50% lähiopetusta ja 50% itsenäistä työtä.

Jokaisella toteutuksella lähiopetuksen ajankohdat sovitaan erikseen. Luokat opettajan ASIO-lukujärjestyksessä.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Aikaisemmin hankitun osaamisen voi osoittaa tehtäväpaketilla ja suullisella esityksellä (suomeksi).

Vastuopettaja

Marjaana Mäkelä

Oppimateriaalit

Opettajan laatima ja kokoama materiaalipaketti sekä verkkopohjainen aineisto.

Arviointiperusteet

- aktiivinen osallistuminen
- kirjalliset tehtävät
- projektityö
- kirjallinen testi raaka-ainesanastosta
- ei tenttiä

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

- ammattialan sanaston hallinta
- tiedonhaku ranskalaisista lähteistä
- oikeinkirjoitus

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Hospitality Trends

Code: DES8RB020

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: Intensive week 43, Monday-Thursday

Language: English

Level: free elective studies

Type: free elective studies

Prerequisites

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

Learning outcomes

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

Upon participating the course the student

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

Course contents

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

Cooperation with the business community and other organisations

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

International

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

Teaching and learning methods

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

a) Classroom learning:

Lectures and active participation in class 24 h

Self-studies 56 h

The assessment of one's own learning 1 h

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

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher/s with the main responsibility for the course

Ari Björkqvist

Course materials

Handout material by the teachers

Independent material search by student

Assessment

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

Assessment criteria

Student assignments and team work outcome

Active participation and attendance

Grade 1

Student

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

Grade 3 - in addition to the above

Student

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

Grade 5 - in addition to the above

Student

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

Hostmanship vieraiden kohtaamisessa Helsingissä

Tunnus: TOU8RL009

Laajuus: 5 op (135)

Ajoitus: 1.–2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ei sidonnaisuuksia

Opintojakson tyyppi: valinnainen

Taustaa

Vieraalle Helsinki ympäristöineen on yksi matkailukohde – hän ei erottele kaupunkien rajoja. Tämän vuoksi palvelutarjoajien tulee tehdä työtä kaupunki- ja elinkeinorajojen yli yhteisen tavoitteen, tyytyväisen vierailijan, hyväksi. Palvelukohtaaminen on aina totuuden hetki. Asiakaspalvelun merkitys siis tunnetaan. Tällä opintojaksolla opiskelija oppii, mitä on erityisen hyvä vieraanvaraisuus, 'hostmanship', verrattuna tavalliseen hyvään asiakaspalveluun. Erinomaiseen paikallistuntemukseen ja innovatiiviseen ajattelutapaan yhdistettynä hostmanship edistää myyntiä.

'Hostmanship is a practical philosophy that helps people to develop an inclusive culture and behaviour in organizations and places, the foundation for attracting customers, talent and partners. In a world of hyper competition where products, services and prices are becoming similar, the art of welcoming is a determining factor for real and sustainable success'. (<http://www.hostmanship.com/>)

Kohderyhmä

Avoimen ammattikorkeakoulun opiskelijat

Helsingissä ja sen lähiympäristössä matkailualalla työssä olevat, ammattitaitonsa kehittämistä kiinnostuneet: esimerkiksi matkailuoppaat, matkailutoimistojen, museoiden, hotellien, ravintoloiden ja kahviloiden henkilökunta.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

- Opiskelija ymmärtää, mitä on 'hostmanship' verrattuna tavalliseen hyvään asiakaspalveluun, sen sisällön ja merkityksen asiakastytyväisyyteen
- Opiskelija osaa hyödyntää hostmanship-vieraanvaraisuutta myynnin edistämiseksi
- Opiskelija osaa ennakoita vieraan toiveita ja kysymyksiä
- Opiskelija osaa esitellä Helsingin metropolialuetta vieraalle
- Opiskelija osaa innovatiivisesti hyödyntää metropoliin liittyviä ilmiöitä matkailun toimialalla

Sisältö

- 'Hostmanship' asiakaspalvelutilanteissa
- Eri asiakasryhmien huomioiminen käytännössä
- Miten esitellä metropolialuetta vieraalle
- Metropolialueen matkailullisesti kiinnostavat ilmiöt

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään työelämälähtöisiä tehtäviä ja harjoituksia.

Kansainvälisyys

Kansainvälisen vieraan vastaanottaminen on opintojakson keskeinen sisältö.

Opetus- ja oppimismenetelmät

- Opintojaksolla sovelletaan ongelmalähtöistä oppimistapaa
- Lähiopetus 24h: tiistait 27.1., 10.2., 24.2., 10.3., 24.3. klo 16-19 HAAGA-HELIA, Haagan toimipiste
- Itsenäinen opiskelu ja oppimistehtävät opintojakson alussa annettavan aikataulun mukaan lähiopetusten välissä 110 h:
- Moodle-verkkoalustan välityksellä
- Tehtävät, kuten draamaharjoitusten valmistelu

Vaihtoehtoisia tehtäviä opiskelijan mielenkiinnon mukaan:

- Helsinki-opas ulkomaalaisille vierailijoille: opiskelijat miettivät aiheet ja kirjoittavat tekstiä

- Vieraan vastaanotto-oppaan laatiminen Helsingin alueen esittelyn näkökulmasta esimerkiksi blogin muodossa
- Vieraan vastaanotto-oppaan työstäminen yritykseen
- Oman oppimisen arviointi 1h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Ei ole

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Oppimateriaalit

Gunnarsson, Jan & Blohm, Olle. Hostmanship. The art of making people feel welcome. 2003. Dialogos Förlag.
Muu opintojaksolla ilmoitettava ja tuotettava aineisto.

Opintojakson ohjaaja

Leena Grönroos ja Sirpa Kajarinne

Opintojakson arviointikriteerit

Arvosana 1

- Opiskelija osaa auttavasti soveltaa vieraanvaraisuuden periaatetta
- Opiskelija osaa auttavasti esitellä metropolialuetta vieraille
- Opiskelija tuntee metropoliin liittyviä ilmiöitä

Arvosana 3

- Opiskelija osaa soveltaa oma-aloitteisesti vieraanvaraisuuden periaatetta
- Opiskelija osaa oma-aloitteisesti esitellä metropolialuetta vieraille
- Opiskelija osaa hyödyntää metropoliin liittyviä ilmiöitä matkailun toimialalla

Arvosana 5

- Opiskelija osaa hyödyntää vieraanvaraisuuden periaatetta myyntiä edistääkseen
- Opiskelija osaa innovatiivisesti esitellä metropolialuetta vieraille
- Opiskelija osaa ennakoida vieraan odotuksia
- Opiskelija osaa innovatiivisesti, uutta luoden hyödyntää metropoliin liittyviä ilmiöitä matkailun toimialalla

Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustuva velvollisuus

Tunnus: LEA8RL001

Laajuus: 6 op

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Ajankohta ja paikka

pe 30.1. klo 17.00 – 20.00, L401, Haaga

la 31.1. klo 9.00 – 15.00, L401, Haaga

pe 6.3. klo 17.00 – 20.00, L401, Haaga

la 7.3. klo 9.00 – 15.00, L401, Haaga

pe 20.3. klo 17.00 – 20.00, L401, Haaga

Taustaa

Työelämä kiristyy, lainsäädäntö muuttuu, työuria pitää pidentää, koska työllisten määrä vähenee suhteessa työelämän ulkopuolella oleviin. Jotta ihmiset jaksavat, työhyvinvoinnin merkitys tulee kasvamaan entisestään.

Kestävän kasvun malli - globaali näkökulma –raportin (7.11.2013) tekijä FT Pekka Himanen toteaa, että ”Hallituksen rakennepaketti ei toimi ilman merkittävää panostusta työhyvinvointiin”. Raportin mukaan henkinen kestävyysvajae on Suomelle suurempi haaste kuin talouden ja hyvinvoinnin kestävyysvajae.

Lainsäädännössä edellytetään hyvää johtajuutta, joka tukee työntekijöiden henkistä työhyvinvointia. Hyvään johtajuuteen kuuluu vuorovaikutteisuus, keskusteleminen, kuunteleminen sekä aktiivinen ja jatkuva palaute, viestin mukauttaminen (kommunikatiivinen kompetenssi) sekä yhteistyöstä kumpuava arvostus ja kunnioitus.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämän lainsäädäntö johtamiselle asettavien velvoitteiden osalta

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

Esimiestyön kulmakivet viestinnän keinoin

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

Sekä lainsäädäntö, työelämän muutospainet että vuorovaikutustaidot (esimiestaidot) käsitellään harjoitusten ja casejen kautta, lisäksi keskusteluluentoja ja tietoisuutta palautteenannon yhteydessä. Harjoituksissa palautetta antavat sekä juristi että puheviestinnän ammattilainen.

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla käytetään myös ulkopuolisia työelämän asiantuntijoita ja aitoja, ajankohtaisia työelämän oikeustapauksia.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Sekä lainsäädäntö, työelämän muutospainet että vuorovaikutustaidot (esimiestaidot) käsitellään harjoitusten ja casejen kautta. Lisäksi pidetään keskusteluluentoja ja tietoisuutta palautekeskusteluiden mukana. Harjoituksissa palautetta antavat sekä juristi että puheviestinnän ammattilainen. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kaija Varjola, juridiikan lehtori, 040 488 7175

Päivi Mattsoff, puheviestinnän lehtori, 040 488 7193

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan myöhemmin sekä opettajien jakamat materiaalit

Arviointikriteerit

Arvosana 1: Välttävä

Tunnistaa työhyvinvointiin ja työyhteisöviestintään liittyvät ongelmat sekä osaa etsiä ratkaisuja.

Arvosana 3: Hyvä

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

Arvosana 5: Kiitettävä

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

Kansantalouden perusteet

Tunnus: ECO8HH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. periodi 2013 ja 2. periodi 2014

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Virtuaaliopetus (Moodle) 100 %.

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

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Kalevi Tourunen

Oppimateriaalit

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

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

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

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

Arviointiperusteet

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

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

Kokeiden arviointiperusteet

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

Talousindikaattoriraportin arviointiperusteet

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Kaikki osiot on suoritettava hyväksytysti

Koulumarkkinointi

Tunnus: MAR8RH024

Laajuus: 1 op (27 t)

Ajoitus: 1.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

Opintojakso soveltuu Haagan koulutusyksikön kaikkien koulutusohjelmien opiskelijoille.

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

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

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

Sisältö

Opintojakson suorittamiseen vaadittavat osat:

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla vierailaan eri oppilaitoksissa ja tutustutaan eri oppilaitoskulttuureihin

Kansainvälisyys

Opintojaksolla on mahdollista vieraila pääkaupunkiseudun vieraskielisissä kouluissa

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opetus- ja oppimismenetelmät ja niihin käytettävä aika ovat seuraavat:

Lähiopetus eli aloitustapaaminen 2 h ja kouluvierailut 3 x 2 h

Itsenäinen opiskelu 15 h

Oman oppimisen arviointi 1 h ja vertaispalaute 3 h

Yhteensä 27 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyn piiriin.

Vastuopettajat

Taina Pallonen

Mia Tarhanen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali:

- vastuopettajien jakama materiaali

Arviointiperusteet

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

Aikataulu

4. periodi aloitustapaaminen ma 8.9. klo 14-15.30 luokka A424

5. periodi aloitustapaaminen ma 3.11. klo 14-15.30 luokka A424

1. periodi aloitustapaaminen ma 19.1. 14-15.30

Liikkeenjohto 24/7

Tunnus: MAR8RH010

Laajuus: 3 op

Kieli: suomi

Aika: Intensiivi. Huom. viikolla myös iltaopiskelua.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Kurssi on suunnattu kolmannen vuosikurssin opiskelijoille / tai muuten opinnoissa ansioituneille opiskelijoille.

