

# Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma opintojaksokuvaukset 2015-2016

## Opetussuunnitelma 2015

### Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö

Tunnus: HOT2RH006

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

#### Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hahmottaa matkailuklusterin ja hotelli- ravintola-alan osana sitä
- tuntee alueellisen ja kansainvälisen hotelli- ja ravintolaelinkeinon rakenteet, tärkeimmät sidosryhmät, yritystyytit ja organisaatiot
- käsittää hotelli- ja ravintola-alan eri organisaatioihin liittyvät työtehtävät
- osaa toimia hotelli- ja ravintola-alan yrityksen operatiivisissa työtehtävissä myynnillisinä ja vastuullisena asiakaspalvelijana noudattaen alan turvallisuus- ja laatustandardeja
- ymmärtää toimialan kehityksen seuraamisen tärkeyden ja tuntee sen tärkeimmät viestintäkanavat

#### Sisältö

- Hotelli- ja ravintolaelinkeino matkailuklusterin osana Matkailuklusteri ja elinkeino eilen, tänään ja huomenna
- Tilastot alan viimeaikaisesta kehityksestä
- Hotellien ja ravintoloiden tyypit ja organisaatiot
- Keskeiset toimijat ja partnerit
- Käytännön asiakaspalvelu- ja myyntitaidot
- Sosiaalinen media ja muut viestintäkanavat ja niiden seuraaminen
- Lainsäädäntö hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- Turvallisuus ja vastuullisuus

#### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

#### Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää alan työtehtävät ja niiden sisällöt.

Tunnistaa suomalaisia alan toimijoita.

Tuntee lain ja turvallisuuden merkityksen alalle.

#### Arvosana 3

Osaa toimia alan työtehtävissä perehdytyksen jälkeen.

Osaa nimetä alan suomalaisia ja kansainvälisiä toimijoita.

Ymmärtää lain ja turvallisuuden merkityksen toiminnassaan alalla.

#### Arvosana 5

Osaa ohjata omaa toimintaansa alan työtehtävissä.

Osaa seurata suomalaista ja kansainvälistä alan keskustelua eri medioissa.

Osaa soveltaa lakeja työtehtävissään ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen toimialalla.

#### Työelämäyhteydet

Tutustutaan elinkeinon eri toimijoihin.

#### Kansainvälisyys

Esitellään elinkeinon kansainvälisiä toimijoita.

**Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksessa.
- b. Tenti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettajat**

Jari Karjalainen, Haaga

Eeva Pajakkala, Haaga

Taina Pallonen, Haaga

Taru Sipponen, Haaga

# Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1

Tunnus: SLF1HA001

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkityksen
- osaa suunnitella omaa elämäänsä ja opintojaan
- tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa, osaa kuvata ja arvioida niitä työelämässä
- tunnistaa työllistymismahdollisuuksia omien tavoitteidensa suuntaisesti
- tuntee monipuolisia työnhaun menetelmiä ja osaa laatia ansioluettelon ja työhakemuksen

## Sisältö

- Itsetuntemus, itseluottamus, ammatilliset vahvuudet
- Urasuunnittelun periaatteet, urasuunnitelman aloitus
- Oman osaamisportfolion koostamisen aloitus
- Ansioluettelo ja työhakemus

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösaavaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty-hylätty.

### Hyväksytty

Opiskelija on osoittanut pohtineensa itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä. Hän tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa. Opiskelija on pohtinut opintosuunnitelmansa perusteita. Opiskelija on laatinut ansioluettelon ja työhakemuksen.

### Hylätty

Opiskelija ei pohdi itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä, ei suunnittele omia opintojaan eikä laadi ansioluetteloa tai työhakemusta.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa opiskelija tutustuu alan työpaikkoihin. Myös rekrytointiyrityksiä voidaan kutsua kertomaan työnhausta.

## Kansainvälisyys

Tutustutaan mahdollisuuksien mukaan kansainvälisiin työharjoittelumahdollisuuksiin.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Ulla Ijäs, Haaga

Pekka Soive, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: GER4HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee ymmärtämään erinomaisesti yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2

Tunnus: GER4HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat tiedot.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee ymmärtämään erinomaisesti yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: GER4HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

Sisältö

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat tiedot. (Taitotaso A2 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle.

Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää erinomaisesti erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suorittettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: GER4HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

Sisältö

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat tiedot. (Taitotaso A2 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle.

Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää erinomaisesti erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: GER4HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot. (Taitotaso B1 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suositteluaan suorittavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga



# Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: GER4HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttölanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot. (Taitotaso B1 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Suosittelua suorittavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga



# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: FRE1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämisen harjoittelua
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskan kieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2

Tunnus: FRE1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita ja tuntee ranskan ääntämyksen

## Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita
- Ääntämisen harjoittelua

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: FRE1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: FRE1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa esim. menneiden aikamuotojen osalta

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: FRE1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: ranska

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Kielen vaativien rakenteiden kertaamista tarvittaessa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan ranskan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuravilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: FRE1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: ranska

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan ranskan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila



# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: SPA1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen, sanapainon ja intonaation perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä, sanapainon ja intonaation harjoittelua
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2

Tunnus: SPA1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: SPA1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa opiskelemalla esim. aikamuodot

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: SPA1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa esim. menneiden aikamuotojen osalta

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Kansainvälisyys

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Oppimateriaali

Kurki, Katriina – Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañales, Alberto - Rafols, Juan. 2015 Buenas Migas 2, Otava.

## Vastuopettaja

Pekka Savinainen, Pasila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: SPA1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: espanja

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Ooman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita: menneenajan aikamuodot, subjunktiivin eri aikamuodot sekä tulevaisuuden ja ehtolauseiden ilmaiseminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

## Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

## Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erinomaisesti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

Aikaisemmasta matkailu- tai hotellialan työkokemuksesta on hyötyä opintojakson aikana.

## Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Oppimateriaali

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

## Vastuopettaja

Pekka Savinainen, Pasila

# Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: SPA1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: espanja

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erinomaisesti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

Aikaisemmasta matkailu- tai hotellialan työkokemuksesta on hyötyä opintojakson aikana.

## Kansainvälisyys

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Oppimateriaali

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

## Vastuopettaja

Pedro Beltrán Herrera, Pasila

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1

Tunnus: RUS1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee venäläiset aakkoset ja ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Venäläiset aakkoset, ääntämistä
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa välttävästi lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia hyvin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia erittäin hyvin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Tiina Kojonen-Kyllönen

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2

Tunnus: RUS1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Tiina Kojonen-Kyllönen



# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3

Tunnus: RUS1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Tiina Kojonen-Kyllönen

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4

Tunnus: RUS1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

## Sisältö

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Tiina Kojonen-Kyllönen

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5

Tunnus: RUS1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä välttävästi. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä hyvin. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä sujuvasti. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Ilmoitetaan myöhemmin

# Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6

Tunnus: RUS1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- erilaiset liike-elämän viestit
- syvennetään oman alan sanastoa
- työnhaku

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä välttävästi. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran ammattiaan käsittelevistä aiheista.

### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä hyvin. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella ammattiaan käsittelevistä aiheista.

### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä sujuvasti. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti ammattiaan käsittelevistä aiheista.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Ilmoitetaan myöhemmin

# Chinese for Beginners 1

Code: CHI1HA001

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English/Chinese

Level: Language studies

Type: Free elective\*

## Learning objectives

Upon successful completion of the module, 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
- can have a short small talk with a Chinese-speaking person
- get familiar with basic Chinese grammar
- learn the basics of reading and memorizing the most common Chinese characters

## Contents

- The consonants and vowels of the Pinyin transliteration system
- Vocabulary and sentence types from everyday conversation
- Vocabulary and phrases from the hospitality industry
- Know how introduce oneself by states one's name, nationality, and language skills, etc.
- Culture elements will be introduced during the contact hours

## Starting level and linkage with other modules

### Assessment

Successful completion of the module is evaluated on a scale of 1 to 5. The assessment criteria is presented on scale 1 - 3 - 5.

Course assignment (homework)

Grade 1

The student

has limited capability to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are passable as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

is able to recognize simple constructions and frequently used expressions in different situations.

Grade 3

The student

is often able to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are good as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

has readiness to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

Grade 5

The student

is able to understand simple oral and written messages and transmit them successfully to the recipient. Speaking and writing skills are excellent as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

knows how to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

## Working life connections

### Internationality

### Learning methods

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

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work
- Internet learning

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

### Course materials

- BBC Real Chinese/Kiinaa matkailijoille, Finnlectura (lessons 1-3)
- Gu Feng 2009: Mandarin Teaching Toolbox, Volume 1, Confucius Institute at BCIT
- Gao Mingming & Cen Yuzhen 2012: Learning Chinese overseas

### Teacher responsible

Bo Dong

# Chinese for Beginners 2

Code: CHI1HA002  
Scope: 3 ECTS (78 h)  
Timing: To be announced later  
Language: English  
Level: Language studies  
Type: Free elective

## Learning objectives

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

## 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.

## Starting level and linkage with other modules

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.

## Assessment

- Class activity
- In-class quiz
- In-class excises
- Home assignment

### 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.

## Learning methods

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work

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

## Course materials

Course material will be distributed during contact hours.

## Teacher responsible

Bo Dong, Haaga

# Markkinoinnin ja myynnin perusteet

Tunnus: MAR1HR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee markkinoinnin käsitteistön ja markkinoinnillisen ajattelutavan
- tuntee markkinoinnin kilpailukeinot
- ymmärtää asiakkaan ostokäyttäytymistä
- osaa valmistautua ja toimia myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa
- hallitsee henkilökohtaisen myyntityön perusteet

## Sisältö

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa listata markkinoinnin keskeiset käsitteet ja kilpailukeinot

Tietää mitä markkinoinnillinen ajattelutapa tarkoittaa

Tuntee asiakkaan ostokäyttäytymiseen vaikuttavia tekijöitä

Tietää mistä tekijöistä hyvä asiakaspalvelu muodostuu

Tietää miten menestyvä myyjä toimii asiakaskohtaamisessa

Osaa listata henkilökohtaisen myyntityön myyntiprosessin vaiheet

### Arvosana 3

Tietää markkinoinnin keskeiset käsitteet ja kilpailukeinot ja ymmärtää niiden merkityksen yrityksen toiminnassa

Osaa toimia markkinointihenkisesti

Osaa hyödyntää ostokäyttäytymiseen liittyvää tietoa markkinointipäätösten pohjana

Osaa toimia oikein asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa

Tietää mistä tekijöistä henkilökohtainen myyntiprosessi koostuu ja osaa toimia prosessin eri vaiheissa

### Arvosana 5

Osaa hyödyntää markkinoinnin keskeisiä käsitteitä ja kilpailukeinoja käytännössä kilpailuetua tuottavalla tavalla

Saa muut henkilöt toimimaan markkinointihenkisesti

Osaa kerätä ja analysoida ostokäyttäytymiseen liittyvää tietoa ja suunnitella toimintaa niiden pohjalta

Osaa toimia tuloksellisesti asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa

Osaa suunnitella ja tuloksellisesti toteuttaa henkilökohtaisen myyntiprosessin vaiheet

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan markkinoinnin ja myynnin käytännön tehtäviin yritysesimerkkien ja vierailevien elinkeinoelämän edustajien avulla.

## Kansainvälisyys

Opintojakson teemoja tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Timo Moilanen, Haaga

# Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: ACC1HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee taloudellisen raportoinnin perusteet ja tulkinnan
- tuntee yritysverotuksen perusteet
- hallitsee katetuottolaskennan ja tulossuunnittelun perusteet
- osaa katetuottohinnoittelun ja tuntee muut hotelli-, ravintola- ja matkailualan perushinnoittelumenetelmät
- osaa taloushallinnon Excelin peruskäytön

## Sisältö

- Tuloslaskelma, tase, rahoituslaskelma
- Käyttöpääoma
- Tunnuslukuanalyysi
- Tuloverotus ja arvonlisäverotus
- Kustannusten luokittelu, kriittinen liikevaihto
- Katetuottohinnoittelu ja muut hinnoittelumenetelmät HRM-alalla
- Myynnin ja kustannusten ennustaminen
- Excelin käyttö taloushallinnossa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa tulkita yrityksen taloudellisia raportteja, hän tunnistaa keskeisiä verotuksen käsitteitä ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön avustetusti. Hän osaa nimetä yrityksen erilaisia kustannuksia ja ymmärtää yrityksen talousprosessin.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa perustellen tulkita yrityksen taloudellisia raportteja, hän osaa laskea yrityksen keskeiset verot ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön itsenäisesti. Hän osaa erotella yrityksen erilaisia kustannuksia ja tuotteita sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tehdä johtopäätöksiä yrityksen taloudellisten raporttien perusteella, hän osaa perustellen laskea yrityksen keskeiset verot ja hallitsee taulukkolaskennan käytön soveltaen. Hän osaa analysoida yrityksen erilaisia kustannuksia ja tuotteita sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa harjoituksissa käytetään alan esimerkkejä ja tunnuslukuja sekä analysoidaan alalla toimivien yritysten tilinpäätöstietoja.

## Kansainvälisyys

Moduulissa huomioidaan alan kansainväliset käytännöt.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga



# Kirjallinen viestintä

Tunnus: COM1HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiategstejä ja osaa suhtautua lukemaansa kriittisesti
- tunnistaa oman viestintäkuvansa sekä viestinnän tasonsa ja osaa kehittää niitä
- osaa kirjallisesti esittää asioita vakuuttavasti sekä sisällöllisesti että visuaalisesti
- hallitsee yritysviestinnässä tarvittavia perustaitoja
- hallitsee viestin mukauttamisen

## Sisältö

- Raportointi Haaga-Heliassa: mm. hyvät lähteet ja lähdemerkinnät, lähdekritiikki
- Kielenhuolto ja asiatyylinen kirjoittaminen
- Havainnollistamisen keinot: rakenne, otsikointi, graafisen suunnittelun ja typografian perusteet
- Yritysviestinnän tekstilajit: mm. erilaiset tiedotteet, tarjousprosessi ja sen tekstit, asiakaspalautteeseen vastaaminen, muistio, kutsu
- Viestin mukauttaminen kohderyhmittään ja kanavittain

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

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

Tunnistaa viestijäkuvan ja osaa antaa ja ottaa vastaan palautetta.

Kirjoittaa ymmärrettäviä työelämän tekstejä.

Ymmärtää eri tekstilajien merkityksen ja erot.

Noudattaa määräaikoja ja työskentelyohjeita.

### Arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliltään ja sävyiltään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

### Arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun.

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

Suunnittelee ja laatii sujuvasti työelämän erilaisiin viestintätilanteisiin sopivia, lähetyskelpoisia tekstejä, joiden sisältö, tyyli ja sävy sekä visuaalinen ilme ovat tavoitteen ja organisaation ilmeen mukaisia ja vastaanottajalle hyvin kohdennettuja.

Hallitsee ammattimaisen ja asiallisen työotteen ja osaa suunnitella omaa ajankäyttöään. On oma-aloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yrityksen asiakirjaportfolio.