Kurssin osallistujamäärä: enintään 16 opiskelijaa / neljä projektiryhmää.

Oppimistavoitteet

Ensisijainen tavoite on yhdistää opintojen tärkeät osiot yhdeksi kokonaisuudeksi. Opiskelija perehtyy projektissa yrityksen arvonmäärittämiseen, tulos- ja rahoitussuunnitteluun. Opiskelija hallitsee liikeidean kehitysprosessin ja kykenee esittämään tämän pohjalta vakuuttavasti laskelmiin perustuvan yksikön toimintasuunnitelman.

Sisältö

- yrityksen arvonmäärittäminen
- tuloslaskelman ja taseen analysointi, keskeisimmät tunnusluvut
- liikeidean kehitysprosessi
- markkinointisuunnitelman laatiminen
- henkilöstösuunnitelman laatiminen
- strategiatyö
- tulosbudjetti, rahoitusbudjetti ja kassavirta-analyysi
- toimintasuunnitelman laatiminen ja esittäminen

Työelämäyhteydet

Liiketoimintasuunnitelma pohjautuu ravintola-alan yrityksen toimeksiantoon. Projektissa ovat mukana Maran tutkimuspäällikkö, Center Innin toimitusjohtaja, Carlsberg Groupin myyntipäällikkö sekä Helsingin Yritysvälitys Oy:n toimitusjohtaja.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Kurssi toteutetaan intensiivikurssina. Menetelmänä LBD ja PDL. Projekti toteutetaan 3-4 opiskelijan ryhmissä. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettaja(t)

Juuso Kokko

Timo Moilanen

Pekka Heikkilä

Oppimateriaalit

Viikon aikana jaettava materiaali

Arviointiperusteet

Kurssin arvio suoritetaan ryhmien loppuesitysten pohjalta. Arvion suorittaa erikseen nimetty raati, joka koostuu opettajista ja yrityselämän edustajista.

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

Luksuspalvelut ja –tuotteet

Tunnus: MAR8RH025

Laajuus: 2 op

Kieli: Suomi

Taso: Avoin amk

Tyyppi: Avoin amk ja vapaasti valittava opintojakso

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei ole

Oppimistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- ymmärtää eron luksuksen ja tavallisen palvelun välillä, mikä nostaa kolmen tähden palvelun kuuden tähden palveluksi
- saa tietoa vaativien matkailijoiden ja kuluttajien asiakas- ja kulutuskäyttäytymisestä
- saa kokonaiskuvan kotimaisista luksuspalveluista ja -tuotteista sekä niiden edelleenkehittämisestä
- perehtyy luksuspalveluja ja -tuotteita tarjoaviin yrityksiin

Sisältö

- Luksus-käsitteenä
- Luksusmarkkinat
- Vaativat kuluttajat
- Luksuspalvelut ja -tuotteet sekä niiden kehittäminen
- Luksusyrietykset

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h (2.10. 9.10., 16.10., 23.10. 6.11., 13.11.2014 ja ryhmätentti 4.12.2014 klo. 15.00-19.00)

Itsenäinen työskentely 111 h (sis. oppimistehtävän ja/tai tentin)

Opetuspaikat ja opintomatkohteet:

Haagan yksikkö, Kämp, Royal Ravintolat, Stockmann, Helsinki-Vantaa Lentoasema

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen AHOT

Ei ole

Vastuopettajat

V.A. Heikkinen, Haagan yksikkö

Riina Latvala, kauppatieteiden tohtorikoulutettava,

Kristiina Palmgren, Greetings from Luxury Finland

Satu Väkiparta, Greetings from Luxury Finland

Osallistujamäärä

20 ensin ilmoittautunutta

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan myöhemmin

Luxury Marketing and Sales

Code: MAR8RX020

Extent: 3-ECTS (81 h)

Timing: Period 1-2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free-Elective

Prerequisites

No prerequisites

Course description

"Diamonds Are a Girl's Best Friend". Economic swings have prompted significant demographic shifts in the luxury marketplace. The luxury consumer of today is not the same as the luxury consumer of the past decades. The luxury concept has also mutated in meaning (from old luxury to new luxury). The course is targeted towards students wishing to establish a management career in companies which deal in luxury. Thus, the course aims to educate future marketing managers (or curious) to do business in luxury companies. Luxury-marketing is a whole new ball-game altogether, both from the perspective of the marketer as well as the consumer. It therefore becomes important to view it both in relation and isolation from the modern (and post-modern) marketing. Over thirty years ago, the modern marketing constitution was drafted, and most would agree that it has served the discipline well. A generation on from marketing conceptual charter, however, our rainbow coalition is in a state of disarray. Marketing is doubted by its scholarly citizens, questioned by a standing army of consultants and challenged by increasingly anarchistic consumers who are voting with their pocketbooks. In this course luxury-marketing is based on an eternal truth: luxury marketers, like maidens, get more by playing hard to get. That is the antithesis of what passes for modern marketing. These days, luxury marketers aim to make life simple for the consumer by getting goods/services to market in a timely and efficient manner, so that they are available when and where they are wanted, at a price consumers are prepared to pay. Could anything be more boring? By contrast, luxury-marketing makes them work for it, by limiting availability, by delaying gratification, by heightening expectations, by fostering an enigmatic air of unattainability. It does not serve demand, it creates it. This approach recognises that consumers (connoisseurs) are wise to the wiles of luxury marketers. They are conscious of the campaigners behind the campaign. More pertinent perhaps, they are conscious of the luxury-marketing-concept. The mart-smart sensibilities of Generation® have forced luxury marketers to develop this new approach/ paradigm - luxury marketing. Students should develop knowledge and awareness of the existence and nature of marketing/sales and luxury facets. Critical thinking is fostered through self-reflection centring on the pertinent issues surrounding luxury marketing and sales, and participants will acquire a comprehensive knowledge of the related luxury markets and a deep understanding of the 'luxury' customers' behaviour, and the drivers for luxury presently, as well in the time to come. "Diamonds Are Forever".

Course outcomes

On successful completion of this course students should be able to:

- › define the meaning of the term 'luxury' and 'luxury marketing'
- › name different types of luxury products/services and their attributes
- › describe the scope of luxury marketing and sales
- › describe the various dimensions of the luxury continuum
- › understand the complexity of luxury marketing and sales
- › integrate multiple points of view on luxury marketing and sales
- › apply theories to improve the practice of luxury marketing and sales
- › achieve new insights and refined skills of interpretation
- › become independent and critical thinkers

Course contents

This course addresses the following topics:

- › what is this thing called 'luxury-marketing'?
- › luxury marketing continuum
- › torment your luxury customers
- › luxury marketease
- › retro luxury marketing

- › luxury pricing
- › selling luxury
- › turning luxury green
- › the future of luxury

Cooperation with the business community

Students will take part in learning activities about selected local partner organisations or local community members.

International aspects

In this course taught in English it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective. The facilitator is Portuguese and infuses international elements into the learning content and international resources are used in the courses readings. The facilitator also uses instructional methods appropriate to a culturally diverse student population.

Learning and teaching methods

In this course two main learning methods are used: (1) directed learning; and (2) self-directed learning. Directed learning is used in form of assignments. Self-directed learning is also an important part of this course, and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus take more responsibility for setting the objectives of their learning. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection and debate. This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to Luxury Marketing and Sales. Reading texts support the learning activities. In short:

- › 80 hours of directed and self-directed learning
- › 1 hour The own learning assessment

Course assessment and grading

In this course students' learning is assessed as follows:

- › 20% written individual learning assignment 1
- › 20% written individual learning assignment 2
- › 20% written individual learning assignment 3
- › 20% written individual learning assignment 4
- › 20% written individual learning assignment 5

Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 45% -pts, 5 = min. 85% -pts

Course resources

Handouts and essential reading list posted in Eliademy

Course Management System (CMS)

The Course Management System used in this course is Eliademy

Feedback and Development

The facilitator will provide students with feedback, and students will be asked to complete an anonymous feedback form at the end of this course. The course will be improved based on student feedback.

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

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Studies completed at other educational institutes and/or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required competences can be demonstrated by a 'skill test', individually agreed with the facilitator.

Course facilitator

Dr. Mário Passos Ascensão | mariopassos.ascencao@haaga-helia.fi | 040 4887 203

Office Hours

The facilitator will be available for individual consultation in his office by advance email appointment only.

Monimuotoisen ja moninaisen tiimin johtaminen sekä kestävä henkilöstöjohtaminen

Tunnus: LEA8RH035

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Ajankohta

Koulutus toteutetaan work shop-tyyppisesti:

15.1.2015 kello 9-12 ja 13-16 (Sari Ajanko)

16.1.2015 klo 9-11 (Sari Ajanko) ja 12-14 (Aija Bärlund)

Ennakkotehtävä: Itsetuntemustehtävä palautetaan seminaariin 15.1.2014 (Sari Ajanko)

Oppimispäiväkirja: Oppimispäiväkirja tuodaan kouluttajalle 16.1.2104 (Aija Bärlund)

Jälkitehtävät: Aiheeseen liittyvää kirjallisuutta ja kirjoitustehtävä (Sari Ajanko)

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

-

Oppimistavoitteet

Sisältö

Miten monin tavoin ja ulottuvuuksin erilaisuus työyhteisöissä ilmenee? Millaisia ovat erilaisuuteen liittyvät haasteet, joilta yksikään tiimi tai työyhteisö ei vältty? Erilaisuus on asia, jota ei voi eikä tarvitse ”ratkaista”. Sen mahdollisesti merkityksellisin ja syvin ulottuvuus saattaa olla se moninaisuus, joka ilmenee persoonien ja työtyylien erilaisuutena. Monimuotoisuudessa ja moninaisuudessa on valtavasti mahdollisuuksia. Yhteistyössä ja parhaiden tulosten saavuttamiseksi erilaiset toimintatavat ja näkökulmat ovat keskeinen voimavara ja menestymisen edellytys. Johtamisessa ja esimiestyössä tämän aiheen merkitys tulee tulevaisuudessa nousemaan. Tässä workshopissa avaan käsitteitä monimuotoisuus ja moninaisuus, sukellamme persoonien väliseen erilaisuuteen erilaisuusmalleja tarkastellen. Pohdimme sitä, miten itsetuntemus ehkä on monien johtamis-kompetenssien pohjana, ja miten moninaisuutta voi tietoisesti johtaa.

Työelämäyhteydet

Kansainvälisyys

Ei ole

Opetus- ja oppimismenetelmät

Ennakkotehtävät

Oppimispäiväkirja

Jälkitehtävät

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Ota yhteyttä opettajaan

Vastuopettaja

Sari Ajanko

Aija Bärlund

Oppimateriaalit

Aiheeseen liittyvää kirjallisuutta

Arviointiperusteet

Arviointi perustuu ennakkotehtävään, work shop työskentelyyn ja loppuraportteihin.