## Kansainvälisyys

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Eeva Puhakainen, Haaga

Pekka Huolman, Pasila

# Toiminta projekteissa

Tunnus: LEA1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. – 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- tietää keskeiset projektiohjelmistot ja –menetelmät
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- tuntee projektisuunnitelman rakenteen
- osaa arvioida ja ennakoita projektin riskejä

## Sisältö

- Projektit liiketoimintamallina
- Projektin tavoitteiden asettaminen ja rajaus
- Projektin ohjaus, seuranta, raportointi
- Sidosryhmäyhteistyö projekteissa
- Projektiorganisaatio: roolit, vastuut, valtuudet
- Yleinen projektisuunnitelman malli ja sen soveltaminen.
- Projektin ositus
- Projektin aikataulutus ja resursointi
- Projektin riskien kartoitus ja riskienhallinnan suunnittelu
- Projektiryhmän jäsen vastuullisena toimijana

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

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

### Arvosana 5

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

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät, tentti ja projektiraportti/suunnitelma päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti
- c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettajat

Markus Häyhtiö, Haaga

Kari Nurminen, Haaga

# Johdatus ravintolajuomiin

Tunnus: RES1RH002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinto

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa alkeet systemaattisen maistamisen perusteista
- osaa perusasiat viineistä, oluesta, vesistä, kahvista ja teestä sekä alkeet baarityöskentelystä
- osaa alkeet juomien luonteeseen, laatuun ja hintaan vaikuttavista tekijöistä
- tunnistaa asiakastarpeen ja osaa löytää siihen sopivan juoman
- osaa perusteet viinien ja oluiden käyttötärpeistä ja yhdistämisestä ruokien kanssa

## Sisältö

- Viinien ja oluiden systemaattinen maistaminen
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Perusasiat vesistä, oluesta, kahvista ja teestä sekä alkeet baarityöskentelystä
- Juomien tarvepohjainen käyttö
- Juomien käyttö aterialla

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaaso-vaatimuksia tai sidonnaisuuksia

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeitä

### Arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeitä kohtalaisesti

### Arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeitä kiitettävästi

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yhteistyötä alalla toimivien yritysten kanssa.

## Kansainvälisyys

Opintojakson tavoiteltu osaaminen kattaa myös kansainvälisen toimintaympäristön.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

# Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen

Tunnus: HOT3RH001

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa tunnistaa ja arvioida majoitusliikkeen erilaisia liikeideoita ja konsepteja
- tuntee majoitusliikkeen tunnusluvut ja ymmärtää niiden merkityksen
- ymmärtää asiakaskeksyyden merkityksen majoitusliikkeen toiminnassa ja asiakaspalveluprosessit
- osaa hankkia uusia asiakkaita ja ymmärtää pitkäaikaisen asiakkuuden merkityksen
- osaa myydä majoitusliikkeen palveluja aktiivisesti ja tavoitteellisesti

## Sisältö

- Majoitusliikkeen liikeideat ja konseptit
- Majoitusliikkeen tunnusluvut ja tuloslaskelma
- Asiakasymmärrys ja asiakkaan palvelupolku
- Majoitusliikkeen asiakaspalveluprosessit
- Majoitusliikkeen aktiivinen ja tavoitteellinen myynti

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa suoritettavaksi moduulin Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö jälkeen.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää majoitusliikkeiden erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja niihin liittyviä kannattavuuden tunnuslukuja. Tunnistaa majoitusliikkeiden liikeideoiden mukaiset myynti- ja asiakaspalveluprosessit.

### Arvosana 3

Osaa vertailla majoitusliikkeiden erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja. Osaa kuvata myynti- ja asiakaspalveluprosessien merkityksen osana asiakaskeksistä majoitusliiketoimintaa.

### Arvosana 5

Osaa kuvata ja arvioida majoitusliikkeiden erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja. Osaa nimetä ja tulkita myynti- ja asiakaspalveluprosessin eri vaiheita osana asiakaskeksistä majoitusliiketoimintaa.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa vertaillaan ja analysoidaan alalla toimivien majoitusyritysten liikeideoita ja asiakaspalveluprosesseja projektityönä.

## Kansainvälisyys

Erilaisia liikeideoita, konsepteja ja asiakkaita tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan majoitusyrityksen näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Taina Pallonen, Haaga

# Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen

Tunnus: RES3RH001

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää kannattavan ravintolatoiminnan tekijät sekä tuntee ravintolayrityksen tunnusluvut ja niiden merkityksen
- ymmärtää ravintolan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteet laadullisena kokonaisuutena ja osaa analysoida niitä aistimuksellisesti
- tuntee ja osaa arvioida ravintolan palveluprosessin vaiheet ja kykenee toimimaan palvelun toteuttajana
- ymmärtää monipuolisesti asiakkuuden merkityksen
- osaa myydä ravintolayrityksen palveluja aktiivisesti ja tavoitteellisesti

## Sisältö

- Ravintolan liikeideat ja konseptit
- Ravintolan tunnusluvut ja laskelmat
- Kannattavan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen rakentaminen ja tuottaminen aistien avulla elämykseksi
- Asiakasymmärrys ja asiakkaan palvelupolku
- Ravintolan asiakaspalveluprosessit
- Ravintolan aktiivinen ja tavoitteellinen myynti
- Gastronomian perusteet

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositteluaan suoritettavaksi moduulin HOT2RH006 Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö jälkeen.

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tuntee ja osaa kuvata tulokselliseen ravintolatoimintaan vaikuttavien tekijöiden taustat, tuntee ja osaa arvioida aistinvaraisesti ruokaa ja palvelutuotteita ja niiden rakenteita sekä tuntee ja osaa kuvata asiakaspalvelun vaiheita.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa kuvata tunnuslukujen, asiakaspalvelun ja tuotteiden muodostamaa liiketaloudellista kokonaisuutta yksikkötasolla.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tarkastella kriittisesti tunnuslukujen, asiakaspalvelun ja tuotteiden muodostamaa liiketaloudellista kokonaisuutta yksikkötasolla.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

Taru Sipponen, Haaga

# Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka

Tunnus: LAW1RH001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi tai 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa suunnitella ja laatia yhteistyösopimukset sekä arvioida sopimusriskejä
- hallitsee hotelli- ja ravintolaliiketoimintaan liittyvät säännöstit
- ymmärtää yritysjohdon velvoitteet ja vastuut
- hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet ja osaa tehdä työ sopimuksen
- hallitsee tietosuojan periaatteet

## Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan sopimussuunnittelu ja sopimusten hallinta
- Yhteistyösopimukset
- Yrityksen vastuut ja päätöksenteko
- Kuluttaja- ja liikekaupan erityispiirteet
- Työsopimus, sen ehdot ja niiden merkitys, ja siihen liittyvät työnantajavelvoitteet kuten palkat, TYEL, vuosilomat, perhevapaat, sairauslomat, työsuhteen päättämistoimenpiteet jne
- Työaika- ja työsuojelu
- Lakisääteiset työnantajavelvoitteet

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei ole

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa kuluttaja- ja liikekaupan juridiset erityispiirteet sekä työnantajan lakisääteiset velvollisuudet. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa yksinkertaisia oikeustoimia. Opiskelija tuntee auttavasti juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

### Arvosana 3

Opiskelija hallitsee hotelli- ja ravintolaliiketoimintaan liittyvän säännöstit ja osaa perustella tekemänsä valinnat. Opiskelija tuntee työnantajavelvoitteet ja osaa tehdä työ sopimuksen. Opiskelija hallitsee pääpiirteissään juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti soveltaa alan lainsäädäntöä ja kehittää työskentelyään. Opiskelija pystyy itsenäisesti käyttämään juridisen tiedonhankinnan välineitä ja arvioimaan liiketoimintaan liittyviä sopimusriskejä.

## Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita saatavuuden mukaan.

## Kansainvälisyys

Eurooppaoikeuden vaikutus ja juridiikan kansainvälistyminen ovat läpikäytyjä teemoja moduulissa.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus, siihen liittyvät tehtävät sekä tentti päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Janne Jokinen, Haaga

# Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä

Tunnus: COM1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. – 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen vakuuttavasti erilaisissa tilanteissa
- osaa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään
- osaa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden
- osaa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta
- tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

## Sisältö

- Vakuuttavan esiintymisen perusteet, mm. aseman merkitys, asianhallinta, vuorovaikutteisuus ja persoonallisuus
- Ensivaikutelman merkitys, mm. äänentuotto, nonverbaalinen ja verbaalinen viestintä
- Viestin tavoitteellisuus, kohdentaminen ja mukauttaminen
- Havainnollistaminen, argumentointi, innostaminen
- Vireystilan nousu esiintymisen onnistumisen tukena
- Kuunteleminen, kuuntelemisen tasot ja intensiteetti, keskusteleminen ja ryhmäviestintä
- Palaute

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Pystyy esittelemään itsensä ja edustamansa yrityksen.

Pystyy toimimaan vuorovaikutus- ja neuvottelutilanteissa.

Pystyy esittämään asioita sekä tunnistaa viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden tarpeen.

Tietää kuuntelemisen ja palautteen merkityksen vuorovaikutustilanteissa sekä pystyy osallistumaan palautekeskusteluun.

Tunnistaa viestijäkuvan.

### Arvosana 3

Osoittaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osoittaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osoittaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

### Arvosana 5

Osoittaa osaavansa esitellä itsensä ja yrityksen vakuuttavasti.

Osoittaa osaavansa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella tuloksellisesti.

Osoittaa osaavansa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

## Työelämäyhteydet

Opinjaksoon liittyy sekä työelämävierailu että vierailijaluento.

## Kansainvälisyys

### Oppimistavat

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, Haaga

# Harjoittelu ammattialalla

Tunnus: PLA6HA001 (10 op), PLA6HA002 (10 op), PLA6HA003 (5 op), PLA6HA004 (5 op)

Laajuus: enintään 20 op (540 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason työtehtävään
- Soveltaa ammattiopinnoissa oppimaansa työpaikalla tapahtuvassa tekemisessään
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään erikoistumisalavalintaansa liittyviä ratkaisuja
- Ymmärtää millaisia erilaisia työtehtäviä ammattialalla on tarjolla
- Alkaa tunnistaa kehittymistään alan ammattilaiseksi – ammatti-identiteetti muotoutuminen alkaa
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

## Sisältö

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelun tavoitteistaminen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittymistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

## Työelämäyhteydet

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

## Kansainvälisyys

Mikä tahansa työharjoittelusta tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

## Oppimistavat

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

## Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga



# Yrittäjyys ja majoitusliiketoiminnan aloittaminen

Tunnus: HOT1RH007

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hahmottaa omat yrittäjä-valmiutensa ja ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen
- osaa tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia muuttuvassa toimintaympäristössä
- osaa käyttää erilaisia ideointi- ja innovointimenetelmiä liikeidean rakentamisessa
- tuntee erilaiset yritysmuodot
- hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen

## Sisältö

- Yrittäjän monet roolit ja vaatimukset; yrittäjyys ajattelu-, toiminta – ja suhtautumistapana
- Toimintaympäristön analysointi: kansantalous, trendit, kilpailijat, sijainti
- Yrityksen perustaminen sekä tarvittavat luvat ja sopimukset
- Yrityksen liiketoimintatoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö) kehittäminen ja esittäminen kirjallisesti ja suullisesti
- Erilaiset majoitusliiketoiminnan muodot
- Riskien tiedostaminen ja hallinta

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

### Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

### Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Pekka Lampi, Haaga

# Hospitality and Tourism Business English

Tunnus: ENG2HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa käyttää englantia tarkoituksenmukaisesti palvelu- ja myyntitilanteissa
- osaa viestiä asiakkaan kanssa tarkoituksenmukaisesti englanniksi sekä kirjallisesti että suullisesti
- osaa esitellä yritystä, sen liikeideaa ja erityispiirteitä englanniksi
- osaa kuvata itseään ja taitojaan myyvään sävyyn englanniksi
- osaa viestiä henkilökunnan kesken rakentavasti englanniksi suullisesti ja kirjallisesti

## Sisältö

- Palvelu- myyntitilanteita hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- Hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikeviestinnän tilanteita (myynti- ja tarjousviestintää, vastauksia kyselyihin ja palautteeseen, ohjeita suullisesti ja kirjallisesti)
- Esiintymistaidot, yrityksen ja itsensä esittely
- Tiedonhakua eri lähteistä sekä IT-apuvälineiden käyttöä
- Matkailukohteiden, tilojen, palvelujen ja tuotteiden kuvaaminen
- CV:n laatiminen ei-suomenkieliselle lukijalle
- Tiedon välittäminen, ohjeet, palautteen anto henkilökunnalle/tiimille

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa englantia, ja tekstin sekä puheen virheistä huolimatta osoittaa ammattisanaston hallintaa. Osaa selvittää asiaa kysyttäessä. Osaa käyttää apuvälineitä hyväksi. Viesti menee virheistä huolimatta perille ja siinä on liikeviestinnän piirteitä. Puhe on melko sujuvaa, eivätkä tauot ja lausuminen suuresti haittaa viestin perillemenoa.

### Arvosana 3

Osaa englantia hyvin ja kykenee löytämään ammatillisesti järkeviä ilmaisuja ja myös varsinaista ammattikieltä. Osaa kirjoittaa viestejä tilanteeseen ja kohderyhmälle sopivaan tyyliin ja käyttää apuvälineitä tehokkaasti tarvittaessa hyväksi. Teksti on selkeää ja osoittaa keskeisten rakenteiden ja sanaston hallintaa; kirjoitusasussa voi olla pieniä puutteita tai virheitä. Puhe on sujuvaa ja tilanteeseen sekä kohderyhmälle sopivaa. Äidinkielen vaikutus on vähäistä.

### Arvosana 5

Osaa englantia erinomaisesti eli niin hyvin, että kykenee löytämään ammatillisesti järkevät ilmaisut ja osaa myös varsinaista ammattikieltä. Osaa kirjoittaa viestejä nopeasti, tehokkaasti ja tilanteeseen sekä kohderyhmälle sopivaan tyyliin. Teksti on lähes virheetöntä ja luontevaa, lauserakenteet ja sanasto monipuolista. Puhe on sujuvaa ja tilanteeseen sopivaa. Äidinkielen vaikutusta ei huomaa.

## Työelämäyhteydet

Kurssin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

## Kansainvälisyys

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

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- c. Oppimistehtävät ja tentti

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Kristiina Huff, Haaga

# Managerial English

Tunnus: ENG1HR001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi, englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa esiintyä vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisissa tilanteissa englanniksi
- osaa kirjoittaa vakuuttavasti ja ammattitaitoisesti erilaisille kohderyhmille englanniksi
- osaa toimia neuvottelutilanteissa, kokouksissa ja seminaareissa tehokkaasti ja kohteliaasti englannin kielellä
- osaa viestiä englanniksi epäsäännöllisyystilanteissa eli silloin kun asiat eivät suju odotetulla tavalla
- osaa lukea ja tulkita vaativaa englanninkielistä tekstiä tehokkaasti ymmärtäen sen sisällön

## Sisältö

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa englantia, ja puhetilanteiden vaikeuksista huolimatta osoittaa selviävänsä englanninkielisestä tilanteesta. Osaa valmistella avustetusti puheenvuoron, yritys-, puhuja- tai tarjoiluesittelyn, esittää sen ja vastata kysymyksiin. Osaa apuvälineitä käyttäen lukea ja tiivistää suomeksi lukemansa alaan liittyvän englanninkielisen tekstin suurimmalta osalta. Osaa joskus päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Käyttää harvoin muita tiedonhakumenetelmiä kuin sanakirjaa.

### Arvosana 3

Osaa englantia hyvin ja kykenee esiintymis- ja esittelytilanteessa tuomaan asiansa selkeästi esiin ja vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin. Osaa esittää selkeän puheenvuoron, yritys-, puhuja- tai tarjoiluesittelyn myös ilman valmisteluja. Osaa lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän englanninkielisen tekstin. Osaa usein päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä ja arvioida löytämänsä tiedon oikeellisuutta.

### Arvosana 5

Osaa englantia sujuvasti ja hyvin ja kykenee esiintymis- ja esittelytilanteessa tuomaan asiansa strukturoidusti esiin myös nopeasti ja valmistelematta sekä vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin vakuuttavasti ja kohteliaasti. Osaa nopeasti ja tehokkaasti lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän haastavan englanninkielisen tekstin erinomaiseen muotoon. Osaa päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä monipuolisesti esimerkiksi etsimällä lisätietoa.

## Työelämäyhteydet

Moduulin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

## Kansainvälisyys

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

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Kristiina Huff, Haaga

# E-Business in Tourism and Hospitality

Code: MAR2HL001

Scope: 5 credits

Timing: 1st academic year

Language: English

Level: Basic studies

Type: Compulsory

## Learning objectives

Upon completion of the module, the student

- understands the interrelationships and contents in different e-business disciplines
- knows the central concepts and current developments in e-business
- knows the role of various online tools in marketing and managing the ICT
- is able to analyze and evaluate existing e-business solutions and decisions
- is able to recommend and plan development steps of e-business for a company

## Contents

- Different e-business disciplines
- Key concepts of digital marketing
- Online-tools of marketing
- Analysis of e-business and digital market place
- Digital marketing channels
- Digital marketing planning

## Starting level and linkage with other modules

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

## Assessment

Successful completion of the module is evaluated on a scale of 1 to 5. The assessment criteria is presented on scale 1 - 3 - 5.