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

Arviointikriteerit

**Arvosanat/
Kohteet** Arvosana 1 (40%)

Arvosana 3 (70%)

Arvosana 5 (90%)

| | | | |
|-----------------|---|---|--|
| Tiedot | Osaa havainnoida miten moninaisuus ilmenee työpaikoilla | Osaa käyttää autetusti uutta johtajuutta moninaisuuden näkökulmasta | Osaa hyödyntää moninaisuutta voimavarana uusi työtehtäviä laadittaessa ja kuvata laajasti niitä |
| | Osaa luetella joitakin seuranta ja ratkaisumalleja erilaisuuden ymmärtämiseksi | Osaa käyttää autetusti joitakin seuranta ja ratkaisumalleja erilaisuuden ymmärtämiseksi | Osaa luetella tärkeimmät seuranta ja analysointimalleja kuvata laajasti niiden käyttöä |
| Taidot | Osaa ryhmässä analysoida annettua monimuotoisuuden ja kestävän johtajuuden ulottuvuutta | Osaa analysoida itsenäisesti annettua monimuotoisuuden ja kestävän johtajuuden ulottuvuutta | Osaa analysoida annettua seurantatietoa ja tehdä kehittämissuunnitelmia monimuotoisuuden näkökulmasta |
| | Osaa ryhmässä analysoida annettua seurantatietoa ja osaa ryhmässä laatia sen pohjalta suunnitelmia tulevaisuuteen | Osaa analysoida annettua seurantatietoa ja osaa laatia sen pohjalta suunnitelmia tulevaisuuteen | Osaa analysoida annettua seurantatietoa ja tehdä kehittämissuunnitelmia osaa laatia sen pohjalta suunnitelmia tulevaisuuteen |
| Pätevyys | Osaa jollakin tavalla käsitellä persoonien erilaisuuteen perustuvia erilaisuusmalleja | Osaa ylläpitää erilaisuuteen perustuvaa yrityskulttuuria | Osaa pitää rakentavia tuloskeskusteluita ja motivoida työyhteisön jäseniä parempaan tulokseen ja työviihtyvyyteen |

Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen

Tunnus: COM8RH021

Laajuus: 3 op (81h)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Henkilökohtaiset viestintätaidot ja markkinointiviestintä -opintojaksot suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaavalintaisen opintojakson suorittamista.

Oppimistavoitteet

Opiskelija osaa valmistautua erilaisiin kokous- ja neuvottelutilanteisiin ja toimia niissä osallistujana, puheenjohtajana ja sihteerinä. Hän tuntee vaikuttamisen ja argumentoinnin perusteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja tunnistaa kokous- ja neuvotteluetiketin
- osaa toimia tavoitteellisesti erilaisissa neuvottelu- ja muissa ryhmäviestintätilanteissa ja ymmärtää argumentoinnin merkityksen
- hallitsee vaikuttamisen perusteet ja osaa edelleen kehittää näitä taitoja
- osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

Sisältö

- Erilaiset kokoukset ja neuvottelut
- Kokouksen, palaverin ja neuvottelun erot ja yhtäläisyydet
- Neuvottelutyypit, -roolit ja -strategiat
- Vaikuttaminen ja argumentointi
- Kokouskäytännöt ja kokoustekniikka
- Vuorovaikutustaidot neuvottelu- ja kokoustilanteissa sekä erilaisissa ryhmäviestintätilanteissa

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla hyödynnetään työelämän ajankohtaisia esimerkkejä. Työskentely perustuu osallistujien omiin työelämäkokemuksiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opiskelu on seminaari- ja harjoitustyypistä, jossa osallistujien oma aktiivinen toiminta on merkittävässä osassa. Teoreettinen viitekehys käsitellään tietoisuutena harjoitusten analysoinnin yhteydessä. Opiskelu edellyttää työskentelyä myös itsenäisesti. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, puheviestinnän lehtori

Oppimateriaalit

- Kansanen, A. 2002. Neuvottelu- ja kokoustaito. WSOY.
- Miettinen, S. & Torkki, J. 2008. Neuvottelulta. WSOY. .
- Jyväskylän yliopiston Kielikeskus. Puheviestinnän perusteita. Luettavissa: http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja_perusteita.s...
- Yliopistojen täydennyskoulutus Kielijelppi. Mitä kokous on? Luettavissa: <http://www.kielijelppi.fi/kokoustaito>
- Yliopistojen täydennyskoulutus Kielijelppi. Neuvottelutaito. Luettavissa: <http://www.kielijelppi.fi/puheviestinta/?c=6-neuvottelutaito>
- Muu opettajan jakama ja ilmoittama materiaali

Arviointiperusteet

- Tehtävät 25 %
- Harjoitukset 25 %
- Aktiivinen analysointi, palautteen antaminen sekä 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.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- Opiskelija osoittaa hallitsevansa riittävästi opintojakson oppimistavoitteita (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)
- Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa
- Opiskelija osallistuu harjoituksiin

Arvosana 3

- Opiskelija osoittaa hallitsevansa opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)
- Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja
- Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä antaa palautetta muille

Arvosana 5

- Opiskelija osoittaa hallitsevansa erinomaisesti opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)
- Opiskelija osaa toimia tavoitteellisesti neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja
- Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä tukee palautteella muiden oppimista

Oluet ja pubit

Tunnus: RES8RH022

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: vaihtelee

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot /vapaavalintaiset

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää oluen markkinoiden perusteet: oluttyypit ja -tyylit sekä niiden laatuun vaikuttavat tekijät
- osaa maistella olutta systemaattisesti sen laadun ja aistittavien ominaisuuksien määrittämiseksi
- ymmärtää ravintolan olutprosessin eri näkökulmista: logistiikka, myynti ja markkinointi, turvallisuus

Sisältö

Olutmarkkinat

Oluen valmistus

Oluen maistelu

Oluttyypit

Oluen ja ruuan yhdistäminen

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

Olutravintolat

Sinebrychoff Olutmestari Junior -kilpailu

Kirjallisuus:

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

Luennoitsijat:

Jouko Mykkänen, Sinebrychoffin asiantuntijat + ekskursioilla isännät

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus (luennot, maistelut ja ekskursiot) ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen

Arviointiperusteet

Tentti 100 %, maistelu ja kirjallinen osuus

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

Kurssimaksu

Kurssimaksu 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.

Opera hotellijärjestelmän perusteet

Tunnus: HOT8RH023

Laajuus: 3 op

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Suositteluaan perus- ja ammattiopinnot tueksi ja opiskelijoille, jotka ovat hotellin liiketoiminnasta kiinnostuneita

Oppimistavoitteet

Kurssin aikana perehdytään Micros-Fidelion Opera hotellijärjestelmän perusteisiin. Samalla tutustutaan järjestelmän toiminta-ajatuksen ja hyötyyn majoitusliikkeen operatiivisessa toiminnassa. Opiskelija hahmottaa hotellivarausjärjestelmän osana hotellin asiakaspalveluprosessia. Opiskelija pystyy tekemään perusvarauksia ja ymmärtää toimintojen merkityksen. Opiskelija hahmottaa myös hotellivarausjärjestelmään liittyvät erillistoiminnot ja hotellivarausprosessin osana hotellin tuloksellista toimintaa.

Sisältö

- erilaiset hotellivarausjärjestelmät
- jakelutiet
- lainsäädäntö asiakastiedoista
- asiakastiedot eli profiilit
- hotellivarausjärjestelmään liittyvät Maran säännöt
- hotellivarausprosessi
- perustietoa hinnoittelusta
- asiakkaiden check-in sekä check-out
- asiakkaan tietojen käsittely oleskelun aikana
- viestintä eri osastojen kesken
- asiakkaan laskun käsittely
- teknologia varauksien käsittelyssä

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Opera PMS on englanninkielinen ja kansainvälisesti käytetty hotellivarausjärjestelmä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Yhteinen toteutus päivä- ja aikuisopiskelijoille sisältäen 60% lähiopetusta ja 40% itsenäistä työtä.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Aikaisemmin hankitun osaamisen voi osoittaa tehtäväpaketilla ja suullisella esityksellä muulle ryhmälle (suomeksi).

Vastuopettaja

Taina Pallonen

Oppimateriaalit

Opettajan laatimat ja kokoamat materiaalit Moodlessa

Kasavana, M & Brooks, R. 2009. Managing Front Office Operation. Kappaleet: 4 Reservations, 5 Registration, 8 Front office accounting ja Check-Out and Account Settlement.

Siiskonen, M & Rautiainen, 2009. Hotellivaraukset.

Arviointiperusteet

- aktiivinen osallistuminen
- kirjalliset tehtävät
- kirjallinen testi hotellivaruksista
- ei tenttiä

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osa tehdä hotellin perusvarauksen. Hahmottaa hotellivaraukseen liittyvät prosessit.

Arvosana 3

Hallitsee hotellivarauksen osa-alueet melko hyvin ja ymmärtää varaukseen liittyviä prosesseja. Ymmärtää hotellivarausten käsittelyn osana kannattavaa liiketoimintaa.

Arvosana 5

Hallitsee hotellivarauksen ja ymmärtää varauksentekoprosessiin liittyvät tekijät sekä niiden vaikutukset hotellin toiminnassa. Osa analysoida hotellivarauksiin liittyvät toiminnot hotellin kannattavuuden osalta.

Opintomatka Dubai

Tunnus: TOU8RL006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: intensiiviweek 13/2015

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on tarkoitettu ensisijaisesti toisen ja kolmannen vuoden opiskelijoille ja vain Haagan restonomiopiskelijoille.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on laajentaa opiskelijoiden näkökulmaa ja tietämystä kansainvälisestä hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristöstä ja yrityksistä opintomatalla tehtävien yritysvierailujen avulla. Mahdollisuus osallistua opintomatkan suunnitteluun.

Huomio!

Huomio! Opintomatka on maksullinen ja opiskelijan osuus on noin 800€.

Opintojaksolle on erityisilmoittautuminen ja ilmoittautumisaika päättyy 30.11.2014.

Kokoontumiset x 4 kertaa:

ma 26.1.2015 klo 14-17

ma 23.2.2015 klo 14-17

ma 16.3.2015 klo 14-17

Opintomatka on intensiiviweekillä 13/2015

ma 13.4. klo 14-17

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- Ymmärtää syvemmin kansainvälistä palvelukulttuuria ja yritystoimintaa
- Laajentaa ymmärrystä Suomen vahvuuksista ja heikkouksista kansainvälisessä toimintaympäristössä
- Tiedostaa yhteistyökoulumme Emirates Academyn koulutuksen pääperiaatteet ja saa käytännön näkemystä opiskelusta ulkomailla

Sisältö

- Opintomatkan suunnittelu ja toteuttaminen
- Yrityskäynnit hotelli-, ravintola- ja matkailu-alan yrityksiin
- Osallistuminen yhteistyökoulumme Emirates Academyn oppitunnille
- Kansainvälisyys ja palvelukulttuuri

Työelämäyhteydet

Opintojakso koostuu yritysvierailuista hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksiin

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 9h

Opintomatka 71h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettaja

Salla Juustila

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojaksolla

Yritysten edustajien luentomateriaali

Arviointiperusteet

Oppimispäiväkirja

Aktiivinen osallistuminen ryhmätapaamisiin ennen matkaan ja osallistuva läsnäolo opintomatalla.

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 on mukana opintomatkan kaikissa vierailukohteissa. Opiskelija osallistuu ryhmätehtävän tekemiseen ja esittämiseen ennen matkaa sekä toimii ryhmässä sovitun roolijaon mukaisesti matkanjohtajana opintomatkan aikana. Opiskelija laatii oppimispäiväkirjan ohjeistuksen mukaisesti ja pystyy mainitsemaan valitsemansa teeman mukaisia asioita oppimispäiväkirjassa.

Arvosana 3

Opiskelija on aktiivisesti mukana opintomatalla ja pyrkii verkostoitumaan alan yritysten kanssa. Opiskelija osallistuu aktiivisesti ryhmätehtävän tekemiseen ja toimii omatoimisesti sekä vuorovaikutteisesti matkanjohtajan tehtävissä opintomatkan aikana. Opiskelija havainnoi ja pohtii oppimispäiväkirjassaan valitsemansa teeman mukaisia asioita opintomatkan aikana ja vertailee niiden merkitystä yritykselle sekä alalle.