### Grade 1

The student completes the first section of key concepts. S/he can define the basic key concepts, terms and common acronyms. S/he understands the basic tools of digital marketing.

### Grade 3

The student can define all the key concepts and acronyms. S/he has analytical skills for the digital market place. S/he can use the most common tools of digital marketing. S/he completes at least the two first parts of the course.

### Grade 5

The student can formulate a digital marketing plan, define goals and tactics. S/he possesses all the basic skills to be able to evaluate and develop digital marketing campaigns. S/he shows creative thinking in applying the tools and concepts, and in planning details of a digital marketing campaign.

## Working life connections

Within this module it is possible to formulate a digital marketing plan for an external company.

## Internationality

Digital marketing is viewed from the international point of view also, and global aspect is strongly present in analyzing the digital market place.

## Learning methods

The learning goals of this module can be reached in the following way:

- a. Online study and assignment

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

## Teacher responsible

Jussi Mertanen, Haaga

# Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: MAR1HL001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa tehdä ja myydä kampanja- ja mediasuunnitelman
- osaa käyttää sähköistä viestintää
- tietää ja osaa hyödyntää mainonnan muotoja
- tuntee suhde-, tiedotustoiminnan ja myyninedistämisen merkityksen ja keinoja
- osaa kehittää yrityksen imagoa ja brändiä

## Sisältö

- Viestinnän kohdentaminen, tyylit ja tekstilajit
- Kampanjasuunnittelu
- Mediamix
- Sähköisen viestinnän ja sosiaalisen median käyttö, muun muassa blogit
- Verkostoituminen, mediasuhteiden rakentaminen, pr- ja muu suhdetoiminta

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tuntee digitaalisen median kentän ja pelisäännöt, hallitsee digitaalisen markkinointiviestinnän keinot ja kanavat sekä osaa valita ne tilanteen ja tavoitteen mukaan.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee refleктоimaan oppimaansa, osaa tuottaa julkaisukelpoista sisältöä eri välineisiin, ymmärtää blogien ja keskustelupalstojen merkityksen sekä osaa käyttää niitä aktiivisesti yrityksen maineenhallinnassa.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tuottaa sisältöä ja kehittää uusia digitaalista mediaa sekä tuntee digitaalisen markkinointiviestinnän mittarit ja mittauspalvelut.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa analysoidaan sekä kotimaisten että kansainvälisten yritysten markkinointiviestintää.

## Kansainvälisyys

Markkinointiviestintää tarkastellaan kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät sekä tentti.
- b. Kirja ja artikkelikokoelmaan perustuva tentti.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pasi Tuominen, Haaga

# Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen

Tunnus: LEA2HR002

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: täydentävät opinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa edistää luottamuksen ilmapiiriä ja kehittää palvelukulttuuria
- tulkitsee tiimityön dynamiikkaa, tiimin jäsenten johtajuuden ja roolien kehittymistä sekä osaa toimia monimuotoisessa työympäristössä
- ymmärtää vieraanvaraisuuden ja kokemuksellisuuden yhteydet johtamiseen
- ymmärtää työyhteisön dialogisen kehittämisen ja työhyvinvoinnin merkityksen liiketoiminnalle
- osaa arvioida esimiehen rooleja ja keinoja muutoksessa johtamisessa

## Sisältö

- Yrityskulttuuri ja palvelukulttuuri
- Transformatiivinen johtajuus palvelussa
- Dialogisen kehittämisen periaatteet ja käytäntöjä
- Luottamus, psykologinen ja sosiaalinen pääoma
- Yhteistyö, kohtaamiset ja ryhmäilmiöt
- Arvostava vuorovaikutus ja roolien rakentuminen
- Työhyvinvointi systeemisellä ilmiönä

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositteluaan suoritettavaksi moduulin Toiminta projekteissa LEA1HA001 jälkeen.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tunnistaa tiimin kehitysvaiheet ja tiimirooleja sekä vieraanvaraisuuden ja kokemuksellisuuden yhteydet johtamiseen. Ymmärtää esimiehen rooleja vuorovaikutuksen ja muutoksen mahdollistajana.

### Arvosana 3

Osaa soveltaa tiimityön yleisimpiä menetelmiä monimuotoisen tiimin ongelman ratkaisussa ja tiimityön kehittämisessä. Osaa osoittaa työhyvinvoinnin suoria ja välillisiä vaikutuksia liiketoiminnalle.

### Arvosana 5

Osaa analysoida tiimityötä ja palvelukulttuuria sekä arvioida luottamuksen ilmapiiriä. Osaa esittää suunnitelman niiden kehittämiseksi.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa työskentään yhteistyökumppanien antamia kehityskohteita ja -aiheita.

## Kansainvälisyys

Esimerkkejä kansainvälisistä palveluyrityksistä. Mahdolliset yritysvierailijat ja vierailevat opettajat.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Meri Vehkaperä, Haaga

Kari Nurminen, Haaga

# Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen

Tunnus: SWE2HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. – 4.lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia ruotsin kielellä eri asiakas- ja vuorovaikutustilanteissa
- osaa käyttää ruotsin kieltä oman alan toimintaympäristössä.
- osaa tuottaa alalla tarvittavia yleisiä tekstejä ruotsiksi
- osaa esitellä yrityksen tuotteita ruotsiksi myyvällä ja asiakaslähtöisellä tavalla.
- osaa esitellä itsensä ja osaamisensa sekä kirjallisesti että suullisesti ruotsiksi

## Sisältö

- Alan erilaiset asiakas- ja myyntipalvelutilanteet
- Gastronomista terminologiaa ja suomalaisesta keittiöstä kertomista
- Matkailijan Suomi
- Alan yrityksen, sen toimintojen ja henkilökunnan esittely
- Työelämän tärkeimmät suulliset viestintätilanteet
- Alan ammatillisia tekstejä ja liikeviestintää

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

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

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa tuotoksessaan tyydyttävästi soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän osaa ammattikielen perusteita ja selviää helpoista asiakaspalvelu- ja myyntitilanteista. Tämän lisäksi hän pystyy tuottamaan yksinkertaisia liikeviestinnässä tarvittavia kirjallisia ja suullisia viestejä. Tämän moduulin suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason\*.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa tuotoksessaan soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot.\*

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tuotoksessaan luontevasti ja monipuolisesti soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee erittäin hyvin ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee erittäin hyvin liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot.\*

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

## Työelämäyhteydet

Moduulin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

## Kansainvälisyys

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

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

# Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: MAR2HL002

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää myynnin ja myyntiorientoituneen yrityskulttuurin merkityksen liiketoiminnassa sekä ratkaisukeskeisen B2B-myyntityön periaatteet
- tuntee myynnin esimiestyöhön liittyvät vaatimukset ja menetelmät
- ymmärtää myyntityön osana asiakkuusstrategiaa ja tuntee Key Account Management –toiminnan
- ymmärtää myyntistrategian roolin osana liiketoimintastrategiaa
- tuntee myynnin johtamisen osa-alueet

## Sisältö

- Myynnin johtajan tehtäväkenttä
- Tavoitteiden asettaminen, budjetointi ja seuranta
- Myynnin mittarit
- Asiakkuuksien johtaminen
- Tuoteportfolion johtaminen
- Jakelukanavien hallinta
- Myynnin tukijärjestelmät
- Myynnin organisointi
- Motivointi
- Rekrytointi
- Tuotetietouden ja myyntitaidon kehittäminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösävaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tuntee myyntikulttuurin merkityksen yrityksen toiminnassa

Osaa listata b-to-b myyntityön keskeiset osa-alueet

Osaa listata myynnin esimiehen ja johdon keskeiset tehtävät

Ymmärtää asiakkuusprosesseja ja tietää myynnin roolin asiakassuhteen hoidossa

### Arvosana 3

Osaa listata toimia, joilla vahvistetaan yrityksen myyntikulttuuria

Osaa suunnitella yrityksen b-to-b myyntityötä keskeiset osa-alueet

Osaa suunnitella myynnin esimiehen ja johdon keskeisiä tehtäviä yrityksen myyntistrategiaan pohjautuen

Osaa analysoida asiakkuusprosesseja ja suunnitella asiakkuusstrategioita

Ymmärtää myyntistrategian merkityksen yrityksen strategisessa päätöksenteossa

### Arvosana 5

Osaa luoda yrityksen liiketoimintastrategiaa tukevan myyntistrategian/asiakkuusstrategian

Osaa hyödyntää asiakastietoa myyntistrategian suunnittelussa

Osaa suunnitella yrityksen myyntiorganisaation ja sitä tukevat toiminnot

Osaa kehittää yrityksen myyntiorganisaation toimintaa

Osaa laatia myyntibudjetin

## Työelämäyhteydet

Moduulissa analysoidaan yritysten myyntitoimintoja ja –organisaatioita. Elinkeinoelämän vierailijoita ja vierailuja hyödynnetään sekä voidaan toteuttaa projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Myyntitoimintojen johtamista tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:



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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettajat**

Timo Moilanen, Haaga

# Hotelli- ja ravintola-alan johdon yrityssimulaatio

Tunnus: LEA2HR003

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää omia yrittäjävalmiuksiaan
- osaa kannattavan liiketoiminnan suunnittelun ja toteuttamisen
- osaa analysoida alueellista toimintaympäristöä, markkinatilannetta ja kykenee reagoimaan muutoksiin
- osaa dynaamisen päätöksenteon, sen vaikutukset ja viestinnän eri sidosryhmille
- hahmottaa liiketoimintaa tukevan tiedonhaun kanavat ja omaa kyvyt hyödyntää virtuaalisten liiketoimintamallien tarjoamat mahdollisuudet

## Sisältö

- Liiketoimintamahdollisuudet muuttuvassa toimintaympäristössä ja yrittäjälle relevantin tiedon haku ja sen hyödyntäminen osana liiketoiminnan suunnittelua
- Liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö, viestintä) laatiminen ja soveltaminen käytäntöön
- Analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin hallinta liiketoiminnassa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Opiskelijalla tulee olla perustiedot Hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrittäjyydestä.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen ja liiketoimintaan liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna kannattavan liiketoiminnan suunnittelun ja toteutuksen.

Hallitsee ohjattuna analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin.

Ymmärtää virtuaalisten toimintamallien hyödyntämisen tarjoamat mahdollisuudet.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden osana yritystoimintaa.

### Arvosana 3

Kykenee reflektoidaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti kannattavaa liiketoimintaa.

Hallitsee analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin.

Osaa hyödyntää erilaisten tarjolla olevien virtuaalisten toimintamallien tarjoamat mahdollisuudet.

Ymmärtää jatkuvan toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

### Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat sekä alueellisesti että kansainvälisesti ja osaa analysoida oman liiketoiminnan kehittämistä niiden näkökulmista.

Hallitsee jatkuvan toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

Pystyy kehittämään liiketoimintaa valikoitujen virtuaalisten toimintamallien avulla.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja hallitsee toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö asiakasyrityksen toimeksiannosta ja/tai sovelletaan yrityspelissä liiketoiminnan simulointia.

## Kansainvälisyys

Liiketoimintaa ja liiketoimintaympäristöä arvioidaan myös kansainvälisestä näkökulmasta

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Raimo Pollari, Haaga

# Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: ACC2HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositteluaan suoritettavaksi moduulin Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla jälkeen.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa laatia yrityksen perustulosbudjetin, hän tunnistaa keskeiset tuloksellisuuden elementit ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön tulossuunnittelussa. Hän osaa nimetä raporteista perustekijät yrityksen taloudelliseen menestymiseen.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yrityksen tulosbudjetin, tulosbudjettivertailun ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön tulossuunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneet tekijät ja suunnitella kannattavuuteen vaikuttavat toimenpiteet niiden avulla.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yritykselle tulosbudjetointijärjestelmän ja hallitsee taulukkolaskennan käytön tulossuunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneet tekijät ja kehittää liiketoimintaa niiden avulla.

## Työelämäyhteydet

Moduulin harjoitukset ja tehtävät koostuvat hotelli-, ravintola- ja matkailualan käytännön sovelluksista.

## Kansainvälisyys

Moduulissa huomioidaan alan kansainväliset käytännöt.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Pekka Heikkilä, Haaga

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

# Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2

Tunnus: SLF1HA002

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa opintojen kautta saavutetun oman kehittymisensä ja ammatillisen osaamisensa
- osaa hahmottaa oman potentiaalinsa ja työmarkkinakelpoisuutensa sekä tehdä oman osaamisensa näkyväksi
- hallitsee modernin työnhaun menetelmiä
- osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuaan
- osaa suunnitella mahdollisia jatko-opintoja

## Sisältö

- Työkaluja itsetuntemuksen kehittämiseen, itsearviointiin ja kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen
- Modernin työnhaun menetelmät

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa suoritettavaksi Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksyty-hylätty.

### Hyväksyty

Opiskelija osaa itsearviointiin, itsetuntemukseensa, vahvuuksiinsa, osaamiseensa sekä omiin tavoitteisiinsa opintoihinsa, pelaten rakentamaan ajankohtaisen urasuunnitelman. Hän tuntee ja osaa soveltaa modernin työnhaun menetelmiä: esimerkiksi video- tai animoitu CV, LinkedIn, asianmukaiset työnhaun asiakirjat.

### Hylätty

Opiskelija ei pysty laatimaan ajankohtaista urasuunnitelmaa, eikä tunne tai osaa soveltaa modernin työnhaun menetelmiä.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa käy Haagan alumneja kertomassa omasta urapolustaan. Myös rekrytointiyrityksiä voidaan kutsua kertomaan työhausta.

## Kansainvälisyys

Tutustutaan mahdollisuuksien mukaan kansainvälisiin työnhakukanaviin.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Oppimistehtävä(t)
- c. Verkkototeutus

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

# Strategic Management and Human Resource Management in Hotel, Restaurant and Tourism Business

Code: LEA2HA001  
Scope: 5 ects  
Timing: 2nd – 3rd academic year  
Language: English  
Level: Professional studies  
Type: Compulsory

## Learning objectives

Upon completion of the module, the student is able to

## Contents

- Participative strategy process
- Analyzing external environment
- Creating competitive advantage with people
- Strategic human resource management
- HRM processes
- Managing Performance
- HR's role for successful CSR
- Enhancing organizational engagement

## Starting level and linkage with other modules

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

## Assessment

The passed module is evaluated on a scale of 1 to 5. The assessment criteria is presented on scale 1 - 3 - 5.

### Grade 1

The student knows core strategy concepts and the phases of a strategy process. S/he recognizes the nature of industry in hospitality and tourism. S/he is able to describe the main processes in HRM and identifies the roles and objectives of a line manager both in strategy work and in HRM. S/he knows different ways and situations to engage employees.

### Grade 3

The student can explain the principles and phases both in a participatory and in a rational strategy process. S/he applies the core strategy concepts and is able to use some analysis methods in detecting trends and changes in industry environment. S/he can explain how employee engagement is reached and the meaning of it in strategy work. S/he can identify various linkages between business strategy and the HRM practices.

### Grade 5

The student can evaluate different strategic choices and offer development proposals in company strategies and their implementation practices in relation to analysis of industry environment. Furthermore, s/he can evaluate HR processes and practices and how well they are vertically and horizontally aligned. S/he reflects the various ways of engaging people. Based on those notions, s/he can make justified development proposals. S/he can from various viewpoints explain the criteria of strategic HRM.

## Working life connections

This module involves an assignment commissioned by an external company, when applicable.

## Internationality

International examples will be used.

## Learning methods

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

- a. Involvement into participative lectures, learning assignments and an exam.