Arvosana 5

Opiskelija toimii aktiivisesti ja vuorovaikutteisesti opintomatalla. Hän verkostoituu alan yrityksiin ja edustaa HAAGA-HELIAA esimerkillisesti. Opiskelija toimii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti kaikkien tehtävien osalta ja hän pystyy oppimispäiväkirjassaan havainnoimaan valitsemansa teeman mukaisia asioita ja analysoimaan kriittisesti niiden merkitystä sekä yritykselle että alalle.

Palveluyrityksen kulttuuri (kirjapaketti)

Tunnus: H8JO41

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3.-4. opintovuosi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: Vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Koulutusohjelmakohtaiset perus- ja aineopinnot suoritettuna

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija laajentaa tietämystään organisaatio- ja yrityskulttuurista. Opintojakson suorittaminen tukee opiskelijan yrityskulttuuriin ja/tai muutosprosesseihin kohdistuvaa oppinnäytetyöprosessia. Opintojakson suoritettuaan opiskelija on

- oppinut ymmärtämään kulttuurieroja, työelämän monikulttuurisuutta ja kehittänyt valmiuttaan toimia tällaisessa toimintaympäristössä
- muodostanut kuvan elämyksen tai palvelun tuotannon johtamisesta ja organisaatiokulttuurista
- kehittänyt ymmärrystään kansainvälisyyskehityksen vaikutuksista ja mahdollisuuksista hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- saanut yleiskäsityksen yrityskulttuuri –lähestymistavan käytöstä organisaatioiden

tutkimisessa ja kehittämisessä

Sisältö

- Yrityskulttuuri ja organisaatiokulttuuri ja palvelun tuottaminen; ajattelumalleja ja lähestymistapoja
- Organisaation kehittäminen
- Muutoksen aikaansaaminen
- Innovaation aikaansaaminen
- Organisaatiokulttuurin sosiologinen ja psykologinen tausta
- Kulttuurien väliset erot ja niiden heijastuminen yritystoimintaan ja sen johtamiseen

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa kirjapakettina tenttimällä valinnaiset teokset.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kari Nurminen

Oppimateriaalit

Kolme teosta esim. seuraavista: 1. Puusa, A. & Reijonen, H. (toim.) 2011. Aineeton pääoma organisaation voimavarana. Unipress. 2. Hofstede, G. 1993 (tai uudempi). Kulttuurit ja organisaatiot. Mielen ohjelmointi. WSOY. 3. Honkanen, H. 2005. Muutoksen agentit: muutoksen ohjaaminen ja johtaminen. Suomen psykologiliitto/Edita. 5. Schein, E. 2009. Yrityskulttuuri – selviytymisopas: tietoa ja luuloja kulttuurimuutoksesta. Laatukeskus. 6. Forss-Anila, H. 2013. The effective service development process is using stories. Product: Evaluation form. Thesis/opinnäytetyö Haaga-Helia amk. Helsinki. 7. Schein, E.H. 2009. The Corporate Culture Survival Guide –sense and nonsense about culture change. Jossey-Bass Inc., San Francisco. 8. Hofstede, G. 2010. Cultures and Organizations: Software of the Mind: intercultural cooperation and its importance for survival. McGraw-Hill. 9. Trompenaars, F. and Hampden-Turner C. 2012. Riding the waves of culture: understanding diversity in global business. Nicholas Brealey, London. 10. Dumetz, J., Saginova, O. & Woolliams, P. 2012. Cross-cultural management textbook: lessons from the world leading experts in cross-cultural management. Createspace.

Arviointiperusteet

Kirjantentti 3x33,3 p = max. 100 p

Jokaisesta (kolmesta) teoksesta on saatava hyväksyttävä vastaus

Tyydyttävä suoritus (arvos. 1) = 40/100 p, hyvä suoritus (arvos. 3) = 70/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Kirjallisessa vastauksessa (essee) taso:

Arvosana 1

Opiskelija hahmottaa pääpiirtein kirjan sisällöt ja ymmärtää kulttuurien erojen merkitystä. Vastaus hajanainen, tietoja esitellään satunnaisessa järjestyksessä ja pieni osa tiedoista on puutteellisia tai vääriä.

Arvosana 3

Opiskelija on hahmottanut esitetyt kysymykset lukemansa perusteella ja osaa soveltaa joitakin teoksissa esiteltyjä malleja tai ratkaisuja. Vastaus on jäsenneilty ja käsittely pysyy asetetun kysymyksen ympärillä.

Arvosana 5

Opiskelija on omaksunut hyvin valitsemiensa teosten sisällön ja soveltaa vastauksissaan luovasti teosten tietoja. Vastaukset sisältävät pohdintaa, eri vaihtoehtojen vertailuja sekä tehtyjen ratkaisujen toimivuuden arviointia. Vastaukset ovat jämäköitä ja hyvin jäsennettyjä.

Personal Finance Management

Code: ACC8RB023
Extent: 2 ECTS (54 h)
Timing: Semester 2
Language: English
Level: Supporting Studies
Type: Free Elective

Prerequisites

N/A

Learning outcomes

This module will introduce the basic concepts and procedures of personal financial management. Student will learn to effectively plan their own personal finances in order to avoid any potential difficulties in balancing their studies and personal life.

On successful completion of this module, the student is able to do the following:

- Calculate revenues and expenses based on their own personal finance planning
- Make calculations as to how sufficient income can be generated
- Calculate cash flow and returns from stock investments
- Calculate interest rates on loans

Course contents

The material for this course will consist of a book on personal finance. Various chapters will be read and analysed at home. There will be group and individual work on the relevant topics, including simulations, both in class and outside of class. There will be two guest lectures, as indicated below.

Cooperation with the business community and other organisations

There will be a visiting speaker from a bank to talk about the basics of personal financial management.

There will be a visiting financial expert who will lecture on such topics as saving money and avoiding long-term debt.

International

This course will be made up of international students.

Teaching and learning methods

Contact lessons
Group working
Individual learning
Workshops
Simulations

Contact hours of teaching and other learning methods:

Contact hours – 16 hours
Group working – 24 hours
Individual learning – 70 hours
One's own learning assessment – one hour

Recognition of Prior Learning – RPL (in Finnish AHOT)

Courses or parts of courses at other educational institutes or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly. However, required skills and competences can be demonstrated through a skills examination.

Teacher/s with the main responsibility for the course

Karl Robbins

Course materials

The material for this course will consist of one or two of the following books:

- Get a Financial Life: Personal Finance in Your Twenties and Thirties Beth Kobliner, 2009
- Why Didn't They Teach Me This in School: 99 Personal Management Principles to Live By Cary Siegel, 2013
- Personal Finance in Your 20s for Dummies Eric Tyson, 2011
- The Motley Fool Personal Finance Workbook: A Foolproof Guide to Organizing Your Cash and Building Wealth David Gardener, 2003

Assessment

Assessment components and their respective weights

Individual homework 30% (learning diary & portfolio)

Individual simulations 30%

Team or group investment simulation 40%

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

Assessment targets

The development of the student's ability to produce financial reports and various calculations is an essential part of this course, as is the development of the student's ability to analyse the financial feasibility of a hospitality business.

Assessment criteria

Grade 1

The student has a basic understanding of such things as revenue, expenses, cash flows, return on investment, and calculation of interest on loans. With proper instruction, the student has the ability to perform basic tasks, but needs a lot of guidance.

Grade 3

The student has a good understanding of such things as revenue, expenses, cash flows, return on investment, and calculation of interest on loans. With proper instruction, the student will be able to perform basic tasks with minimal guidance.

Grade 5

The student has an excellent understanding of such things as revenue, expenses, cash flows, return on investment, and calculation of interest on loans. The student shows the ability to apply such knowledge and skills in a management position.

Pink Marketing

Code: MAR8RX021

Extent: 3-ECTS (81 h)

Timing: Period 1-2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free-Elective

Prerequisites

No prerequisites

Course description

“Men are from Mars, Women are from Venus”. This is the first course truly designed for women and men in touch with their feminine side. Following an upsurge during the 1990s, at the turn of the millennium, feminism/feminist marketing started to occupy a niche as a sub-discipline of ‘mainstream’ (masculine) marketing. Gender and feminist marketing represents today a growing body of insightful studies and reviews that persuasively argue that theoretical, conceptual and practical marketing from a feminist perspective constitutes one of the most important and challenging arenas for practitioners and scholars alike. This course is targeted towards students wishing to establish a management career in companies which deal in ‘pink’. Thus, this course aims to educate future marketing managers (or curious) to do business in ‘pink’ companies. The purpose/objective of this course is to present an overview of the wide ranging extant knowledge on marketing, from a feminist perspective. The study of marketing from a feminist perspective is valuable since it tends to span a variety of issues that are often ignored or overlooked by patriarchal marketing. At a time when women are increasingly filling marketing positions, the impact of this on the marketing discipline and on marketing practices needs to be studied. Therefore, the intersection between feminism and marketing requires a reflection on past and current associations whilst considering its future, pink marketing. Students should develop knowledge and awareness of the existence and nature of marketing and feminism facets. Critical thinking is fostered through self-reflection centring on the pertinent issues surrounding pink marketing, and participants will acquire a comprehensive knowledge of the related ‘pink’ markets and a deep understanding of the ‘pink’ customers’ behaviour, and the drivers for ‘pink’ presently, as well in the time to come. “Marketing is HER story too”.

Course outcomes

On successful completion of this course students should be able to:

- › define the meaning of the term ‘Pink Marketing’
- › name different types of pink products/services and their attributes – features and benefits
- › describe the scope of Pink Marketing
- › understand the complexity of Pink Marketing
- › integrate multiple points of view on pink marketing
- › apply theories to improve the practice of Pink Marketing
- › achieve new insights and refined skills of interpretation
- › become independent and critical thinkers

Course contents

This course addresses the following topics:

- › Matriarchal marketing vs. patriarchal marketing
- › She-economy – marketing to women
- › Why women go shopping?
- › Images in advertising
- › Poster girl – interview
- › Who wears the trousers?
- › Feminization of men - metrosexual or gay

Cooperation with the business community

Students will take part in learning activities about selected local partner organisations or local community members.

International aspects

In this course it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective. The facilitators infuse international elements into the learning content and international resources are used in the courses readings. The facilitators also use instructional methods appropriate to a culturally diverse student population.

Learning and teaching methods

In this course two main learning methods are used: (1) directed learning; and (2) self-directed learning. Various forms of directed learning are used, in the courses such as e.g. assignments. Self-directed learning is also an important part of this course, and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus take more responsibility for setting the objectives of their learning. Students should put emphasis on text review and vigorous reflection and debate. This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to Pink Marketing. Reading texts support the learning activities. In short:

- › 80 hours of directed and self-directed learning
- › The assessment of one's own learning 1 h

Course assessment and grading

In this course students' learning is assessed as follows:

- › 20% written learning assignment 1
- › 20% written learning assignment 2
- › 20% written learning assignment 3
- › 20% written learning assignment 4
- › 20% written learning assignment 5

Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 50%-pts, 5 = min. 90%-pts

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

Course resources

Handouts and essential reading list posted in Moodle

Course Management System (CMS)

The Course Management System used in this course is MOODLE

Feedback and Development

The facilitator will provide students with feedback, and students will be asked to complete an anonymous feedback form at the end of this course. The course will be improved based on student feedback.