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

## Teacher(s) responsible

# Harjoittelu erikoistumisalalla

Tunnus: PLA6HA011 (10 op), PLA6HA012 (10 op), PLA6HA013 (5 op), PLA6HA014 (5 op)

Laajuus: 10–30 op (270–810 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Edellyttää joko erikoistumisalaopinnoilla tai muuten hankittuja valmiuksia erikoistumisalalla työskentelyyn.

## Arviointi

Hyväksytyt/hylätyt

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittymistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

## Työelämäyhteydet

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

## Kansainvälisyys

Mikä tahansa työharjoittelusta tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

## Oppimistavat

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

## Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

# Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen

Tunnus: RES1HR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hahmottaa omat yrittäjä-valmiutensa ja ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen
- osaa tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia muuttuvassa toimintaympäristössä
- osaa käyttää erilaisia ideointi- ja innovointimenetelmiä liikeidean rakentamisessa
- tuntee erilaiset yritysmuodot
- hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen

## Sisältö

- Yrittäjän monet roolit ja vaatimukset; yrittäjyys ajattelu-, toiminta – ja suhtautumistapana
- Toimintaympäristön analysointi: kansantalous, trendit, kilpailijat, sijainti
- Yrityksen perustaminen sekä tarvittavat luvat ja sopimukset
- Yrityksen liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö) kehittäminen ja esittäminen kirjallisesti ja suullisesti
- Liiketoimintakaupan sisältö ja prosessi
- Riskien tiedostaminen ja hallinta

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Pekka Lampi, Haaga

# Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta

Tunnus:RES2HR001

Laajuus:5 op

Ajoitus: 2. tai 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa muodostaa kokonaiskuvan sähköisten hankinta-, myynti- ja markkinointikanavien hyödyntämisestä liiketoiminnassa
- ymmärtää sähköisen liiketoiminnan vaikutuksen yrityksen liiketoimintamalliin
- tuntee sähköiset myyntikanavat ja niiden mahdollisuudet
- tiedostaa internetmarkkinoinnin merkityksen sekä sosiaalisen median mahdollisuudet
- tiedostaa sähköiseen liiketoimintaan sekä verkkomarkkinointiin liittyvän juridiikan

## Sisältö

- Sähköisen liiketoiminnan rakenteet ja toimintamallit
- Sähköisen liiketoiminnan tuloksellisuus ja mitattavuus
- Sähköinen markkinointi ja viestintä
- Sähköisen liiketoiminnan turvallisuus sekä eettiset, sosiaaliset ja poliittiset seikat
- Verkkokaupan mahdollisuudet
- Järjestelmien hankinta, vaatimusmäärittelyt ja kustannukset
- Virtuaalimaailmat ja muut uudet liiketoimintaympäristöt

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Markkinoinnin- ja myynnin perusteet (MAR1RH001)

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä sähköisen liiketoiminnan peruskäsitteet ja yleisimmät lyhenteet.

Opiskelija hahmottaa alan tärkeimmät kehityssuunnat.

Opiskelija osaa kuvata sähköisen liiketoiminnan perustyökälyt.

Opiskelija osaa kuvata sähköisen liiketoiminnan perusprosesseja ravintola-alan toimintaympäristössä.

Opiskelija osallistuu jonkin verran keskusteluun ja on mukana ryhmän toiminnassa.

### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää peruskäsitteiden merkityksen liiketoiminnan tehostamiseksi.

Opiskelija hallitsee muutaman yleisimmän työkalun käytön.

Opiskelija osaa suunnitella ja perustella prosessin.

Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan.

### Arvosana 5

Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa.

Opiskelija hallitsee yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan.

Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoiminnan prosesseja.

Opiskelija ideoi uusia toimintatapoja omalle alalle.

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

## Työelämäyhteydet

Moduulissa analysoidaan ravintolayritysten sähköistä liiketoimintaa. Elinkeinoelämän vierailijoita ja vierailuja hyödynnetään sekä voidaan toteuttaa projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Ravintoloiden sähköistä liiketoimintaa tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pasi Tuominen, Haaga



# Ruoan ja juoman yhdistäminen

Tunnus: RES1HR002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. tai 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinto

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruoka- ja juomayhdistelmien merkityksen asiakaskokemuksen rakentamisessa
- tuntee ja tunnistaa perusmaut
- osaa hyödyntää eri juomien peruselementtejä ruuan ja juoman yhdistämisessä
- hallitsee yhdistämisen perusteet
- hallitsee ruoka- ja juomalistan yhteensovittamisen

## Sisältö

- Aistinvarainen arviointi
- Analyttinen maistaminen
- Klassiset yhdistelmät
- Makuaistimuksiin liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuaistimukseen perustuva rakentaminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002 tai raaka-aineet ja ravitsemus FP22RR002 suoritettava ennen tätä moduulia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

### Arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakujen keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

### Arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yhteistyötä alalla toimivien yritysten kanssa.

## Kansainvälisyys

Moduulin tavoiteltu osaaminen kattaa myös kansainvälisen toimintaympäristön.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Jouko Mykkänen, Haaga

# Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö

Tunnus: HOT2RH001

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää paikallista ja kansainvälistä hotelli-, ravintola- ja matkailuelinkeinoa ja sen toimijoita kokonaisvaltaisessa matkailuklusterissa
- osaa toimia palveluyrityksen operatiivisissa työtehtävissä myynnillisenä ja vastuullisena asiakaspalvelijana noudattaen alan turvallisuus- ja laatustandardeja

## Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan kulttuuri ja perustoiminnot
- Matkailuklusteri
- Media työkaluna
- Tilastojen hyödyntäminen
- Sisäisten ja ulkoisten verkostojen hyödyntäminen
- Turvallisuus ja vastuullisuus
- Hotelli- ja ravintola-alan perustoimintojen workshopit: ravintola, majoitus, keittiö
- Sertifiikaatit: hygieniapassi, anniskelupassi, MaTuPa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 0 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää alan työtehtävät ja niiden sisällöt

Tunnistaa suomalaisia alan toimijoita

Tuntee lain ja turvallisuuden merkityksen alalle

### Arvosana 3

Osaa toimia alan työtehtävissä perehdytyksen jälkeen

Osaa nimetä alan suomalaisia ja kansainvälisiä toimijoita

Ymmärtää lain ja turvallisuuden merkityksen toiminnassaan alalla

### Arvosana 5

Osaa ohjata omaa toimintaansa alan työtehtävissä

Osaa seurata suomalaista ja kansainvälistä alan keskustelua eri medioissa

Osaa soveltaa lakeja työtehtävissään ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen toimialalla

## Työelämäyhteydet

Käytetään hotelli- ja ravintola-alan esimerkkiyrityksiä.

## Kansainvälisyys

Tutustuminen hotelli- ja ravintola-alan kansainvälisiin toimijoihin.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät monimuotototeutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Jari Karjalainen, Haaga

Nina Niemi, Haaga

Taru Sipponen, Haaga

# Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen

Tunnus: HOT2RH002

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia palveluyrityksessä asiakaskeskeisesti ja liiketoimintalähtöisesti erilaisia konsepteja ja liikeideoita noudattaen
- tunnistaa erilaisia kehittämismenetelmiä alalla
- tunnistaa kannattavan hotelli- ja ravintolatoiminnan kokonaisuuteen vaikuttavat tekijät
- osaa tarjota ja myydä yrityksen liikeidean mukaisia tuotteita ja palveluita

## Sisältö

- Tuloslaskelman hyödyntäminen
- Liikeideat ja konseptit
- Kehittämistyökalut
- Asiakasprosessien kehittäminen
- Aktiivinen ja tavoitteellinen myynti

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso-vaatimuksia tai sidonnaisuuksia. TAI Suositellaan suoritettavaksi moduulin x jälkeen. JA/TAI Suoritetaan yhdessä moduulin X kanssa.

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija tuntee erilaisia hotelli- ja ravintola-alan palvelukonsepteja ja liikeideoita ja hallitsee niiden tuotannon perusteet.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee analysoimaan erilaisia hotelli- ja ravintola-alan palvelukonsepteja ja liikeideoita tunnuslukujen avulla.

Arvosana 5

Opiskelija osaa tuottaa sisältöä erilaisiin hotelli- ja ravintola-alan palvelukonsepteihin ja liikeideoihin ja osaa kehittää niiden toimintaa.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

### Oppimistavat

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettaja

# Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen

Tunnus: HOT1RH008

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hahmottaa omat yrittäjä- valmiutensa ja ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen
- osaa tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia muuttuvassa toimintaympäristössä
- osaa käyttää erilaisia ideointi- ja innovointimenetelmiä liikeidean rakentamisessa
- tuntee erilaiset yritysmuodot
- hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen

## Sisältö

- Yrittäjän monet roolit ja vaatimukset; yrittäjyys ajattelu-, toiminta – ja suhtautumistapana
- Toimintaympäristön analysointi: kansantalous, trendit, kilpailijat, sijainti
- Yrityksen perustaminen sekä tarvittavat luvat ja sopimukset
- Yrityksen liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö) kehittäminen ja esittäminen kirjallisesti ja suullisesti
- Liiketoimintakaupan sisältö ja prosessi
- Riskien tiedostaminen ja hallinta

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

#### Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

#### Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Pekka Lampi, Haaga

# Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: LEA2HA003

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee strategiaprosessin ja osaa analysoida toimintaympäristön muutoksia ja kilpailijoita
- ymmärtää hotelli-, ravintola- ja matkailualan erityispiirteiden vaikutuksen johtamiseen
- tuntee henkilöstöjohtamisen prosessit ja niiden merkityksen suorituskyvyn johtamisessa ja palvelukulttuurin osana
- hahmottaa strategiatyön ja henkilöstöjohtamisen osaksi esimiestyötä
- ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen yrityksen johtamisessa

## Sisältö

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositteluaan suoritettavaksi moduulin Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen jälkeen.

Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija tietää keskeiset strategiakäsitteet ja strategiaprosessin vaiheet sekä hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristön erityispiirteet. Tunnistaa henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit. Tietää, mitkä ovat lähiesimiehen roolit ja tavoitteet strategiatyössä ja henkilöstöjohtamisessa. Osaa nimetä henkilöstön osallistamisen tapoja ja tilanteita.

Arvosana 3

Opiskelija osaa selittää sekä rationaalisen että osallistavan strategiaprosessin vaiheet ja periaatteet. Osaa soveltaa keskeisiä strategiakäsitteitä ja joitakin analyysimenetelmiä sekä tunnistaa toimintaympäristön trendejä ja muutoksia. Ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen strategiatyössä. Osaa selittää henkilöstöjohtamisen yhteyksiä liiketoimintastrategian toteutumiseen. Opiskelija pystyy antamaan kuvaavia esimerkkejä hyvästä henkilöstöjohtamisesta eri HR-prosesseissa.

Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida yrityksen toimintaympäristöä, arvioida erilaisia strategisia valintoja ja tehdä kehitysehdotuksia yrityksen strategioihin ja niiden toteuttamiseen. Osaa arvioida henkilöstöjohtamisen prosesseja ja käytäntöjä sekä niiden yhteensopivuutta ja tehdä perusteltuja kehitysehdotuksia. Osaa selittää eri näkökulmista käsin, millä edellytyksillä henkilöstöjohtaminen on strategista.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään analyysi- ja kehittämistehtävä yrityksen toimeksiannosta tai itse valitusta yrityksestä.

## Kansainvälisyys

Strategiatyötä ja henkilöstöjohtamista tarkastellaan myös kansainvälisten esimerkkien ja hyvien käytäntöjen avulla.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja(t)

# Opetussuunnitelma 2010-2014

## Markkinoinnin ja myynnin perusteet

Tunnus: PTA1RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

### Oppimistavoitteet

Kurssin suorittamaan opiskelija

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

### Sisältö

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

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

### Työelämäyhteydet

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

### Kansainvälisyys

Kurssin case-harjoitukset ovat monikansallisiin yrityksiin liittyviä.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai virtuaaliopetustoteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuoto-opetus

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

### Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

### Vastuopettajat(t)

Markus Häyhtiö

Tommi Immonen  
Timo Moilanen

### **Oppimateriaalit**

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

### **Arviointiperusteet**

Tentti  
Harjoitustyö

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

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

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

Arvosana 3

Opiskelija

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

Arvosana 5

Opiskelija

- pystyy kriittisesti arvioimaan olemassa olevien markkinoinnin mallien toimivuutta hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnin erityispiirteet huomioiden
- kykenee soveltamaan olemassa olevia ja luovasti kehittämään uusia toimintatapoja hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnissa
- toimii oma-aloitteisesti hotelli- ravintola- ja matkailualan markkinoinnin kehittämisessä

# Matkailun perusteet

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

Tunnus: PTA1RH002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 4. periodi tai 1. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan matkailun toimialaan, sen sektoreihin ja yrityksiin. Tehdään useita tehtäviä, jotka ovat toimialalähtöisiä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32h

Itsenäinen opiskelu 48h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Hannele Leppäneva, Haaga

## Oppimateriaalit

Vuoristo, K.-V. ja Vesterinen, N. 2009. Suomen matkailumaantiede. WSOY. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Hyväksytysti suoritettu tentti sekä alla olevat taidot

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

## Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tiedot ja tentti (min 40% tavoitteesta)

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

Arvosana 3 (min 70% tavoitteesta)

Tiedot, taidot ja tentti

Opiskelija käyttää sujuvasti matkailun peruskäsitteitä ja -malleja. Opiskelija osaa kuvailla erilaisia matkailun malleja. Opiskelija osaa käyttää matkailun trendejä realistisesti ja luovasti. Opiskelija osaa tiedostaa yleisempien matkailun työkalujen tarpeellisuuden ja pyrkii suunnittelemaan niiden kautta oman toimintansa omassa työpisteessään. Opiskelija pystyy luomaan uusia toiminta tapoja omalle alalleen



matkailun kautta. Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti tunneilla matkailukeskusteluun sekä tuo rakentavia että kriittisiä ajatuksia ja ehdotuksia esille.

Arvosana 5 (min 90% tavoitteesta)

Tiedot, taidot, pätevyys ja tentti

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

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

### **Matkailun perusteet (Monimuoto-opetus)**

Tunnus: PTA1RH002

Laajuus: 3 op (12 h)

Ajoitus: 4. tai 1. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen, jos ei aikaisempaa matkailun tuntemusta.

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

### **Oppimistavoitteet**

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

### **Sisältö**

- matkailun peruskäsitteet ja toimialan klusteri
- matkailun vaikutukset
- Suomen myyminen matkailukohteena

### **Työelämäyhteydet**

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

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

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

### **Vastuopettajat**

Hannele Leppäneva, Haagan yksikkö

### **Oppimateriaalit**

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

### **Arviointiperusteet**

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

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

Tentti

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

Tiedot (min 40% tavoitteesta)

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

### Arvosana 3

Tiedot ja taidot (min 70% tavoitteesta)

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

### Arvosana 5 (min 90% tavoitteesta)

Tiedot, taidot ja pätevyys

Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa. Opiskelija tulkitsee tulevaisuutta realistisen luovasti. Opiskelija osaa yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan. Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoimintansa prosesseja matkailun kautta. Opiskelija suunnittelee ja johtaa mitattavaa toimintaa, jossa matkailu on oma osansa. Opiskelija luo uusia toimintatapoja omalle alalleen matkailun kautta. Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti keskusteluun ja opiskeluryhmän toimintaan sekä tuo keskusteluun rakentavia ajatuksia ja ehdotuksia tunneilla yksilönä.

# Henkilökohtaiset viestintätaidot

Tunnus: PTA1RH003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

## Oppimistavoitteet

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

- tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä
- osaa kirjoittaa asiatyylisiä tekstiä
- osaa esiintyä vakuuttavasti
- osaa suhtautua lukemaansa ja kuulemaansa kriittisesti
- osaa arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa.

## Sisältö

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

- ideoinnista viimeistelyyn
- tavoitteen asettaminen
- viestin kohdentaminen
- suullisen ja kirjallisen esityksen rakenne esityksen tukena
- esityksen havainnollistaminen sanallisesti, sanattomasti ja välinein
- palautteen antaminen, hakeminen ja käyttäminen
- PowerPoint- ja Word-ohjelmat suullisten ja kirjallisten esitysten tukena.

Kurssien muu sisältö on seuraava:

Puheviestintä

Vakuuttavan esiintymisen perusteet

Ryhmäviestinnän perusteet

Kirjallinen viestintä

Opintoihin liittyvät tekstit

Asiatyylit

## Työelämäyhteydet

Opintojakso liittyy työelämään välillisesti.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla sivutaan kulttuurienvälisiä viestintää.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso sisältää keskusteluita ja harjoituksia ja niistä annettavaa palautetta.

Kokopäiväopiskelijoiden tunnit jakautuvat seuraavasti:

Puheviestinnän lähiopetus 24 t

Kirjallisen viestinnän lähiopetus 16 t

Itsenäinen opiskelu 41 t

Oman oppimisen arviointi 1 t

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, puheviestintä, 040 488 7193

Muut opettajat

Eeva Puhakainen, kirjallinen viestintä, 040 488 7166

### **Oppimateriaalit**

Kaikille yhteinen oppimateriaali on seuraava:

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

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

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

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

Jyväskylän yliopisto. Kielikeskus. Luettavissa: [http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja\\_tietomajakka.shtml](http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja_tietomajakka.shtml). Luettu: 26.3.2014

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

### **Arviointiperusteet**

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

Arvosana painottuu seuraavasti:

Puheviestintä (harjoitukset, aktiivisuus, raportti) 60%

Kirjallinen viestintä (harjoitukset, aktiivisuus) 40%

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

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

##### Arvosana 3

- \* Osoittaa, että tunnistaa oman viestijäkuvansa.
- \* Kirjoittaa sujuvaa asiatyylistä tekstiä.
- \* Osoittaa, että osaa suunnitella ja toteuttaa esiintymisensä tavoitteellisesti ja kohderyhmän huomioon ottaen.
- \* Osoittaa, että osaa valita ja hyödyntää lähteitä kriittisesti.
- \* Antaa palautetta, joka sisältää perusteluja.

##### Arvosana 5

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

# Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta

Tunnus: PTA1RH004

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 1. lukuvuoden aikana

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee laskentatoimen vaatimat talousmatematiikan ja taulukkolaskennan perustaidot.

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla käytetään harjoituksissa alan esimerkkejä.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla noudatetaan laskentaperusteissa alan kansainvälisiä laskentakäytäntöjä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 74 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 20 h

Itsenäinen opiskelu 86 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuuopettajat

Mariitta Rauhala, Haaga

## Oppimateriaalit

Opintomoniste: ostettavissa Matskusta tai tulostettavissa omakustanteisesti Moodlesta

Saaranen, P.-Kolttola, E.-Pösö, J., 2003. Liike-elämän matematiikkaa, Edita

Moodle-tukimateriaali ja kirjastossa sähköisenä oleva taulukkolaskennan opas

## Arviointiperusteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Sähköinen liiketoiminta

Tunnus: PTA1RH005  
Laajuus: 3op (81 h)  
Ajoitus: 1.-2. lukukausi  
Kieli: suomi  
Opintojakson taso: perusopinnot  
Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

## Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

Kurssin case-harjoitukset ovat monikansallisiin yrityksiin liittyviä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

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

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

### Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

### Vastuuopettajat

Tommi Immonen, Haaga

### Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

### Arviointiperusteet

Harjoitustyö 100%

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

Arviointikriteerit

Arvosanat/ Kohteet	1 (min 40% tavoitteesta)	3 (min 70% tavoitteesta)	5 (min 90% tavoitteesta)
Tiedot (Knowledge)	Opiskelija osaa nimetä peruskäsitteet ja yleisimmät lyhenteet. Opiskelija hahmottaa alan tärkeimmät kehityssuunnat. Opiskelija osaa kuvata toimintaa mallien mukaisesti.	Opiskelija ymmärtää peruskäsitteiden merkityksen. Opiskelija osaa vertailla ilmiöitä historian valossa.	Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa. Opiskelija tulkitsee tulevaisuutta realistisen luovasti.
Taidot (Skills)	Opiskelija osaa kuvata perustyökalut. Opiskelija osaa kuvata perusprosesseja toimintaympäristössä.	Opiskelija osaa käyttää muutamaa yleisintä työkalua. Opiskelija osaa suunnitella ja perustella prosessin.	Opiskelija osaa yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan. Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoiminnan prosesseja. Opiskelija suunnittelee ja johtaa mitattavaa toimintaa. Opiskelija luo uusia toimintatapoja omalle alalle.
Pätevyys (Competencies)	Opiskelija osallistuu jonkin verran keskusteluun ja on mukana ryhmän toiminnassa.	Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan.	Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan sekä tuo keskusteluun rakentavia ajatuksia ja ehdotuksia.



# Hotell-, restaurang- och turismsvenska

Tunnus: PTA1RH006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on B1. Opiskelijalla tulee olla hyväksytyt suoritukset joko ruotsin lähtötasotestistä tai Träna svenska –kurssista.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 31 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 17 h

Itsenäinen opiskelu 62 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

## Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Tentti 80%

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20%

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# English for the Hotel, Restaurant and Tourism Industry

Tunnus: PTA1RH007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija vahvistaa englannin kielen taitoaan ja perehtyy monipuolisesti majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan ammattikieleen siten, että selviytyy luontevasti ja sujuvasti erilaisissa alan palvelu-, myynti- ja esittelytilanteissa.

Painopistealueena ovat majoitus- ja ravitsemisalan aihepiirit. Hän osaa myös esitellä paikallisia matkailupalveluja ja nähtävyyksiä ja kertoa majoituspalveluista, sekä keskustella Suomen ruokakulttuuriin liittyvistä asioista englannin kielellä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Kurssin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 31 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus 15h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 64h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

**Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

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

**Vastuopettajat**

Kristiina Huff, Haaga

**Oppimateriaalit**

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

**Arviointiperusteet**

Tentti 60%

Harjoitustyöt 40%

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

**Arviointikriteerit****Arvosana 1**

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

**Arvosana 3**

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

**Arvosana 5**

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

# Yksilö työyhteisössä

Tunnus: PTA1RH008

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyysehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojakson teemat sovelletaan työyhteisöihin ja työelämään käytännön esimerkein

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiovetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiovetustoteutus:

Lähiovetus ja tentti 24h

Itsenäinen opiskelu 55h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiovetus ja tentti 13h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Keskusteleva luento, ryhmäharjoitukset, harjoitustyö ja tentti

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön. Yhteys suoraan opettajaan.

## Vastuopettajat

Ulla Ijäs, Haaga

## Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 60%

Harjoitustyö 40%

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Kauppaoikeus

Tunnus: PTA1RH009

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Kurssilla käsitellään alan kuluttajakauppaa ja yrityksen ostotoimintaa.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Kaija Varjola, Haaga

## Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

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

## Arvioinnin kohteet

- opiskelijoiden tuottamat oikeustapausratkaisut
- tentti

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

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

### Arvosana 5

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



# Johdatus opintoihin ja työelämään

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

Tunnus: PTA1RH010

Laajuus: 3 op (81 t)

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi ja/tai englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

**Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

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

**Sisältö**

Opintojakso koostuu kolmesta seuraavasta osasta:

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

Opiskelija osallistuu orientointitunteihin, kieli- sekä virkistyspäivään opettaja- ja opiskelijatutorien johdolla. Opiskelija osallistuu myös intensiiviviikon 3 ohjelmaan. Opiskelija laatii henkilökohtaisen opintosuunnitelman (hops).

**Työelämäyhteydet**

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

**Kansainvälisyys**

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

**Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opetus- ja oppimismenetelmät ja niihin käytettävä aika ovat seuraavat:

Lähiopetus 55 t

Itsenäinen opiskelu 25 t

Oman oppimisen arviointi 1 t

Yhteensä 81 t

**Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)**

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyn piiriin.

**Vastuopettajat**

Opettajatutor ja koulutusohjelmajohtaja

**Oppimateriaalit**

Oppimateriaali on seuraava:

- opettajatutorin ja vierailijoiden materiaali
- Oma polku -materiaali.

**Arviointiperusteet**

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty–hylätty. Opiskelija on suorittanut opintojakson, kun hän on suorittanut sen jokaisen osan ja kun hän on käynyt 1. lukuvuoden henkilökohtaisen opintosuunnitelma -keskustelun eli hops-keskustelun. Opintojaksolle on osallistuttava aktiivisesti.

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

## **Aikataulu**

Virkistyspäivä: 2.9.2014

Kielipäivä: 15.10.2014

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

Tutustuminen hotelli-, ravintola- ja matkailualaan: intensiiviweekki 3. ma.-ke. 12–14.1.2015

Hopsin laatiminen: 5. periodin aikana

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

## **AIKUISRYHMILLE**

Tunnus: PTA1RH010

Laajuus: 3 op (81 t)

Ajoitus: 1. ja 2. lukukausi, orientointipäivät

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

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

### **Sisältö**

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

Orientointipäivät

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

Syyslukukauden alussa

- Hops-keskustelut ja henkilökohtainen opinto- ja ajankäyttösuunnitelma

- pohdinta: opintoihin orientoituminen

- harjoitteluinfo

Syyslukukauden lopulla

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

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla pohditaan omaa urapolkua sekä ammatillista kasvua aikaisempaan kokemukseen ja nykyiseen työpaikkaan peilaten.

Hyödynnetään opiskelijoiden työkokemusta HOPSin rakentamisen yhteydessä sekä yrittäjyysseemassa.

### **Kansainvälisyys**

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

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus: luennot, vierailut ja ryhmätyöt, itsenäiset oppimistehtävät, kirjallisuusreferaatti ja pohdinta (yrittäjyys), hops-keskustelut opinto-ohjaajan kanssa, Moodle-tehtävät verkossa. Oman oppimisen arviointi 1 h.

**Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)**

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyn piiriin.

**Vastuopettaja**

Marjaana Mäkelä

**Oppimateriaalit**

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

**Arviointi**

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

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

# Ravintolajuomat

Tunnus: PTA2RH011

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää viinimaailman perusteet: viinityypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- oluet ja väkevät juomat: tyypit ja tarjoilu, käyttö sekä baarityön perusteet
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

## Sisältö

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 75 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 95 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

## Oppimateriaalit

Kirjallisuus: päivitetään myöhemmin

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

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

Arvioinnin kohteet

Ammattimainen maistaminen ja maistamisen terminologia

Viinin laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät

Viinitermistö

Viinialueiden sijainnit ja ominaisuudet

Cocktailien perusosaaminen

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

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

### Arvosana 5

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

# Talouden raportointi ja seuranta

Tunnus: PTA2RH012

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

## Oppimistavoitteet

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

## Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

- yrityksen laskentatoimen sisältö ja tehtävät
- kirjanpidon tilipuitteet
- liiketapahtumien kirjaaminen
- arvonlisäverotuksen huomioiminen hotelli-, ravintola- ja matkailualan kirjanpidossa
- tilinpäätöksen tekeminen
- tilinpäätösanalyysin ja hotelli-, ravintola- ja matkailualan keskeisten tunnuslukujen tulkinta

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla analysoidaan alan toimijoiden tilinpäätöstietoja.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla keskitytään suomalaiseen kirjanpitokäytäntöön.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 21 h

Itsenäinen opiskelu 59 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Vaihtoehtoiset suoritustavat

Lähiopetustoteutus ja monimuotototeutus

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

## Vastuopettaja(t)

Hanna Moisio

## Oppimateriaalit

Tomperi, S. 2013. Käytännön kirjanpito. 25. uudistettu painos. Edita. Helsinki.

Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 80%, harjoitustyö 20%

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

## Arvioinnin kohteet

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

### **Arviointikriteerit**

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# Majoituspalvelu

Tunnus: PTA2RH013A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tutustua majoitusliikkeen vastaanoton tehtäviin ja tunnistaa vastaanoton asiakaspalveluprosessi. Tavoitteena on myös vastaanottotyön tekninen hallinta hotellivaraustjärjestelmää soveltaen sekä hotellin turvallisuusosaamisen hahmottaminen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

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

## Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään palasemavierailu sammutusharjoituksiin, vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta ja hotellivierailu.

## Kansainvälisyys

Opintojakson tehtävissä käsitellään majoitusliikkeiden asiakaskohderyhmiä monikulttuurisesta näkökulmasta

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

b) monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Taina Pallonen, Haaga

## Oppimateriaalit

- Alakoski, L., Härkkö, P. & Lappalainen, H. 2006. Hotellin vastaanoton operatiivinen toiminta. Restamark Oy.
- Laki majoitus- ja ravitsemisliikkeistä 28.4.2006/308.
- Valorinta, V. 2008. Hotellivarausten arvoketju. Booking partner Oy.



- Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

### **Arviointiperusteet**

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

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

##### Arvosana 3

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

##### Arvosana 5

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

# Ravintolapalvelun perusteet

Tunnus: PTA2RH013B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- Osaa ohjata omaa palveluprosessiaan
- Ymmärtää palvelun ja myynnin merkityksen yrityksen liiketaloudelliselle menestymiselle toimintaympäristössään
- Ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Hallitsee konkreettisen asiakaspalvelun ja siihen liittyviä kädentaitoja vaativia työtehtäviä
- Omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojakson osa antaa valmiudet ensimmäiseen työharjoitteluun.

## Kansainvälisyys

Osa opintojaksotehtävän kirjallista osuutta on suoritettava englanniksi.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävä 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävä 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Taru Sipponen

Heikki Ursin

## Oppimateriaalit

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

Mara TES

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 50%

Harjoitustyö 50%

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

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

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

##### Arvosana 3

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

##### Arvosana 5

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

# Ruokatuotannon perusteet

Tunnus: PTA2RH013C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1 - 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

## Oppimateriaalit

- Lehtinen M., Talvinen P. & Taurén, H. 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. WSOY. Porvoo.
- Lehto P. & Patala, A 2007. Kokin käsikirja. Otava. Helsinki.
- Parkkinen K. & Rautavirta, K. 2005. Utelias Kokki. Restamark. Helsinki.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Harjoitustyöt 50%

Tentti 40%

Itsearviointi ja aktiivisuus 10%

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

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Elintarviketieto

Tunnus: PTA2RH013D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu ”Hotelli ja ravintola palvelutuotteena”-opintokokonaisuuteen.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee raaka-aineet ja niiden ominaisuudet
- ymmärtää ruokatuotteen ravitsemuksellisen, aistittavan ja lakisääteisen laadun

## Sisältö

- Elintarvikkeiden kemiaa
- Pakkausmerkinnät
- Vilja ja viljavalmisteet
- Maito ja maitovalmisteet
- Kananmuna
- Kasvikset
- Liha ja kala
- Rasvat ja sokeri
- Elintarvikehygieeninen osaaminen

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Saija Laitinen

## Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

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

Tentti 50 %

Omat esitykset ja tuntiaktiivisuus 25 %

Harjoitustyö 25 %

Hyväksytysti suoritettu hygieniaosaamistesti

Arvioinnin kohteet

- elintarvikehygieeninen osaaminen; tuoteturvallisuus
- elintarviketuntemus: peruselintarvikkeiden tunnistaminen, niiden koostumus ja rakenne

- elintarvikkeiden säilytys ja säilyvyys
- ruoanvalmistuksessa tapahtuvat muutokset raaka-aineiden koostumuksessa, rakenteessa ja aistittavassa laadussa

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

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

##### Arvosana 3

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

##### Arvosana 5

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

# Svenska i arbetslivet

Tunnus: TYE1RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on B1. Opiskelijalla tulee olla hyväksytyt suoritukset joko ruotsin lähtötasotestistä tai Träna svenska –kursista.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehitymisessä tarvittavan kirjallisen ja suullisen ruotsin kielen taidon
- Osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan ruotsiksi
- Osaa kertoa yrityksen taloudellisesta tilanteesta ruotsiksi
- Ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon johtamisessa
- Ymmärtää lisäarvon, joka syntyy kun tietoa tai tulevaisuustietoa voi hakea useilta kielialueilta
- Ymmärtää kielitaidon merkityksen työhaussa ja etenemisessä

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

## Kansainvälisyys

Opiskelija oppii pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 31 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 20 h

Itsenäinen opiskelu 59 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Anna Sarajas-Zino

## Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.