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Studies completed at other educational institutes and/or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required competences can be demonstrated by a 'skill test', individually agreed with the facilitator.

Course facilitator

Dr. Mário Passos Ascensão

Proper English in Report and Thesis writing

Code: COM8RB001

Extent: 3 ECTS (81 h)

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free-Elective

Prerequisites

None

Learning Outcomes

Upon successful completion of the course the student is:

- familiar with use and form of quotations required by the HAAGA-HELIA reporting guidelines.
- capable of finding and citing a reference in an academic paper according to the HAAGA-HELIA reporting guidelines
- able to summarize or paraphrase information from references or sources.

Course contents

The HAAGA-HELIA reporting guidelines

Handouts

In class writing and review exercises

Teaching and learning methods

Contact lessons

Written exercises

Research projects

The assessment of one's own learning 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher with the main responsibility for the course

Wallace Reynolds

Assessment

Active participation in class 40%

Exercises 60%

Assessment criteria

Grade 1

The student has limited knowledge about HAAGA-HELIA reporting guidelines.

Grade 3

The student has basic knowledge of the HAAGA-HELIA reporting guidelines. The student can place a direct or summarized quote in a paper so it flows with the text. The student can place a reference at the correct location in an academic paper. And the student can write a paper in the correct format according to the HAAGA-HELIA reporting guidelines.

Grade 5

The student knows the HAAGA-HELIA reporting guidelines very well. The student is able to place a quote in a paper with the proper citation format. The student is also able to place and write a reference according the format required by the guidelines and the student is able to create quotations that flow in the paper, while at the same adding meaning or support to the paper's topic.

Ravintolan gastronomia

Tunnus: FPR8RH026

Laajuus: 6 op. 8 kontaktaa

Ajoitus: 5. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaavalintainen

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen kurssi

Kurssimaksu: Opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun

Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Vapaavalintainen kurssi joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Kurssille pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuoimien perusteiden hyväksytyt suorittaminen. Kurssi on suunnattu restonomiopintojen 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

Oppimistavoitteet

Perehdyttää opiskelija ruokakulttuurin kiehtovaan maailmaan. Tarkastelemme ruokakulttuurin kehitystä ja sen vaikutuksia nykypäivän gastronomiseen tarjontaan. Harjaannutamme taitojamme ruoanvalmistuksessa ja salityöskentelyssä. Teemme vierailuja kursilla annettaviin kohteisiin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee erilaisten erikoisraaka-aineiden käsittelyn, valmistamisen ja tarjoilun
- Osaa tarjota asiakkaille ravintolaelämyksiä
- Hallitsee ravintola-alan etiketti säännöstän ja käyttäytymistavat
- Osaa valmistaa saliruokia
- Tuntee suomalaista ja kansainvälistä gastronomista historiaa

Sisältö

Ruokaravintolan palveluiden ja tuotteiden sovittaminen yrityksen liikeideaan ja asiakkaan tarpeisiin:

- kansallinen ja kansainvälinen ruokakulttuuri
- ruoan valmistaminen
- pöydän kattaminen
- istuma- ja tarjoilujärjestykset
- ruokien ja juomien tarjoilu, salityöskentely

Työelämäyhteydet

Kurssilla tehdään tutustumiskäyntejä mahdollisuuksien mukaan ravintoloihin ja alan sidosryhmien liiketoimintaan

Kansainvälisyys

Kurssilla tutustutaan kansainväliseen ruokakulttuuriin ja gastronomiaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jari Karjalainen

Heikki Ursin

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

- Tentti 40%
- Osallistuminen annettuihin vierailuihin ja tehtäviin 20%
- Kirjareferaatti Moodlessa 40% (Sillanpää Merja, Säännöstelyn huvi. SKS 2002.)

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

Arviointikriteerit

Hyväksytyy/Täydennettävä

Ruoka ja kulttuurit

Tunnus: ETG8RH021

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittavat opinnot

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on syventää ruokakulttuurien ymmärtämistä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opintojakson suoritus

1. Osallistuminen luennoille
2. Kirjallinen tehtävä
3. Suullinen esitys

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Eeva Pajakkala

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

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.

Arviointikriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

Ruoka ja media

Tunnus: FPR8RH027

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. – 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osan lähtötaaso vaatimuksena on opintojaksojen Ruokatuotanto 1 tai Ruokatuotannon perusteet suorittaminen.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tutustua median tapoihin tuottaa ruokaan liittyvää kirjoitettua ja ruokavalokuvausta. Opiskelija osaa tuottaa ruokamediaan tekstejä ja reseptejä kuvineen. Lisäksi hän pystyy hahmottamaan ruoka- ja media-alan toimintatavat ja yhteistyömahdollisuudet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa havainnoida alan trendejä ja hyödyntää tätä tietoa työskentelyssään
- ymmärtää ja osaa soveltaa toiminnassaan ruoka-designia
- osaa kehittää elämyksellisiä ja esteettisiä tuotteita
- osaa analysoida, arvioida ja toistaa ruokamedioiden tyylejä
- osaa kehittää ja laatia eri medioihin sopivia reseptejä
- hahmottaa ruoka-aiheisen artikkelin teon vaiheet

Sisältö

- ruokatrendit
- ruoka-aiheisen artikkelin tekeminen
- ruokatoimittajan työ
- ruokadesign
- ruokavalokuvauksen periaatteet

Työelämäyhteydet

Opintojakso toteutetaan yhdessä elinkeinon kanssa (vierailevia luennoitsijoita ja tutustumiskäyntejä).

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus:

- Lähiopetus ja tentti 40 h
- Itsenäinen opiskelu 40 h
- Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

Opintojakso arvioidaan hyväksytty / hylätty. Opintojakson hyväksyttävän suorittamisen edellytyksenä on tehtävien suorittaminen ja aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen.

Ryhmä- ja erityismatkustus

Tunnus: RYE8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: periodi 1

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on tarkoitettu ensisijaisesti ensimmäisen ja toisen vuoden opiskelijoille

Oppimistavoitteet

Opiskelija ymmärtää ryhmä- ja erityismatkustuksen osa-alueet ja ymmärtää niiden merkityksen matkailun liiketoiminnassa. Opiskelija oppii matkan suunnitteluprosessin ja tuntee eri toimijoiden roolin matkapakettien tuottamisessa. Opiskelija osaa laatia tarjouksen ja matkaohjelman suunnittelemalleen ryhmämatkalle.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- Ymmärtää ryhmä- ja erityismatkustuksen erityispiirteet
- Osaa suunnitella asiakaslähtöisen ryhmämatkan
- Ymmärtää eri toimijoiden roolit matkapaketin tuottamisessa
- Osaa laatia tarjouspyynnön ja asiakaslähtöisen matkaohjelman ryhmälle

Sisältö

- Erityis- ja ryhmämatkustus
- Erityis- ja ryhmämatkustusyritykset
- Matkan suunnitteluprosessin vaiheet
- Matkatarjouksen ja matkaohjelman laadinta

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan alan matkailuyrityksiin

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24h

Itsenäinen työskentely ja ryhmätyö 56h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Salla Juustila, Haaga

Oppimateriaalit

Materiaali ilmoitetaan kurssin alkaessa

Arviointiperusteet

Kirjallinen tentti 30 %

Ryhmämatkan suunnittelutyö ja esittely 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

Opiskelija osallistuu ryhmämatkan suunnittelutyöhön ja esitykseen, muttei juuri tuo omia ideoita suunnitteluprosessiin. Opiskelija ymmärtää ryhmä- ja erityismatkailun ominaispiirteet ja pystyy luettelemaan joitakin matkailun trendejä, mutta ei pysty analysoimaan niiden merkitystä alalle.

Arvosana 3

Opiskelija osallistuu ryhmämatkan suunnitteluun ja esitykseen ja tuo omia pohdintojaan esille sekä ryhmä- että tuntityöskentelyssä. Opiskelija sisäistää ryhmä- ja erityismatkailun ominaispiirteet ja ymmärtää näiden ominaispiirteiden merkityksen ryhmämatkustukseen. Opiskelija pystyy nimeämään monipuolisesti matkailun trendejä ja ymmärtää, mitkä niistä vaikuttavat etenkin erityis- ja ryhmämatkustukseen.

Arvosana 5

Opiskelija on innovatiivinen ja aktiivinen ryhmämatkan suunnittelussa ja sen esityksessä. Opiskelija on sisäistänyt ryhmä- ja erityismatkailun ominaispiirteet ja pystyy huomioimaan ne ryhmämatkan käytännön suunnittelutyössä. Opiskelija osaa nimetä sekä lokaaleja että globaaleja matkailualan trendejä ja arvioida kriittisesti niiden merkitystä ryhmä- ja erityismatkustukseen.

STAR Certification in Hotel Industry Analytics

Code: CER8RB001

Extent: 2 ECTS

Timing: Spring 2015

Language: English

Type: Free elective course

Prerequisites

The course is open to all HAAGA-HELIA 2nd and 3rd year students.

Description of the STAR Certification and learning outcomes

The “Certification in Hotel Industry Analytics” is the leading hotel-related certification for university students graduating from Hospitality and Tourism programs. This recognition provides evidence of a thorough knowledge of the foundational metrics, definitions, formulas, and methodologies that are used by the hotel industry. Recipients have proven that they can “do the math” and interpret the results. They have demonstrated an ability to analyze various types of hotel industry data and to make strategic inferences based upon that analysis.

Certification also confirms a comprehensive understanding of benchmarking and performance reports. Recipients have a grasp of the current landscape of the hotel industry, including relevant current events. Achieving this distinction announces that these students have a place among the best graduates in their profession and opens the doors to future career opportunities. Recipients receive a certificate and are able to sue the CHIA designation on their business cards and resumes.

Course contents

Hotel Industry Analytical Foundations

Hotel Math Fundamentals, the metrics used by the Hotel Industry

Property Level Benchmarking

Hotel Industry Performance Reports

Cost of the STAR Certification

30 euro/student

By paying the fee you confirm your exam attendance (includes one retake)

Implementation plan and learning methods

Course introduction workshop (2 h) February 25th 2015 14:00-16:00

Workshop 1 (2 h) March 11th 2015 14:00-16:00

Workshop 2 (2 h) April 1st 2015 14:00-16:00

Exam attendance (2 h) April 15th 2015 14:00-16:00

Independent learning in Moodle (46 h) continuously

Teacher with the main responsibility for the course

Nina Niemi, nina.niemi(at)haaga-helia.fi

Course materials

Study material will be found in Moodle

Assessment criteria

70% exam passing score

Suomen myyminen kansainväliselle asiakkaalle

Tunnus: SMK8RL001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: periodi 2/2014

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ei sidonnaisuuksia

Opintojakson tyyppi: valinnainen

Kohderyhmä

Matkailun liikkeenjohdon 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijat ja tradenomi-opiskelijat, esimerkiksi myyntityön koulutusohjelman opiskelijat.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla Markkinointiviestintä TYE1RL003 suoritettuna tai vastaavat tiedot muuten hankittuna.

Oppimistavoitteet

- Opiskelija tuntee Suomen matkailun kohdealueena: kansainvälisessä markkinoinnissa käytettävän aluejaon ja teemat sekä Suomi-brändin.
- Opiskelija osaa tehdä matkailutuotteelle sopivan asiakasprofiilin ja ehdottaa sopivan sähköisen jakelukanavan.

Sisältö

- Suomi matkailun kohdealueena: aluejako ja teemat, Suomi-brändi
- Asiakasprofilointi
- Sähköisen matkailupalveluiden markkinointi ja myynti

Työelämäyhteydet

Opintojakson tehtävä on suomalaisen yrityksen toimeksiantona tehtävä projekti pienryhmätyönä.