## **Arviointiperusteet**

Tentti 80%

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20%

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# Budjetointi ja tulosseuranta

Tunnus: TYE1RH002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehtävät harjoitukset ovat työelämälähtöisiä, tietyin yksinkertaistuksin.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla keskitytään suomalaiseen budjetointikäytäntöön.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuuopettaja(t)

Hanna Moisio

## Oppimateriaalit

Opintomoniste, joka on ostettavissa Matskusta tai tulostettavissa omakustanteisesti Moodlesta.

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2013 tai uudempi. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark Oy. Helsinki.

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 E-lomakkeella.

Arvioinnin kohteet

- Tulosbudjetin, rahoitusbudjetin ja ennakoidun taseen laadinta
- Käyttöpääoman laskeminen

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Markkinointiviestintä

Tunnus: TYE1RH003

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 4. ja 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintojaksot:

Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RH001

Henkilökohtaiset viestintätaidot OJ PTA1RH003

Sähköinen liiketoiminta OJ PTA1RH005

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on antaa opiskelijalle kuva viestinnän eri osa-alueiden merkityksestä majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksen toiminnassa. Painopisteinä ovat henkilökohtainen viestintä ja myyntityö.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

Opintojakson sisältö on seuraava:

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

## Työelämäyhteydet

Opiskelijat tekevät opintojaksolla työelämälähtöisen projektin.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla käsitellään kansainvälisiä esimerkkejä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 t

Itsenäinen opiskelu 59 t

Oman oppimisen arviointi 1h

Yhteensä 108 t

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 21 t

Itsenäinen opiskelu 86 t

Oman oppimisen arviointi 1h

Yhteensä 108 t

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## **Vastuopettajat**

Päivi Mattsoff  
Timo Moilanen  
Eeva Puhakainen

## **Oppimateriaalit**

Jansson, M. 2007. Messuguru: messumarkkinoijan ideakirja. Suomen Messusäätiö. Helsinki  
Juholin, E. 2009. Communicare!: viestintä strategiasta käytäntöön. Inforviestintä. Helsinki.  
Lohtaja, S. ja Kaihovirta-Rapo, M. 2007. Tehoa työelämän viestintään – puhu kuulijalle, kirjoita lukijalle. WSOY. Juva.  
Ojanen, S. 2003. Tiedota tehokkaasti: opas mediasuhteisiin. Edita. Helsinki.  
Rubanovitsch, M. ja Aalto, E. 2009. Myy enemmän – myy paremmin. WSOY Pro. Helsinki.  
Uimonen, T. 2007. 3. painos. Taitoa tekijälle, tehoa teksteihin. Opas tiedottavaan kirjoittamiseen. Tammer-Paino Oy. Tampere.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Projektityö 70% + esitys 25%  
Itsearviointi 5%

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

### Arvioinnin kohteet

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät

Tunnus: TYE1RH004

Laajuus: 6 op (162 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 72 h

Itsenäinen opiskelu 89 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 131 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja(t)

Saija Laitinen

## Oppimateriaalit

Tutkimus- ja kehittämismenetelmät:

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy. 2015. Raportointi ja oppinäytetyö Haagassa. Luettavissa: <https://mynet.haaga-helia.fi/fi/opiskelu/opinnaytetyo-amk/raportointiohj...>

Ojasalo, K. Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2014. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Sanoma Pro. Helsinki. (vanhempi painos käy.).

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama oppimateriaali.

#### Työhyvinvointi:

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

Muu opetuksessa mainittu ajankohtainen työhyvinvointimateriaali.

#### **Arviointiperusteet**

Opintojaksotehtävän tutkimusraportin osuus 70 % ja loppupentin osuus 30 % arvosanasta. Harjoitustehtävät on suoritettava hyväksytysti.

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

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

#### Arvioinnin kohteet

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

##### Muistamisen taso

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

##### Arvosana 3

##### Ymmärtämisen taso ja soveltamisen taso

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

##### Arvosana 5

##### Analysoinnin, arvioimisen ja luomisen taso

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

# Päivittäisjohtaminen

Tunnus: TYE1RH005

Laajuus: 4 op (106 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Henkilökohtaiset vuorovaikutustaidot, Yksilö työyhteisössä sekä Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät -opintojaksot suoritettuna

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on päivittäisjohtamisen perusteiden hallinta ja esimiesviestinnän perusteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiovetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiovetustoteutus:

Lähiovetus ja tiimitentti 24 h

Harjoituskurssi (viestintä) 24 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 57 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiovetus ja tiimitentti 12 h

Harjoituskurssi (viestintä) 12 h

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

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Kari Nurminen ja Päivi Mattsoff

## Oppimateriaalit

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

Pentikäinen, M. 2009. Ensiaskeleet esimiehenä. WSOY.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.



### **Arviointiperusteet**

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

Harjoituskurssin tehtävät ja aktiivisuus 40%

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

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

##### Arvosana 3

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

##### Arvosana 5

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

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

# International Communication Skills

Tunnus: TYE1RH006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

- englanninkielisen viestinnän erikoispiirteitä, esimerkiksi alan kirjallisen viestinnän tilanteita kuten laskutus-, myynti- ja tarjousviestintää sekä valituksiin ja tiedusteluihin vastaamista
- erilaisten apuvälineiden kuten oikolukuohjelman, Internetin resurssien ja nettisanakirjojen käyttö
- liike-elämän viestintätilanteita, esimerkiksi haastaviin asiakaspalvelutilanteisiin liittyen
- esitelmiä esimerkiksi asiantuntijaroolissa tai sosiaalisessa mediassa
- tiedonhakua eri lähteistä

## Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 31 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Kristiina Huff

## Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Tentti 30%

Harjoitustyöt 70%

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RH007

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

yrittäjäominaisuudet

osakeyhtiö: perustamistoimet – ja asiakirjat

liiketoiminnan osto

liiketoiminnan aloittaminen

markkinoiden hahmottaminen

liikepaikka

tilaratkaisut

vuokrasopimus

liiketoiminnan suunnittelu LTS-mallia käyttäen

tuotepalvelupaketti

markkinointisuunnitelma

taloussuunnitelma

henkilöstösuunnitelma

Viranomaisluvut ja ilmoitukset

Vakuutukset

Liikeidean esittely

## Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yrittäjätapaamisia.

## Kansainvälisyys

Kurssin aikana tutkitaan kansainvälisiä suosittuja liikeideoita omaan liikeideaan peilaten.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 77 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 10 h

Itsenäinen opiskelu 97 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

**Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

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

**Vastuopettajat**

Juuso Kokko

**Oppimateriaalit**

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

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

**Arviointiperusteet**

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

Projektitehtävä: Hyväksytty / hylätty

# English for Business Situations

Tunnus: TYE2RH008A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 55 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

**Vastuopettajat**

Kristiina Huff

**Oppimateriaalit**

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

**Arviointiperusteet**

Tentti 60%

Harjoitustyöt 40%

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

**Arviointikriteerit****Arvosana 1**

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

**Arvosana 3**

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

**Arvosana 5**

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

# Toiminnan organisointi

Tunnus: TYE2RH008B

Laajuus: 3 op (80 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi (2. opintovuosi)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 55 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

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

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen (AHOT)

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

## Vaihtoehtoiset suoritustavat

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

## Vastuopettajat(t)

Markus Häyhtiö

## Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaaman ilmoittama tai jakama materiaali.



### **Arviointiperusteet**

Tentti 60 % (60/100 p)

Harjoitustyö / raportti 40 % (40/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 40/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# Laatu hotelli- ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RH008C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Kansainvälisyys

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Tentti 60%

Harjoitustyö 40%

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu

Tunnus: TYE2RH008D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään vaihtelevissa ympäristöissä oppimistehtäviä yhteistyössä alan yrityksissä.

## Kansainvälisyys

Opintojakson oppimistehtävä voidaan tehdä yhteistyössä kansainvälisten kumppaneiden kanssa.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

- a. Lähiopetustoteutus:
  - Lähiopetus ja/tai tentti h
  - Itsenäinen opiskelu ja opintojakson oppimistehtävä 48 h
  - Oman oppimisen arviointi 1h
- b. Monimuotototeutus:
  - Lähiopetus ja/tai tentti 12 h
  - Itsenäinen opiskelu 68 h
  - Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Taru Sipponen

Heikki Ursin

## Oppimateriaalit

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

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

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

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

Scanlon, N. L. 2000. Catering Management. John Wiley & Sons.  
Shock, P. J. & Stefanelli, J. M. 2001 On-Premise Catering. John Wiley & Sons.  
Walker, J. 2004. Introduction to Hospitality Management. Pearson Prentice Hall.  
[http://wps.prenhall.com/chet\\_walker\\_inthospitality\\_4/](http://wps.prenhall.com/chet_walker_inthospitality_4/)

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

#### **Arviointiperusteet**

Tentti 40 %

Harjoitustyö 60 %

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

Arviointikriteerit

#### **Arvosana 1**

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

#### **Arvosana 3**

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

#### **Arvosana 5**

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

# Ruokatuotannon prosessit

Tunnus: TYE2RH008E

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokatuotannon prosessit ja osaa ohjata niitä eri ruokapalvelusektoreilla
- ymmärtää eri ruokapalvelusektoreiden ostotoiminnan
- hallitsee laskennan päätöksenteon perusteena

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintokokonaisuuteen liittyvä tehtävä tehdään yhdessä elinkeinon kanssa tai elinkeinolähtöisesti.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

## Oppimateriaalit

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti

Harjoitustyö

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# English for Business Situations

Tunnus: TYE2RH009A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 55 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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



**Vastuopettajat**

Kristiina Huff

**Oppimateriaalit**

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

**Arviointiperusteet**

Tentti 60%

Harjoitustyöt 40%

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

**Arviointikriteerit****Arvosana 1**

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

**Arvosana 3**

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

**Arvosana 5**

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

# Toiminnan organisointi

Tunnus: TYE2RH009B

Laajuus: 3 op (80 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi (2. opintovuosi)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu ja työskentely verkko-oppimisympäristössä (Moodle) 55 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

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

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen (AHOT)

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

## Vaihtoehtoiset suoritustavat

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

## Vastuopettajat(t)

Markus Häyhtiö

## Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaaman ilmoittama tai jakama materiaali.

### **Arviointiperusteet**

Tentti 60 % (60/100 p)

Harjoitustyö / raportti 40 % (40/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 40/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# Laatu hotelli- ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RH009C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Tentti 60%

Harjoitustyö 40%

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu

Tunnus: TYE2RH009D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään vaihtelevissa ympäristöissä oppimistehtäviä yhteistyössä alan yrityksissä.

## Kansainvälisyys

Opintojakson oppimistehtävä voidaan tehdä yhteistyössä kansainvälisten kumppaneiden kanssa.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson oppimistehtävä 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Taru Sipponen

Heikki Ursin

## Oppimateriaalit

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

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

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

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

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

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

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

[http://wps.prenhall.com/chet\\_walker\\_inthospitality\\_4/](http://wps.prenhall.com/chet_walker_inthospitality_4/)

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Tentti 40%

Harjoitustyö 60%

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

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Majoitusliikkeen asiakaspalveluprosessit ja myyntityö

Tunnus: TYE2RH009E

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Markkinoinnin ja myynnin perusteet sekä Markkinointiviestintä. Kuuluu osana opintojaksoon Majoitusliikkeen palveluprosessit.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- tuntee ja osaa soveltaa esimiehen osaamisalueita majoitusliikkeen asiakaspalvelussa ja myyntityössä
- hallitsee majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida ja kehittää palvelutoimintaa, myös myynnillisestä näkökulmasta
- osaa suunnitella ja kehittää kokonaisvaltaista palvelukokemusta ja asiakaskesteistä palvelukulttuuria
- osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- ymmärtää majoitusalan yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan

## Sisältö

- Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen palvelukokemus ja asiakaskesteinen palvelukulttuuri
- Majoitusliikkeen asiakaslähtöiset palveluprosessit ja niiden kehittäminen, myös myynnin näkökulmasta
- Palvelutilanteiden toimivuus ja palveluasenteen ylläpitäminen
- Haastavat asiakaspalvelutilanteet
- Vastaanoton ja myyntipalvelun roolit, eri työnkuvat ja yhteistyön vaatimus
- Majoitusliikkeen myyntityö ja sen kehittäminen
- Myynti kuluttajille ja yrityksille
- Erilaiset myyntitilaisuuudet ja -tapahtumat
- Hotellin esittely

## Työelämäyhteydet

Opintojakson osassa tehdään harjoitustöiden toteuttamisessa yhteistyötä hotelliyrityksen kanssa.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 36 h

Itsenäinen opiskelu 44 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 18 h

Itsenäinen opiskelu 62 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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



## **Vastuopettaja**

Nina Niemi

## **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Oppimistehtävät

Aktiivisuus lähiopetuksessa

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

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

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

Arvosana 3

Opiskelija

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

Arvosana 5

Opiskelija

- tuntee ja osaa kehittää majoitusliikkeen asiakaspalvelun ja myyntityön osa-alueita
- osaa suunnitella ja kehittää majoitusalan myynnillisiä palveluprosesseja
- kykenee tuottamaan asiakaslähtöisiä palvelukokemuksia ja rakentamaan asiakaskeskeistä palvelukulttuuria
- osaa suunnitella majoitusyrityksen markkinoinnin ja myynnin tehtäviä ja toimintoja sekä soveltaa osaamistaan käytäntöön

# Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä

Tunnus: TYE3RH010A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Markkinoinnin ja myynnin perusteet, e-Commerce in Hospitality and Tourism / Sähköinen liiketoiminta, Henkilökohtaiset viestintätaidot.

Kuuluu osana opintojaksoon Asiakaslähtöinen kehittäminen.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta mahdollisuuksien mukaan.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson osa on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 32 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuuopettaja(t)

Markus Häyhtiö

## Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

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

## Arviointiperusteet

Tentti 100%

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

#### Arvioinnin kohteet

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

###### Opiskelija osaa

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

##### Arvosana 3

###### Opiskelija osaa

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

##### Arvosana 5

###### Opiskelija osaa

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

# Ravintolan kontrollitoiminnot ja kannattavuuden suunnittelu

Tunnus: TYE3RH010B

Laajuus: 5 op (135 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

Laskelmissa noudatetaan kansainvälisiä alan käytäntöjä tehokkuuden ja kannattavuuden analysoinnissa.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 56 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson osan tehtävä 78 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson osan tehtävä 122 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Heikki Ursin

Mariitta Rauhala

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

Kaikki osiot on suoritettava hyväksyttävästi.

# Ravitsemustieto

Tunnus: TYE3RH010C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Elintarviketieto (OSA PTA2RH013D) oltava suoritettuna.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

c) Kirjatentti:

Lähitapaaminen 3 h

Tentti 2 h

Ruokapäiväkirja 12 h

Muu itsenäinen työskentely 63 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja(t)

Saija Laitinen

## Oppimateriaalit

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustehtävät 40 %

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

#### Arvioinnin kohteet

- ravitsemussuosituksat ja niihin liittyvät käsitteet
- ruoan ravitsemuksellisen laadun arvioiminen
- erityisruokavalioiden ja muiden ravitsemuksellisten erityistarpeiden tunteminen

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

- löytää suomalaiset ravitsemussuosituksat ja osaa nimetä niiden sisällön pääpiirteissään
- osaa yhdistää ruoan koostumuksen sen ravitsemukselliseen laatuun
- tunnistaa asiakkaiden ravitsemukseen liittyvät erityistarpeet ravintolan asiakaspalvelussa

##### Arvosana 3

- osaa verrata ruoan ravitsemuksellista laatua ravitsemussuosituksiin
- osaa arvioida ruoan koostumustietojen perusteella ruoan ravintosisältöä
- osaa arvioida asiakaspalvelussa ruoan soveltuvuuden asiakkaalle, jolla on ravitsemuksellisia erityistarpeita

##### Arvosana 5

- osaa arvioida ruoan ravitsemuksellista laatua ja kehittää ruokaa vastaamaan ravitsemussuosituksia
- osaa ottaa huomioon asiakaspalvelussa asiakkaan ravitsemukseen liittyvät erityistarpeet ja osaa itse ehdottaa asiakkaalle tilanteeseen sopivan ratkaisuvaihtoehdon

# Työoikeus

Tunnus: TYE3RH010D

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kauppaoikeus on suoritettu aikaisemmin.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Kurssilla käsitellään työoikeutta ja työehtosopimuksia.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Kaija Varjola

## Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

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

Arvioinnin kohteet

- opiskelijoiden tuottamat oikeustapausratkaisut
- tentti

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Osaa soveltaa säännöksiä käytännön tilanteisiin.