Kansainvälisyys

Opintojakso kohdistuu nimenomaan kansainväliseen asiakkaaseen ja kansainvälisiin markkinointikanaviin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

- Lähiopetus sisältäen ohjattua projektityötä sekä tentti 24h
- Projekti pienryhmätyönä ja Itsenäinen opiskelu 56h
- Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintojakson alkaessa.

Opintojakson ohjaaja

Leena Grönroos

Arviointiperusteet

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 luettelonomaisesti kertoa Suomen matkailun aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Opiskelija osaa kertoa esimerkkejä Suomen matkailutuotteisiin sopivista asiakasprofiileista ja sähköisistä jakelukanavista.

Arvosana 3

Opiskelija osaa keskustella aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Hänellä on aiheista perusteltuja näkemyksiä. Opiskelija osaa luoda tuotteelle asiakasprofiilin ja etsiä sopivan sähköisen jakelukanavan.

Arvosana 5

Opiskelija osaa keskustella kriittisesti aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Opiskelija osaa luoda tuotteelle asiakasprofiilin ja etsiä sopivan sähköisen jakelukanavan. Hänellä on rakentavia, perusteltuja kehittämis ehdotuksia.

Sustainable Tourism

Code: TOU8RB020

Extent: 3-ECTS (81 h)

Timing: Period 1 & 2

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free-Elective

Prerequisites

No prerequisites

Course description

Today sustainable tourism is imperative to all tourism enterprises and destinations, although, in many parts of the planet, destination players are still deaf to the argument that tourism needs to be more sustainable. If we consider that many tourism destinations are based on unique natural and socio-cultural resources, sustainable tourism needs to be an integral component of tourism development. This elective course has been designed to enable students to gather an insight into management concepts, philosophies, and processes relevant to the sensitive management of the tourism experience. The course explores the nature, degree and type of sustainable management in the tourism industry as increasingly, sustainable management is applied in the strategic management of enterprises and destinations. Students will have the opportunity to study unique case studies of major destinations in the world (e.g. the Grand Canyon, the Everglades, Ayers Rock, Kilimanjaro, Niagara Falls and the Dead Sea). Students should develop knowledge and awareness of the existence and nature of tourism and sustainability facets. Critical thinking is fostered through self-reflection on the pertinent issues surrounding sustainable tourism management and development.

Course outcomes

On successful completion of this course students should be able to:

- › trace the development of the green philosophy
- › examine the reasons why recent environmental movements differ from earlier concerns
- › critically discuss a range of definitions of sustainability and sustainable tourism
- › analyse the conceptual basis on which sustainable tourism is founded
- › evaluate the principles of sustainable tourism in relation to tourism impacts
- › assess the practical application of sustainable tourism principles
- › understand the relation of sustainable tourism to other sustainable development world initiatives
- › understand the roles of organisations concerned with sustainable issues
- › understand the theoretical concepts relevant to sustainable tourism
- › discuss the concept of sustainable tourism in the context of sustainable development
- › evaluate good practice in sustainable tourism management
- › evaluate the key issues involved in the supply, demand and marketing of sustainable tourism

Course contents

This course addresses the following topics:

- › the genealogy of the green movement
- › conceptualising sustainable tourism
- › sustainable tourism dimensions
- › sustainable tourism key players
- › sustainable tourism indicators and controls
- › sustainable tourism and protected areas
- › sustainable tourism marketing
- › the future of sustainable tourism

Cooperation with the business community

Students will take part in learning activities about selected local partner organisations or local community members.

International aspects

In this course taught in English it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective. The facilitator is Portuguese and infuses international elements into the learning content and international resources are used in the courses readings. The facilitator also uses instructional methods appropriate to a culturally diverse student population.

Learning and teaching methods

In this course three main learning methods are used: (1) classroom learning; (2) directed learning; and (3) self-directed learning. A proportion of the hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and industry partners). Classroom learning takes the following forms: interactive lectures and small group discussions. Directed learning is also used in form of individual and group assignments. Self-directed learning is also an important part of this course, and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus take more responsibility for setting the objectives of their learning. Students should put emphasis on

text review and vigorous reflection and debate. This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to Sustainable Tourism. Reading texts support the learning activities. In short:

- › 12 hours of classroom learning + 67 hours of directed and self-directed learning
- › The assessment of one's own learning 1 h

Course assessment and grading

In this course students' learning is assessed as follows:

- › 10% written learning assignment 1
- › 15% written learning assignment 2
- › 15% written learning assignment 3
- › 15% written learning assignment 4
- › 15% written learning assignment 5
- › 15% written learning assignment 6
- › 15% written learning assignment 7

Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 45%-pts, 5 = min. 85%-pts

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

Course resources

Handouts and essential reading list posted in Moodle

Course Management System (CMS)

The Course Management System used in this course is MOODLE

Feedback and Development

The facilitator will provide students with feedback, and students will be asked to complete an anonymous feedback form at the end of this course. The course will be improved based on student feedback.

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Studies completed at other educational institutes and/or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required competences can be demonstrated by a 'skill test', individually agreed with the facilitator.

Course facilitator

Dr. Mário Passos Ascensão | mariopassos.ascencao@haaga-helia.fi | 040 4887 203

The Booming Market: Chinese Outbound Tourism

Code: TOU8RB028
Extent: 5 ECTS
Language: English
Type: free elective studies

Prerequisites

None.

Learning outcomes

This course is designed for students who are working or are planning to work in tourism industry, and are willing to learn more knowledge regarding to the most booming market of today - Chinese outbound tourism market.

The course will provide students deep insights into the development of Chinese outbound tourism market both expectations and needs of Chinese visitors as well how to do marketing in China. After completing the course, the students will gain enough knowledge from culture's and hospitality industry perspective regarding the target market. The students are having knowledge how to do marketing in China.

Course contents

There are 7 modules listed as below:

- Chinese travelers abroad
- Chinese culture backpack
- Chinese language
- Chinese tourists' motivation and behavior
- Product adaptation and marketing
- Service and ambience
- Product development and marketing plan

Teaching and learning methods

The course will be conducted in English, the teaching methods are classroom meeting and eLearning.

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher with the main responsibility for the course

Bo Dong and Kari Halonen

Course materials

To be announced in the beginning of the course.

Assessment

Interactive classroom activities
Individual work, pair work and group work
The assessment of one's own learning 1 h

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.

Course assessment criteria:

Grade 5: After contact hours and successfully pass the final exam, students should have deep understanding the development of China's outbound tourism and the expectations and needs of Chinese outbound tourists. If the students are working for tourism companies or organizations of all sizes and locations, they should be able to analyze their current products and services with regard to their suitability for Chinese tourist and to develop an action plan for improvement. They are having profound understanding different marketing methods to reach Chinese consumers and travel trade.

Grade 3: students can pass the exam, they could have certain understanding the development of China's outbound tourism and the expectations and needs of Chinese outbound tourists, but they are not able to analyze any exist products and services with regard to their suitability for Chinese tourist and they are not able to develop an action plan for improvement. They are having some knowledge of different marketing methods reaching Chinese consumers and travel trade.

Grade 1: students can pass the final exam, but they cannot understand the expectations and needs of Chinese outbound tourists, they are not able to analyze any products and services with regards to their suitability for Chinese tourist, and they are not able to develop any action plan for improvement. They are having common knowledge of marketing methods reaching consumers and travel trade but not specifically in China.

Tilastolliset menetelmät

Tunnus: MET8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: kesäopinnot

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin, edeltävä osaaminen ja suoritusajankohta

Tilastollisten menetelmien perusteiden opintojaksolla ei ole sidonnaisuuksia muihin ammattikorkeakoulun opintojaksoihin. Opintojaksolla menestyminen edellyttää Excelin tilastotyökalun hallintaa, mikä opetellaan opintojakson aluksi lähitunneilla. Suositeltava opiskeluajankohta on 3. tai myöhempi lukukausi.

Oppimistavoitteet

Opintojakso perehdyttää numeroaineistojen hankintaan ja kuvailuun sekä aineistoista tehtävien tilastollisten laskelmien ja päättelyjen menetelmiin. Näiden tavoitteiden taustaksi opintojaksolla opiskellaan tilastotieteen peruskäsitteitä. Opintojakso on yhtäällä valmiiden tilastojen hankintaa ja lukutaitoa edistävä ja toisaalta eri aloilla tarvittavien tilastollisten perusmenetelmien oppimisprosessi. Opiskelija tuntee jakson käytyään tilastotieteen peruskäsitteistön ja osaa käyttää hyväkseen tärkeimpien koti- ja ulkomaisten tilastontuottajien yhteiskunnallisia ja taloudellisia tilastoaineistoja. Opiskelija kykenee myös itsenäisesti tekemään sekä edellä mainittuihin että opintojakson harjoitusaineistoihin perustuvia tilastollisia tehtäviä ja grafiikoita Excelillä. Opiskelija osaa suorittaa tilastollisia peruslaskutoimituksia myös ilman Exceliä.

Sisältö

Koti- ja ulkomaiset yhteiskunta- ja taloustilastot ja niiden tuottajat

Valmiiden tilastoaineistojen hyötykäyttö

Tilastoaineiston hankinta ja kuvailu – havaintomatriisi, jakaumat ja tunnusluvut

Tilastollinen riippuvuus

Tilastollinen estimointi ja testaus

Työelämäyhteydet

Opintojakso kiinnittyy työelämään siten, että suoritusvaatimukseen kuuluvan tilastollisen tehtäväpaketin tekeminen edellyttää Tilastokeskuksen virallisten tilastojen käyttöä ja myös Tilastokeskuksen verkkosivulta löytyvän tilastokoulun sisältöön tutustumista.

Kansainvälisyys

Opintojakso kiinnittyy kansainvälisyyteen siten, että opiskelija käyttää tilastollisen tehtäväpaketin laadinnassa mm. Eurostain ja OECD:n tuottamia tilastoja.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Yhdistetty lähi- ja verkko-opintojakso. Johdanto ja lähiopetus (3x 3h) atk- luokassa. Virtuaaliopetus Moodlessa. Opintojakson oppikirjan sisältöä tulee hallita valituilta osin ja muun materiaalin tukemana vastaamalla online tentin monivalintakysymyksiin. Lisäksi on vastattava ja palautettava tehtäväpaketti, johon sisältyy lähinnä valmiisiin aineistoihin liittyviä tilastollisia tehtäviä. Vastuunopettaja tukee opiskelua lähiopetuksessa ja verkkokeskustelussa. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Aikaisemmin hankitun tiedon tunnistamisesta näytöllä sovitaan vastuunopettajan kanssa. Opiskelija toimittaa ensin vastuunopettajalle kirjalliset dokumentit suorittamistaan tilastollisten menetelmien opinnoista ja/ tai työnkuvauksen työstä jota hän on tehnyt ja jossa käytetään tilastollisia mentelmiä.

Vastuunopettaja

Kalevi Tourunen

Oppimateriaalit

Oppikirja: Holopainen, M – Pulkkinen, P: Tilastolliset menetelmät 5-7. painos (WSOY).

Opintojakson Moodle sivulla jaettava materiaali sisältäen linkit tilastontuottajien verkkosivuille.

Suoritustapa ja arviointi

Opintojakso suoritetaan palauttamalla elokuun 15. päivään 2014 mennessä tilastollisia lasku- ja muita tehtäviä sisältävä tehtäväpaketti (paino loppuarvosanassa 50 %). Lisäksi on suoritettava kymmenen monivalintakysymystä sisältävä online, open book ja kahden yrityskerran tentti Moodlessa aikavälillä 24 -26.6 2013 (paino loppuarvosanassa 50 %). Tentti on avoinna 2 tuntia siitä kun sen on avannut. Molemmat arvioinnit tehdään asteikolla 1-5.

Arviointiperusteet (tentti, tehtäväpaketti)

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

Opintojaksossa arvioidaan opiskelijan omaksumien tilastollisten peruskäsitteiden ja menetelmien tuntemusta. Opiskelija suoriutuu tilastollisten peruslaskutoimitusten, tehtävien ja tilastografiikan tekemisestä Excelillä.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee osittain (40 -60 %) suoriutumaan itsenäisesti tentistä ja Excelillä tehtävistä tilastollisista tehtävistä

Arvosana 3

Opiskelija kykenee suoriutumaan itsenäisesti suurimmasta osasta (+60 -80 %) tenttiä ja Excelillä tehtävistä tilastollisista tehtävistä

Arvosana 5

Opiskelija kykenee suoriutumaan itsenäisesti lähes kaikista (+80 -90 %) tenttikysymyksistä ja Excelillä tehtävistä tilastollisista tehtävistä

Travel and Tourism Geography, Global Perspectives

Code: TOU8RB027

Extent: 3 ECTS (81 h)

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free elective

Prerequisites

None

Learning outcomes

After completing the course the student will acknowledge global patterns of travel and tourism including geographical factors that influence the industry on local, regional and global level. The student will also explore, analyse and evaluate statistical differences and competitiveness between countries. The course provides a summary of the latest destination trends combined with new travel & tourism products & services around the globe.

Course contents

- Introduction to travel and tourism geography
- The concept of destination analyse
- Destination geography – case studies on regional pull-factors
- Special interest themes: disappearing destinations, sinister side of tourism or geography of touristic fears
- Geographical assets as regional tourism resources
- Destination trends

Cooperation with the business community and other organisations

The course includes hospitality industry related assignments.

International

The viewpoint is international and there will be several international companies introducing cases

Teaching and learning methods

The course is based on classroom and online learning:

Classroom and online learning:

Lectures 5 x 3h =15t

Online learning 3 x 3t=9t

Self-studies 56 h

The assessment of one's own learning 1 h

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Teacher/s with the main responsibility for the course

Mia Tarhanen

Course materials

Lecture material will be announced in the beginning of the course.

Assessment

- Detailed assessment will be announced in the beginning of the course
- Project work (case studies) 20-40 %
- Presentation or exam 60-80%

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

Assessment criteria

Grade 1

- Portrays some knowledge of travel and tourism as a global business
- Shows capabilities of using the terminology of travel and tourism geography
- Is able to present (oral or written) the key aspects of the most important factors impact on global tourism

Grade 3

- Portrays good knowledge of travel and tourism as a global business
- Shows capabilities of fluent using the terminology of travel and tourism geography
- Is able to present (oral or written) the key aspects of the most important factors impact on global tourism
- Express the knowledge of the new business possibilities for tourism industry on destination level
- Provides feedback with relevant arguments

Grade 5

- Portrays profound knowledge travel and tourism as a global business
- Shows advanced capabilities of using the terminology of travel and tourism geography
- Is able to fluently present (oral or written) the key aspects of the most important factors impact on global tourism
- Express the knowledge of the new business possibilities for organisations for tourism industry on destination level
- Provides feedback relevant with arguments in global context

Tourism in Europe

Code: TOU8RB022

Extent: 3-ECTS (81 h)

Timing: Period 2 (intensive week)

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free-Elective

Prerequisites

No prerequisites

Course description

Most publications describe a panorama that is difficult to ignore - the number of new tourism Experiences (products and services) seems to grow by the day. Only a few years ago, even though it was said with a touch of hype, tourism could be reduced to the four big 'S's – Sun, Sea, Sand and Sex. As tourism is increasingly important to European countries, this course in a seminar-format has been designed to provide students with the necessary knowledge on *tourisms* in Europe - a general overview of the range tourism products and services in Europe today. The theme for this year seminar is "Experience and Wellness". All speakers are working or worked in the countries/regions/sectors presented at the seminar. This is a professional level seminar which aims to enlighten and educate students in many of the facets relating to, and which impinge upon, tourism in Europe. Students are introduced to different presentations/cases which underpin the study of tourism in Europe, and are required to develop an understanding of perspectives and experiences relating to tourism in Europe. Students should familiarise themselves with key concepts and frameworks within tourism management. This will contribute to the application of these concepts and frameworks to future real-live situations. Critical thinking skills will be fostered through discussion, debate, and reflection on issues arising in the presentations/cases.

Course outcomes

On successful completion of this course students should be able to:

- › recognise the importance of the 'product' variable in tourism
- › have knowledge about product-related concepts as well as various product classifications
- › have knowledge about the various emerging tourism product concepts in Europe
- › identify innovative tourism products/services
- › evaluate tourism products/services contribution to European tourism

Course contents

This course addresses the following topics:

- › Overview of tourism in Europe
- › Dark Tourism
- › Other presentations/cases on Tourism in Europe from invited speakers

Cooperation with the business community

Students will take part in learning activities about selected local Wellness partner organisations and/or counts with local community members' participation.

International aspects

In this course taught in English it is ensured that the learning activities include a global/ international perspective. The facilitator is Portuguese and infuses international elements into the learning content and international resources are used in the courses readings. The facilitators also use instructional methods appropriate to a culturally diverse student population. International guest speakers are always sought.

Learning and teaching methods

In this course three main learning methods are used: (1) classroom learning; (2) directed learning; and (3) self-directed learning. A proportion of the hours provide the opportunity for teaching contact between students and experts (facilitators and industry partners). Classroom learning takes the following forms: interactive lectures, forum and small group discussions. Directed learning is also used, in the courses, individual and group assignments. Self-directed learning is also an important part of this course, and students are encouraged to develop the ability to learn on their own and thus take more responsibility for setting the objectives of their learning. Students should put

emphasis on text review and vigorous reflection and debate. This is particularly important to explore and develop ideas from specific texts and evaluate issues related to Tourism in Europe. Reading texts support the learning activities. In short:

- › 24 hours of classroom learning
- › 55 hours of directed and self-directed learning
- › The assessment of one's own learning 1 h

Course assessment and grading

In this course students' learning is assessed as follows:

- › 20% written individual pre-learning assignment
- › 30% written individual post-learning assignment
- › 50% written group post-learning assignment

Grading on a scale of 1 to 5, where 1 = min. 45%-pts, 5 = min. 85%-pts

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

Course resources

Handouts and essential reading list posted in Moodle

Course Management System (CMS)

The Course Management System used in this course is MOODLE

Feedback and Development

The facilitator will provide students with feedback, and students will be asked to complete an anonymous feedback form at the end of this course. The course will be improved based on student feedback.

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

Studies completed at other educational institutes and/or work experience are not accredited as such towards the HAAGA-HELIA studies directly, but the required competences can be demonstrated by a 'skill test', individually agreed with the facilitator.

Course facilitator

Dr. Mário Passos Ascensão | mariopassos.ascencao@haaga-helia.fi | 040 4887 203

Träna svenska

Tunnus: SVG8RL020V

Laajuus: 2 op (53 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on A2.

Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on palauttaa mieleen ruotsin kielen keskeiset rakenteet, ja luoda edellytykset varsinaisten kieliopintojen aloittamiselle.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet

- Sanastoharjoituksia

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 27 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 36 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

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

Ruotsin kieltä aktivoidaan lähiopetuksessa harjoittamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Hanna Knuutila

Anna Sarajas-Zino

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

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

Arviointikriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty

Hyväksytty suoritus

Opiskelija osaa ruotsin kielen perusrakenteita ja -sanastoa. Hän kykenee muodostamaan helppoja lauseita ja fraaseja sekä tunnistaa keskeiset ruokasanat ruotsiksi. Hän selviytyy helpoista vuorovaikutustilanteista, kuten kahvilassa ja kaupassa asioimisesta. Hän osaa myös kertoa itsestään ja perheestään.

Tunne Suomi: hyödynnä paikallista kulttuuria ja luontoa elämysten tekemisessä!

Tunnus: TOU8RL008

Laajuus: 5 op (135 h)

Ajoitus: 1.–2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ei sidonnaisuuksia

Opintojakson tyyppi: valinnainen

Taustaa

Matkailu on Suomessa merkittävä kasvava toimiala, yksittäisissä kunnissa jopa puolet elinkeinoista on matkailua. Uusille elämystuotteille on siis kysyntää. Nyt ja tulevaisuudessa matkailun ammattilaisen tulee tuntea paikallisen kulttuurin ja luonnon erityispiirteet sekä muita paikallisia elinkeinoja. Ne ovat elämystuotteiden resursseja, joita ammattilaisen on osattava hyödyntää.

Kohderyhmä

Matkailun liikkeenjohdon opiskelijat, Avoimen ammattikorkeakoulun opiskelijat, Matkailualalla työssä olevat henkilöt, kuten tapahtumantuottajat, DMC- ja incoming-matkatoimistoissa sekä käyntikohteissa tuotekehitystä tekevät henkilöt.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

Oppimistavoitteet

- Opiskelija tuntee Suomen merkittävimpien matkailukohteiden palvelutarjonnan ja asiakasryhmät
- Opiskelija omaa valmiudet hyödyntää paikallista luontoa ja kulttuuria sekä muita elinkeinoja resurssina matkailuelämysten tuottamiselle, matkailun vaikutukset huomioiden
- Opiskelijalla on asiakaslähtöinen, matkailukohteen verkostoa hyödyntävä ote matkailuelämysten tekemiseen

Sisältö

- Matkailun vetovoimatekijät alueittain ja matkailukohteittain
- Matkailukohteiden asiakasryhmät ja nykyiset elämykset
- Luonto- ja kulttuuripohjaiset sekä muiden elinkeinojen luomat resurssit uusille elämyksille
- Matkailukohteen toimijat ja verkostot elämysten tuottamiseksi
- Matkailun vaikutukset matkailukohteissa
- Matkailukohteiden ja niiden ympäristön välinen vuorovaikutus elämysten tuottamisessa
- Matkailukohteiden saavutettavuus ja matkailukohteiden väliset reitit

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään työelämälähtöisiä tehtäviä ja harjoituksia.

Kansainvälisyys

Kansainväliset matkailijat ovat asiakasryhmiä, joille tulisi tarjota jatkuvasti uusia elämyksiä. Tällä opintojaksolla opiskelijat oppivat niitä paikallisia resursseja, joita hyödyntämällä näitä elämyksiä tehdään.

Opetus- ja oppimismenetelmät

- Opintojaksolla sovelletaan ongelmalähtöistä oppimistapaa
- Lähiopetus 24h: torstait 29.1., 12.2., 26.2., 12.3., 26.3. ja 9.4.2015 klo 16-19 HAAGA-HELIA, Haagan toimipiste
- Itsenäinen opiskelu ja oppimistehtävät yksilö- ja/tai ryhmätyönä opintojakson alussa annettavan aikataulun mukaan: 110 h Moodle-verkkoalustan välityksellä
- Oman oppimisen arviointi 1h

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Ei ole

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Oppimateriaalit

Tutkimukset, tuotekatalogit, MEKin ja matkailualueiden sekä –kohteiden nettisivut ym. aineisto.