Arvosana 5

Osa kriittisesti arvioida tekemänsä ratkaisut ja niiden seuraukset.

# Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä

Tunnus: TYE3RH011A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Markkinoinnin ja myynnin perusteet, e-Commerce in Hospitality and Tourism / Sähköinen liiketoiminta, Henkilökohtaiset viestintätaidot.

Kuuluu osana opintojaksoon Asiakaslähtöinen kehittäminen.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta mahdollisuuksien mukaan.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson osa on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 32 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja(t)

Markus Häyhtiö

## Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

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

## Arviointiperusteet

Tentti 100%

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

#### Arvioinnin kohteet

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

###### Opiskelija osaa

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

##### Arvosana 3

###### Opiskelija osaa

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

##### Arvosana 5

###### Opiskelija osaa

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

# Majoitusliikkeen esimiestyö ja kannattavuuden suunnittelu

Tunnus: TYE3RH011B

Laajuus: 5 op (135 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta sekä talouden raportointi ja seuranta. Kuuluu osana opintoihin Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

Laskelmissa noudatetaan kansainvälisiä alan käytäntöjä tehokkuuden ja kannattavuuden analysoinnissa.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:  
Lähiopetus ja tentti 56 h  
Itsenäinen opiskelu 78 h  
Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:  
Lähiopetus ja tentti 27 h  
Itsenäinen opiskelu 107 h  
Oman oppimisen arviointi 1h

#### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

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

#### **Vastuopettajat**

Nina Niemi  
Mariitta Rauhala

#### **Oppimateriaalit**

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2008. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark. Helsinki.  
Heikkilä, P., Rauhala, M. & Saranpää, T. 2010. Hotelli- ja ravintola-alan sisäisen laskentatoimen harjoituskirja. Restamark. Helsinki.  
Mara-Plan koulutus -manuaali. Pretax-yhtiöt.  
Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus – esimiehet 1.4.2010–31.3.2014.  
Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus – työntekijät 1.4.2010–31.3.2014.  
Selander, K. & Valli, V. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. WSOY.  
Sekä muut opettajien ilmoittamat materiaalit.

#### **Arviointiperusteet**

Harjoitustyö  
Tentit  
Soveltavat taulukkolaskentaharjoitukset  
Aktiivisuus lähiopetuksessa

Arvioinnin painotukset kerrotaan lähiopetuksen yhteydessä.

#### **Arvioinnin kohteet**

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

##### **Arvosana 3**

Opiskelija osaa laatia työvuorolistan lähes virheettömästi ja perustella tekemänsä päätökset. Opiskelija osaa ratkaista esimiestyössä ilmentyviä tilanteita toiminnalliset ja taloudelliset tekijät huomioiden. Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyössä käytettäviä laskelmia alan yrityksen kannattavuudesta ja toiminnan tehokkuudesta itsenäisesti. Opiskelijalla on valmiudet perustehtäviin annetuilla ohjeilla.

##### **Arvosana 5**

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



# Majoitusliiketoiminta

Tunnus: TYE3RH011C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

## Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintoihin kuuluu opintokäyntejä opiskelijoiden itsensä valitseisiin majoitusliikkeisiin.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Kokopäiväopetuksen toteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

b) Monimuoto-opetuksen toteutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Opiskelu muodostuu luennoista sekä itsenäisistä että ryhmätehtävistä ja kirjallisista harjoituksista.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Taina Pallonen (kokopäiväopetus ja monimuoto-opetus)

Pekka Soive (kokopäiväopetus)

## Oppimateriaalit

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

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

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

Laki majoitus- ja ravitsemisliikkeistä 28.4.2006/308.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

### **Arviointiperusteet**

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

Tunnistaa majoitusalan monimuotoisuuden

Tuntee alan toimintaympäristön ja toimialan rajapinnat

##### Arvosana 3

Edellisten lisäksi

Tuntee majoitusalan historiaa ja kehitystä sekä alan eri osa-alueet

Osaa seurata majoitusalan kehitystä

Tuntee majoitusliikkeen toimintamalleja ja osastojen väliset yhteydet

##### Arvosana 5

Edellisten lisäksi

Tuntee majoitusalan yrityskenttää Suomessa ja kansainvälisesti

Osaa selittää majoitusalan toimintaympäristön muutosten vaikutuksia majoitusliikkeiden toimintaan

# Työoikeus

Tunnus: TYE3RH011D

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Kauppaoikeus on suoritettu aikaisemmin.

### **Oppimistavoitteet**

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

### **Sisältö**

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

### **Työelämäyhteydet**

Kurssilla käsitellään työoikeutta ja työehtosopimuksia.



**Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

**Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

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

**Vastuuopettajat**

Kaija Varjola

**Oppimateriaalit**

Saarinen M. 2009. Majoitus- ja ravitsemisalalan työsuhteasiat. Kauniainen. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

**Arviointiperusteet**

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

Arvioinnin kohteet

Opiskelijoiden tuottamat oikeustapausratkaisut

Tentti

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Osaa soveltaa säännöksiä käytännön tilanteisiin.

Arvosana 5

Osaa kriittisesti arvioida tekemänsä ratkaisut ja niiden seuraukset.

# Syventävä työharjoittelu

Tunnus: RHA6RH009A

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 5. lukukausi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Suoritaan Perusharjoittelun ja Ammattiharjoittelun sekä toisen opiskeluvuoden jälkeen.

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Pekka Soive

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

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

# Strateginen johtaminen

Tunnus: SJL2RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.–6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

Opintojaksolla keskitytään strategisen ja liikkeenjohdollisen ajattelun merkitykseen muuttuvassa toimintaympäristössä. Opiskelija tunnistaa strategian toteuttamiseen liittyviä haasteita ja ymmärtää rakenteiden ja vuorovaikutuksen merkityksen strategian toteuttamisessa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää strategisen ajattelun merkityksen muuttuvassa toimintaympäristössä
- tuntee strategisen johtamisen sekä strategiaprosessin periaatteet
- tietää, millaisin rakentein ja keinoin strategian toteutumista voi tukea
- ymmärtää maineen merkityksen menestystekijänä
- kykenee ennakoimaan muutoksia, sekä havaitsemaan ja hyödyntämään uusia mahdollisuuksia

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

Opintojakson materiaali on osin kansainvälistä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja(t)

Meri Vehkaperä

## Oppimateriaalit

Kehusmaa, Kirsti, 2010. Strategiatyö – organisaation voimanlähde sekä opettajan ilmoittamat artikkelit sekä lähiopetuksessa käytetty ja tuotettu materiaali

## Arviointiperusteet

Lähiopetus, harjoitustyö ja tentti.

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

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

Arvosana 3

Opiskelija osaa selittää sekä rationaalisen että osallistavan strategiaprosessin vaiheet ja periaatteet. Hän osaa soveltaa keskeisiä menetelmiä

muuttuvan toimintaympäristön ja yrityksen toiminnan kuvaamisessa sekä osaa selittää yhteistyön ja/tai kilpailun haasteet/mahdollisuudet erilaisissa toimintaympäristöissä.

Arvosana 5

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

# Markkinoinnin johtaminen

Tunnus: SJL2RH002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintojaksot:

- Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RH001
- Markkinointiviestintä OJ TYE1RH003
- Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä OSA TYE3RH011A tai OSA TYE3RH010A

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

- Markkinoinnin ja myynnin johtaminen
- Vastuullinen markkinointi
- Markkinointistrategia
- Kilpailuetu, differointi
- Brandi ja strateginen aseointi
- Markkinointiviestintästrategia
- Strategiset kumppanuudet ja verkostot

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla kehitetään markkinointistrategia yhteistyöyrityksen toimeksiannosta.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla tutustutaan kansainvälisten ravintolayritysten markkinointistrategioihin.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 9 h

Itsenäinen opiskelu 71 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuuopettajat

Timo Moilanen

## Oppimateriaalit

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

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Henkilökohtainen essee 30%

Harjoitustyö 60%

Itsearviointiraportti 10%

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

### Arvioinnin kohteet

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

- Osaa soveltaa ja käyttää yleisimpiä markkinoinnin ja myynnin johtamisen peruskäsitteitä ja malleja hotelli- ja ravintola-alan yrityksessä
- Kykenee kriittisesti analysoimaan olemassa olevaa markkinointistrategiaa ja sen kykyä tuottaa kilpailuetua kustannustehokkaasti
- Osaa laatia markkinointistrategian hotelli- ja ravintola-alan yritykselle
- Osaa arvioida organisaation markkinointihenkisyyttä ja siihen vaikuttavia tekijöitä sekä kykenee antamaan kehitysehdotuksia

#### Arvosana 5

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

# Kansantaloustiede

Tunnus: SJL2RL008

Laajuus: 3 op (81h)

Ajoitus: 4. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole sidonnaisuuksia muihin ammattikorkeakoulujen opintojaksoihin. Opintojaksolla menestyminen edellyttää yritystaloutta koskevien perusteiden ja Excelin piirtotyökalun hallintaa. Suositeltava opiskeluajankohta on 2. tai myöhempi vuosikurssi.

## 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 suhdannepolitiikka

Kansainvälinen kauppa ja valuuttakurssit

Makroteoriaa

## Työelämäyhteydet

Opintojakso kiinnittyy työelämään siten, että kurssivaatimuksiin kuuluvan talousindikaattoriraportin tekeminen edellyttää perehtymistä Tilastokeskuksen tuotantoon ja myös muiden kotimaisten talouselämän tilastoja ja analyysyjä tuottavien organisaatioiden aineistoihin.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla jokainen laatii itsenäisesti harjoitustyönä lyhyen Suomea ja kahta vapaasti valittavaa ulkomaata koskevan taloustilastoraportin maiden taloudellista lähimenneisyydestä EuroStatin ja OECD:n aineistojen pohjalta.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opetus on järjestetty verkkoon, lisänä opintojakson sisällön ja raportin kirjoittamisen lähiohjausta tarkemmin sovittuina ajankohtina atk-luokassa. Ohjaustunnit ovat vapaaehtoisia eli niille ei ole pakko osallistua. Oppikirjan sisältö tulee hallita valituilta osin ja muun materiaalin tukemana perjantaisin verkkovälikokein. Lisäksi tulee laatia talousindikaattoriraportti. Vastuopettaja tukee opiskelua verkkokeskusteluissa ja sähköpostin välityksellä. Oman oppimisen arviointi 1h.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Kalevi Tourunen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaalina on valituilta osin: Matti Pohjola: Taloustieteen oppikirja 4./ myöhemmät painokset (WSOY).

Lisäkirjallisuutena voi käyttää esimerkiksi Tikkanen – Vartia: **Taloudellista pääomaa - Johdatus kansantalouteen (Taloustieto, eri painokset)**. Tämän teoksen verkkosivuun on myös hyvä tutustua ([www.taloustieto.fi/julkaisut](http://www.taloustieto.fi/julkaisut)). **Lisäksi englanninkieliseen ”Economics” kirjallisuuteen on hyödyllistä tutustua. Näitä kirjoja on helposti löydettävissä kirjastoista.** Opintojakson Moodle - sivulla on teemoihin liittyviä tiivistelmiä: mm. vastuopettajan laatimat Taloustieteen peruskäsitteitä 1 ja 2- monisteet. Lisäksi sivulla on runsaasti talouselämän tiedottamiseen, tutkimukseen ja tietolähteisiin liittyviä linkkejä sekä linkki talousindikaattoriraportin tilasto-osan laadinnassa tarvittaville EuroStatin ja OECD:n verkkosivuille.

## Arviointiperusteet

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

Online monivalintavälikokeet (7kpl/ 10 kysymystä per koe) arvosteluasteikko: 1-5.

Välikokeiden paino opintojakson arvioinnissa on 100 %

Talousindikaattoriraportti on palautettava välikokeiden keskiarvon mukaisen arvosanan saamiseksi.

Välikokeiden arviointiperusteet

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

Talousindikaattoriraportin arviointiperusteet

Hyväksytyt/ Täydennettävät



# Henkilöstöjohtaminen

Tunnus: SJL2RH004

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edeltävät opinnot: PTA1RH008 Yksilö työyhteisössä, TYE1RH005 Päivittäisjohtaminen

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Mahdolliset vierailijat ja Haagailu Avartaa -luentosarja

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Kokopäiväopetuksen toteutus: Lähiopetus ja tentti 24 h, itsenäinen opiskelu 56 h ja oman oppimisen arviointi 1h.

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

Opiskelu muodostuu luennoista, kirjallisista tehtävistä ja ryhmäkeskusteluista.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja(t)

Eija Kjelin (kokopäiväopetus)

Aija Juvonen (monimuoto-opetus)

## Oppimateriaalit

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

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

## Arviointiperusteet

Lähiopetus ja harjoitustyö 40%

Tentti 60%

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

Arvioinnin kohteet

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

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

### Arvosana 5

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

# Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu

Tunnus: SJL2RH005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 5.–6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Tavoitteena on kehittää opiskelijan itsenäistä ongelmanratkaisukykyä, yhdistää aiemmissa opinnoissa omaksuttu teoriatieto liiketoiminnan suunnitteluun ja antaa valmiudet viestintäsuunnitelman laatimiseen. Lisäksi opintojakso kehittää opiskelijan taitoja suunnitella ja johtaa projekteja.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa

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

## Sisältö

Opintojakson sisältö on seuraava:

Yrityksen toimintaympäristön analysointi

Muutoksen suunnittelu ja toteutussuunnitelmien laatiminen

Viestintä liiketoiminnan tukena

## Työelämäyhteydet

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksolla käytetään projektityöskentelyä ja kehittämällä oppimista sekä yrityssimulaatiota.

Vaihtoehdot suoritustavat

a) Lähiopetus:

Lähiopetus ja luennot 63 h

Itsenäinen opiskelu 71 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja luennot 33 h

Itsenäinen opiskelu 101 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Risto Karmavuo

Eeva Puhakainen

## Oppimateriaalit

Opiskelija perehtyy alla olevin kirjoihin:

Osterwalder 2010, Business Model Generation

DeMicco, Hospitality 2015

Ojasalo 2009, Kehittämistyön menetelmät

Löow 2002, Onnistunut projekti.

Alhola, Lauslahti 2005, Taloutta johtamista varten,

Lisäksi opiskelija perehtyy 1–2:een seuraavista teoksista:

Hämäläinen, V. & Maula, H. 2004. Strategiaviestintä. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Juholin, E. 2008. Viestinnän vallankumous. Löydä uusi työyhteisöviestintä. WSOYpro. Helsinki.

Juholin, E. 2009. Communicare! Viestintä strategiasta käytäntöön. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Åberg, L. 1996. Viestinnän strategiat. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Åberg, L. 2000. Viestinnän johtaminen. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Åberg, L. 2006. Johtamisviestintää! Esimiehen ja asiantuntijan viestintäkirja. Inforviestintä Oy. Helsinki.