Ilmoitetaan opintojakson alussa

Opintojakson ohjaaja

Leena Grönroos

Opintojakson arviointikriteerit

Arvosana 1

- Opiskelija tuntee pinnallisesti Suomen merkittävimpien matkailukohteiden palvelutarjonnan ja asiakasryhmät
- Opiskelija osaa kertoa perinteisiä esimerkkejä, miten hyödyntää paikallista luontoa ja kulttuuria sekä muita elinkeinoja resursseina elämysten tuottamisessa

Arvosana 3

- Opiskelija osaa esimerkkejä antaen kertoa Suomen merkittävimpien matkailukohteiden palvelutarjonnasta ja asiakasryhmistä
- Opiskelija osaa monipuolisesti kertoa, miten hyödyntää paikallista luontoa ja kulttuuria sekä muita elinkeinoja resursseina elämysten tuottamisessa
- Opiskelija osaa kertoa esimerkkejä asiakaslähtöisestä, matkailukohteen verkostoa hyödyntävästä työstä uusien elämysten tekemiseksi
- Opiskelijalla osaa hakea aineistoa uusien elämysten tuottamiseksi

Arvosana 5

- Opiskelija osaa analyttisesti kertoa Suomen merkittävimpien matkailukohteiden palvelutarjonnasta ja asiakasryhmistä sekä toimijoista ja verkostoista
- Opiskelijalla on innovatiivisia esimerkkejä, miten hyödyntää paikallista luontoa ja kulttuuria sekä muita elinkeinoja resursseina elämysten tuottamisessa
- Opiskelijalla on innovatiivisia esimerkkejä asiakaslähtöisestä, matkailukohteen verkostoa hyödyntävästä työstä uusien elämysten tuottamiseksi
- Opiskelija osaa hakea monipuolista aineistoa uusien elämysten tuottamiseksi.

Understanding Chinese and Indian Business Operations

Code: TOU8RZ001

Extent: 2 ECTS

Language: English

Type: Free Elective

Prerequisites

None

Learning outcomes

China and India are two of the fastest-growing outbound travel markets in the world. Both of the countries have a big amount of inhabitants and rapidly growing GDP in the past decade, which offers enormous potential for future growth in outbound travel. Recognizing the importance of these two markets, this course is designed for students who are working or are planning to work in the tourism industry, and they are willing to learn more knowledge regarding the most booming markets of today – Chinese and Indian outbound tourism markets. Since Chinese are the biggest outbound travelers and the biggest spenders worldwide, the course covers cross-culture studies and product development based on tourism research and studies.

The course will provide students special insights into the development of Chinese and Indian outbound tourism markets, covers issues such as travelers' behavior and patterns – destination choice, purpose of travel, spending, holiday activities, market segmentation, culture backpack, as well as the media or internet use trends. After completing the course, the students will gain enough knowledge from a cultural and hospitality industry perspective regarding the target markets. The students are having comprehensive knowledge how to best promote a destination in Chinese and Indian markets, they understand better about Chinese and Indian travelers' motives, behavior during the travelling.

Course contents

Chinese and Indian travelers abroad

Chinese and Indian culture backpack

Chinese tourists' motivation and behavior

Market segmentation

Service and ambience

Trend

Comprehensive recommendations on promoting Finland at two target markets

Teaching and learning methods

The course will be conducted in English, the teaching methods are classroom meeting and eLearning. The assessment of one's own learning 1 h.

Teacher with the main responsibility for the course

Ms. Bo Dong and Mr. Kari Halonen

Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)

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

Course materials

To be announced in the beginning of the course.

Assessment

Interactive classroom activities

Individual work, pair work and group work

The assessment of one's own learning

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 criteria

Grade 1

Students can complete all assignments partly, but they cannot understand the expectations and needs of Chinese and Indian outbound tourists, they are not able to analyze any products and services with regards to their suitability for target tourists, and they are not able to develop any action plan for improvement. They are having common knowledge of marketing methods reaching consumers and travel trade but not specifically these two target markets.

Grade 3

Students can complete all assignments, they could have certain understanding the development of China's and India's outbound tourism and

the expectations and needs of Chinese and Indian outbound tourists, but they are not able to analyze any exist products and services with regard to their suitability for target tourist and they are not able to develop an action plan for improvement. They are having some knowledge of different marketing methods reaching target consumers and travel trade.

Grade 5

After contact hours and successfully complete all assignments, students should have deep understanding the development of China's and India's outbound tourism and the expectations and needs of Chinese and Indian outbound tourists. If the students are working for tourism companies or organizations of all sizes and locations, they should be able to analyze their current products and services with regard to their suitability for target tourist group and to develop an action plan for improvement. They are having profound understanding different marketing methods to reach target consumers and travel trade.

Wedding as Experience

Code: COM8RZ001

Extent: 2cr (54h)

Timing: Summer course

Language: English

Level: Professional studies

Type: Free electives

Prerequisites

No prerequisites

Learning outcomes

Upon completion of the course, the student:

- understands and applies wedding traditions and customs with flexibility according to each client's unique needs
- understands and applies intercultural and interfaith wedding planning
- is able to create a wedding timeline and budget
- can create the perfect combination of food and wine
- has knowledge of all elements of a wedding and the related companies

Course contents

- Event management in the wedding industry
- Ethnic and religious traditions
- Customs in intercultural and interfaith weddings
- Food and wine
- Company profiles

Cooperation with the business community and other organisations

Cooperation with the local business community in Helsinki and in Finland in general.

International

International teachers and guest lecturers guide through the course.

International students share their experiences as well.

Teaching and learning methods

Lectures, guest lectures, workshops, case studies. The assessment of one's own learning 1 h.

Recognition of prior learning (RPL)

Recognition of prior learning (RPL) is observed on the course according to separate instructions.

Teacher/s with the main responsibility for the course

(in alphabetical order)

Ute Kehrs

Pekka Lampi

Nina Niemi

Pirkko Salo

Course materials

Wedding planning & management: consultancy for diverse clients/ Maggie Daniels and Carrie Loveless (main course book available in HAAGA-HELIA libraries)

Cost for combining wine & food (10 euro/ student)

Other material given by teachers and uploaded in Moodle

Assessment

Assessment components and their respective weights:

Pre-assignment 30%

Activity in class including assignments 30%

Project plan of a wedding 40%

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 criteria

| Components | 1 (50%) | 3 (70%) | 5 (90%) |
|--------------------|--|--|---|
| Knowledge | The student has a limited understanding of wedding planning theory and tools. | The student has an adequate understanding of wedding planning theory and tools. | The student has an advanced understanding of wedding planning theory and tools. |
| Skills | The student follows assignments and classroom activities with difficulty and under supervision. The student lacks sufficient skills in wedding planning. | The student performs well in assignments and classroom activities within a team and independently. The student demonstrates satisfactory skills in wedding planning. | The student accomplishes assignments and classroom activities with initiative and leadership. The student demonstrates strong skills in wedding planning. |
| Competences | The student is able to apply the knowledge and skills in wedding planning at a minimal level of creativity. | The student is able to apply the knowledge and skills in wedding planning at a standard level of creativity. | The student is able to apply the knowledge and skills in wedding planning at an advance level of creativity. |

Viinikurssi

Tunnus: RES8RH021

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus: vapaa

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: Vapaavalintainen

Kurssin hinta: 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään ennen ensimmäistä kokoontumista.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on suunnattu kaikille viinien maailman kiinnostavaksi ja hyödylliseksi kokeville opiskelijoille. HOSBA, RUOKA ja HOTRA ohjelmien opiskelijat eivät voi osallistua tälle kurssille (kurssi Ravintolajuoimat vastaa pitkälti tätä kurssia).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija erityyppisiin viineihin ja väkeviin juomiin sekä niin yleisiin käyttötapoihin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää viinimaailman perusteet: viinityypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- oluet ja väkevät juomat: tyypit ja tarjoilu, käyttö sekä baarityön perusteet
- on maksanut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

Sisältö

- Viinien systemaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun, viinialueiden laatumerkinnyt
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: puna-, valko-, rosee-, kuohuviinit, väkevät viinit ja väkevät juomat

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 21 h

Itsenäinen opiskelu 89 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen

Oppimateriaalit

Kirjallisuus: Etikettien takana – Viinit ja väkevät juomat. WSET 2012. Saatavana Haagan Matskusta.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

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

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.

Arvosana 3

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa. Tunnistaa kohtalaisesti viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä. Kykenee nimeämään monien viinialueiden ominaisuuksia.

Arvosana 5

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

Viinin ja ruoan yhdistäminen

Tunnus: RES8RH025

Laajuus: 6 op.

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen kurssi

Kurssimaksu: Opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun

Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Vapaavalintainen kurssi joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Kurssille pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuomien perusteiden hyväksytyt suorittaminen. Kurssi on suunnattu restonomiopintojen 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija hallitsee viinin ja ruuan yhdistämisen perusteet sekä erityyppisten ateriakokonaisuuksien luomisen ja myynnin asiakkaalle

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tuntee ruoan perusmaut ja viinin rakenteen
- Osaa yhdistä viiniä ja ruokaa
- Tutustuu eri raaka-aineiden valmistukseen
- Hallitsee menun rakentamisen
- Osaa myydä ja suositella viinejä asiakkaille

Sisältö

Kurssi luo pohjaa ja täydentää myöhempiä ravintolapalveluiden-, juomien- ja tuotannon opiskelua. Käsiteltävät asiakokonaisuudet ovat:

- Viinin makuun vaikuttavat tekijät
- Maistamisen käytäntö
- Viinin ja ruuan ominaisuudet
- Viinin jaottelu ja ruokien yhdistäminen
- Ruoka- ja viinilistan yhteensopivuus
- Gastronomia
- Grand Dinner:n järjestäminen

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla mukana viini- ja panimoalan yrityksiä

Kansainvälisyys

Kurssilla käsitellään juoma- ja ruokakulttuuria kansallisesti ja kansainvälisesti

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 h. 8 kontaktia

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jari Karjalainen

Heikki Ursin

Oppimateriaalit

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

Karmavuo ja Lihtonen; Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. Teos 2009.

Arviointiperusteet

Kurssitehtävä 75 % (hyväksytyt/täydennettävä)

Läsnäolo 100%

Annettujen harjoitustöiden suorittaminen 25 %

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

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/täydennettävä

Väkevät juomat ja cocktailit

Tunnus: RES8RH023

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Tavoite

- 1) Perehtyä väkevien alkoholijuomien tyyliin siten, että hallitsee niiden tyyliin ja laatuun vaikuttavia tekijöitä ammattimaisella tavalla. Luennoilla käydään läpi juomien teoriaa ja perehdytään niiden laatuun maistelemalla
- 2) Perehtyä tärkeimpiin näistä juomista tehtyihin klassisiin cocktaileihin
- 3) Perehtyä cocktailbaarien toimintaan

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijan ymmärrystä ravintolan juomatoiminnoista: erityyppiset väkevät juomat sekä cocktailit. Cocktailityypit, klassinen ja moderni cocktail ja niihin liittyvä baarityöskentely.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää syvällisesti: väkevien alkoholijuomien tyypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- cocktailbaarit ja niiden toiminta (baarimestaritoiminnot, asiakaskunta, tuottavuus, myynti)
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

Sisältö

- Väkevien juomien systemaattinen maistelu
- valmistuksen vaikutus väkevien juomien makuun, laatumerkinät
- Tärkeimpien juomatyyppien vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: vodkat, ginit, viskit, rypäletisleet, hedelmätisleet, liköörit, maustetut tisleet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen

Oppimateriaalit

Kirjallisuus :

Distilling Knowledge (kirja Haagan Matskusta)

Muut lähteet:

Luentomuistiinpanot

Maistelumuistiinpanot

Opintokäynnit

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

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

Kurssimaksu

Kurssimaksu 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.