Tukimateriaalit  
Lähiopetuksessa jaettu materiaali

### **Arviointiperusteet**

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

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

- Projekti sisältää tarkat ja yksilöidyt tavoitteet ja täsmällisesti kuvatut tehtävät. Ryhmä on hallinnut projektin toteutuksen erinomaisesti ja reagoinut muutoksiin tai ongelmatilanteisiin ajoissa oma-aloitteisesti.
- Tietoperusta fokuoiteuu projektiin monipuolisesti ja perustellusti. Lähteitä on riittävästi, ja ne ovat ajantasaisia, kansainvälisiä, korkealaatuisia ja tarkoituksenmukaisia
- Työ tuo uutta tietoa tai näkemystä toimialalle ja/tai toimeksiantajalle ja on toimeksiantajan hyödynnettävissä.
- Johtopäätöksissä on kyetty näkemään projektikohtaiset erityispiirteet ja prosessi yleisemmällä tasolla. Johtopäätökset on kytetty liiketoimintaan, minkä ansiosta ryhmä antaa oleellisia toimenpidesuosituksia. Tietoperustaa hyödynnetään suunnitelmissa asiantuntijamaisesti.

# Investointilaskenta ja verotus

Tunnus: SJL2RH006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee esimiestyössä tarvittavat investointilaskennan ja verotuksen käytännön asiat
- osaa käyttää yrityksen arvonmäärityksen perusmenetelmiä
- osaa perustella, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehtävät harjoitukset ovat käytännön liiketoiminnan harjoittamiseen liittyviä.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Pekka Heikkilä

## Oppimateriaalit

Opintomoniste, joka on ostettavissa Matskusta tai tulostettavissa omakustanteisesti Moodlesta.

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

Tomperi, S. 2009. Yritysverotus ja tilinpäätössuunnittelu. 23. uudistettu painos. WSOYpro. Helsinki.

Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

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

Arvioinnin kohteet

Opiskelijan taito laatia investointilaskennan teoriaan ja verotuslainsäädäntöön perustuvat investointilaskemat ja yksityshenkilön ja eri yritysmuotojen verotuslaskelmat.

Opiskelijan taito hallita verotuslainsäädäntö yritystoiminnan käytännön verotuskysymyksissä.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Vastuullinen liiketoiminta

Tunnus: SJL2RH007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuus muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan elinkeinoelämän vastuullisuuskäytäntöihin harjoitustehtävien, vierailuluentojen ja vierailukäyntien puitteissa.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja tentti 32h

Itsenäinen opiskelu 48h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuuopettaja

Pasi Tuominen

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

- Pienryhmätyöt 40%
- Vastuullisuussuunnitelma -projekti 60%

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

- Osoittaa tunnistavansa vastuullisen liiketoiminnan eri osa-alueet ja toimijatasot sekä ymmärtää yhteiskuntavastuun osana liiketoiminnan kilpailutekijöitä.

- Osoittaa, että hänelle on muodostunut käsitys siitä miten yritykset voivat vastata vastuullisen liiketoiminnan haasteisiin sekä yritys-, alue- ja kansainvälisellä tasolla.
- Antaa palautetta, joka sisältää perusteluja.

Arvosana 5

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



# Ravintolapalveluiden suunnittelu ja johtaminen

Tunnus: SJL3RH008

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. – 6.. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: syventävät opinnot, opintojakso

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojaksotehtävän suorittaminen 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Heikki Ursin

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Opintojaksotehtävä 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

Opiskelija ymmärtää ravintolan palveluprosessien merkityksen ja niiden merkityksen yrityksen liiketaloudelliselle menestymiselle valitussa toimintaympäristössä. Hän ymmärtää ohjatusti yrityksen palveluprosessiin liittyvien toimintojen merkityksen asiakaspalvelupinnassa.

Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ravintolan laadukkaita palveluprosesseja ja liikeideaasiakaslähtöisesti, lähtökohtana toimintaympäristön liiketaloudelliset tavoitteet. Hän tiedostaa liiketaloudelliseen menestymiseen vaikuttavat sisäiset- ja ulkoiset muutosvoimat. Opiskelija ymmärtää palvelun, myynnin, laadun ja maineen merkityksen yrityksen toiminnassa valitussa toimintaympäristössä.

Arvosana 5

Opiskelija osaa suunnitella ja kehittää ravintolan laadukkaita palveluprosesseja ja liikeideaasiakaslähtöisesti, lähtökohtana toimintaympäristön liiketaloudelliset tavoitteet. Hän kykenee arvioimaan ja tiedostaa liiketaloudelliseen menestymiseen vaikuttavat sisäiset- ja ulkoiset muutosvoimat. Opiskelija ymmärtää palvelun, myynnin, laadun ja maineen merkityksen yrityksen menestymiselle valitussa toimintaympäristössä.

# Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen

Tunnus: SJL3RH009

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.- 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiosaamista syventävä opintojakso

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla peilataan alan yritysten liiketoimintatodellisuutta opiskelijaryhmien oppimistehtävien kautta

## Kansainvälisyys

Kurssin oppimistehtävissä käsitellään majoitusliiketoimintaa myös kansainvälisestä näkökulmasta.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus, opiskelijaryhmien/opiskelijoiden yksilöllisesti toteuttamat oppimistehtävät, joissa peilataan elinkeinon toimintaa, luokkaharjoitukset, tentti.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Nina Niemi

## Oppimateriaalit

- Forgacs, G. 2010. Revenue Management. Tuottojen johtaminen hotellielinkeinossa. AHL Educational Institute.
- Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointiperusteet**

Oppimistehtävät

Aktiivisuus lähiopetuksessa

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

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

Arvosana 3

Opiskelija

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

Arvosana 5

Opiskelija

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

# Aistit ravintolapalveluissa

Tunnus: SJL3RH010A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Aistit ravintolapalveluissa kuuluu osana Ravintolapalveluiden johtaminen –opintoihin.

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää aistien toimintaa ja osaa suunnitella asiakkaille elämyksiä tuottavia ravintolapalveluita kaikki aistit huomioon ottaen. Kurssin suoritettuaan opiskelija osaa arvioida ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia ja tehdä pienimuotoisen aistinvaraisen tutkimuksen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät
- Ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraiset ominaisuudet
- Aistit ravintolapalvelujen suunnittelussa

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 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 60%

Harjoitustyö 40%

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin pienimuotoisen tutkimuksen ottaen huomioon aistinvaraisen tutkimuksen järjestämisen oppej. Opiskelija osaa hahmottaa ruokailuympäristön eri osa-alueet ja aistien osallistumisen koko ateriointitapahtumaan.

Arvosana 5

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

# Ravintolan valikoimasuunnittelu ja hankintakanavat

Tunnus: SJL3RH010B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. – 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: syventävät opinnot, opintojakson osa

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Opintojakson osan tavoitteena on antaa opiskelijoille ajankohtaista tietoa alan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen suunnittelusta ravintolayksikköön liikeidea huomioiden. Opiskelija ymmärtää yrittäjähenkisyyttä ja sen vastuita liiketoiminnassa. Hän oppii liikkeenjohdolliset näkökannat huomioiden tekemään vastuullisia päätöksiä yrityksen tuotevalikoimasta ja sen kannattavista ja laadukkaista hankintakanavista. Hän ymmärtää esteettisyyden tärkeyden tuotesuunnittelussa tuotettaessa asiakkaalle elämyksellisiä tuotteita ja palvelukokonaisuutta

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä ja on kiinnostunut kehittämään alaa
- Tuntee juomatuotteet, hallitsee niihin liittyvät prosessit ja osaa suunnitella tuotevalikoiman
- Osaa hyödyntää esteettistä näkökulmaa esimerkiksi konsepti-, palvelu-, tuote-, sisustus-, kattaus- sekä ruoka- ja viinilistasuunnittelussa.
- Hallitsee majoitusliikkeen ja ravintolayrityksen jakelukanavat ja konseptoinnin
- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Ymmärtää eri aistien ja designin kokonaisvaltaisen hyödyntämisen tuotteita ja ravintolaympäristöjä suunniteltaessa

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

Opintojakson osalla tehdään yhteistyötä kansainvälisten alan osaajien kanssa mahdollisuuksien mukaan.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun harjoitustehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun harjoitustehtävän suorittaminen 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Vastuopettajat

Heikki Ursin

Pekka Lampi

## Oppimateriaalit

Ahonen, J & Koskinen, T & Romero, T. 2004. Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen. Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Opintojakson osan harjoitustyö 100%

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

##### Arvosana 3

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

##### Arvosana 5

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

# Ravintolayksikön ja –miljööön suunnittelu

Tunnus: SJL3RH010C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. – 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: syventävät opinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun opintojakson osan harjoitustehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja annetun opintojakson osan harjoitustehtävän suorittaminen 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Vastuopettajat

Matti Kulovesi

Heikki Ursin

## Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Opintojakson osan harjoitustyö 100%



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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

Opiskelija osallistuu yksikön- ja miljöön suunniteluprosessiin ja kykenee omalla asiantuntijuudellaan edesauttamaan suunnittelua ja toteutusta. Hän tunnistaa majoitus- ja ravitsemialan sekä yrityksen uusrakentamiseen ja muutoksiin vaikuttavan lainsäädännön.

##### Arvosana 3

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

##### Arvosana 5

Opiskelija osaa arvioida ja analysoida ympäristötekijöiden vaikutusta yksikön ja sen miljöön kehittämiseen. Hän hallitsee majoitus- ja ravitsemialan sekä yrityksen uusrakentamiseen ja muutoksiin vaikuttavan lainsäädännön. Hän sisäistää teknisten ratkaisujen merkityksen osana ravintolayksikön palvelullisia- ja tuotannollisia ratkaisuja.

# Haaga Wine Advanced

Tunnus: SJL3RH010D

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen (esim. ASO-opinnot)

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ravintolajuomat tai Viinikurssi

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

Kurssin sisältö noudattaa Ravintolajuomien kurssien rakennetta ja sisältöä. Tässä kurssissa aiheita käsitellään sekä syvällisemmin että laajemmin. Lisäksi opintojaksossa prosessoidaan ravintolan juomavalikoiman hallintaa. Oppiminen osoitetaan tenteillä (maistelu ja viinin teoria) ja tehtävällä (juomavalikoiman hallinta).

- Viinien systemaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun
- Viinialueiden laatumerkinnot
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri viinityypit: puna-, valko-, rosee-, ja kuohuviinit sekä väkevät viinit ja väkevät juomat
- Ravintolan juomavalikoiman hallintaan vaikuttavia tekijöitä ja välineitä

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 40 h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 40 h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Jouko Mykkänen

## Oppimateriaalit

Kirjallisuus: päivitetään myöhemmin

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

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

Arvioinnin kohteet

- Ammattimainen maistaminen ja maistamisen terminologia
- Viinin laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät
- Viinitermistö
- Viinialueiden sijainnit ja ominaisuudet
- Ravintolan juomavalikoiman hallinta

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta mutta ei terminologiaa. Tunnistaa vähäisesti viinitermistöä ja nimeää osan viinin laatuun vaikuttavista tekijöistä. Tunnistaa vain osan viinialueiden ominaisuuksista. Tunnistaa juomavalikoiman hallintaan vaikuttavat tekijät.

Arvosana 3

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa. Tunnistaa kohtalaisesti viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä. Kykenee nimeämään monien viinialueiden ominaisuuksia ja hakemaan vaihtoehtoja asiakkaan valinnan helpottamiseksi. Tunnistaa ja ymmärtää juomavalikoiman hallintaan vaikuttavat tekijät.

Arvosana 5

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa moitteettomasti. Osaa yhdistää viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi. Tunnistaa viinialueiden ominaisuudet kiitettävästi ja hakemaan vaihtoehtoja asiakkaan valinnan helpottamiseksi. Tunnistaa , ymmärtää ja osaa soveltaa juomavalikoiman hallintaan vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi.

# Concept Based Product Development

- Code: SMB3RB013A
- Extent: 3 ECTS (81 h)
- Timing: Semester 5.-6.
- Language: English
- Level: Specialization studies
- Type: Professional Specialization Studies (PSS)

## Prerequisites

Managing Hotel Business Operations. The course is part of the Professional Specialization Studies Hotel Management.

Please note, that this course is part of the Hotel Management Module consisting of 4 courses:

SMB3RB013A Concept Based Product Development  
SMB3RB013B Managing Sales and Distribution  
SMB3RB013C Management of Accommodation Operations  
SMB3RB013D Hotel Feasibility Study

You should not sign up for a single course, you have to take all 4 courses and the whole module, total 13 credits. There will be a joint project and course assignment for all the 4 courses.

## Learning outcomes

The aim of the course is to analyse existing business concepts and to build new concepts based on future challenges. The student understands that all business operations and products hold aesthetic qualities and have insight into style, taste and creativity in business operations. The idea of the course is to be proactive, future-oriented, creative and innovative, and to build on the students' ability to carry out concept development for future hospitality businesses.

Upon participating in the course the student

- Can anticipate changes, adapt to new situations and knows how to identify and create new opportunities
- Can make decisions and justify them
- Is familiar with the principles of consumer behavior, it's changes and development and can make use of them in developing products and services
- Can create services and products with a good experience

## Course contents

- Analyses of accommodation businesses
- Project work and managing teams
- Creative concept development
- Managerial presentation of development ideas

## 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 and part time learning.

a) Classroom learning:

Lectures and Examination 33 h

Self-studies 47 h

The assessment of one's own learning 1 h

b) Part Time Learning:

Lectures and Examination 21 h

Self-studies 59 h

The assessment of one's own learning 1 h

Introduction, classroom learning, student group assignments and presentations, exam 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 teacher

Independent material search by student groups

## **Assessment**

Managerial report and its presentation

Active participation in the student project

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

Student

- operates in his/her group and in the managerial project passively
- is capable of fairly independent work in order to achieve the project goals
- recognizes the potential customers and target groups of the hotel under investigation
- recognizes the most important aspects of project management
- is capable of copying the most traditional solutions of hotel operation development recognizes the innovation process in product development

Grade 3

in addition to the above

- is capable of operating as a group member in projects
- is capable of explaining development trends shaping the hotel industry
- independently recognizes experience economy based service products
- is capable of carrying out and analyzing service product development

Grade 5

in addition to the above

- operates in his/her group and in the managerial project actively, in a target-oriented way and responsibly
- is capable of applying his/her skills in analyzing and developing accommodation business innovatively and creatively, also from an aesthetic point of view
- can lead a project
- is capable of producing in the student project customer-oriented service innovations for future hotel business

# Managing Sales and Distribution Channels

Code: SMB3RB013B

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: Semester 5.-6.

Language: English

Level: Specialization studies

Type: Professional Specialization Studies (PSS)

## Prerequisites

Managing Hotel Business Operations. The Course is part of the Professional Specialization Studies Hotel Management.

Please note, that this course is part of the Hotel Management Module consisting of 4 courses:

SMB3RB013A Concept Based Product Development

SMB3RB013B Managing Sales and Distribution

SMB3RB013C Management of Accommodation Operations

SMB3RB013D Hotel Feasibility Study

You should not sign up for a single course, you have to take all 4 courses and the whole module, total 13 credits.

There will be a joint project and course assignment for all the 4 courses.

## Learning outcomes

The aim of the course is that the student understands the importance of sales and marketing in carrying out successful accommodation business operations, and is capable of putting up a sales team and to manage it. Furthermore, the student manages the multitude of distribution channels and is capable of creating an optimal distribution channel solution for a hotel.

Upon participating in the course the student

- Identifies potential customers and segments, understands and anticipates customer expectations and needs
- Has a solid understanding of marketing and sales in the hotel industry and can put skills to practical use
- Understands the relevance of new electronic communication channels
- Knows how to manage accommodation business distribution channels and branding

## Course contents

- Managing sales teams in an accommodation business
- Carrying out successful sales operations in an accommodation business
- Distribution channels
- Distribution channel strategies
- Managerial presentation of development ideas

## Cooperation with the business community and other organisations

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

## International

International reservation and distribution channels are utilized and analyzed during the course.

## Teaching and learning methods

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

a) Classroom learning:

Lectures and Examination 33 h

Self-studies 47 h

The assessment of one's own learning 1 h

b) Part Time Learning:

Lectures and Examination 21 h

Self-studies 59 h

The assessment of one's own learning 1 h

Introduction, classroom learning, student group assignments and presentations, exam 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

Nina Niemi

**Course materials**

Handout material by the teacher

Independent material search by student groups

**Assessment**

Learning assignments

Managerial report

Exam

Class room activity

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 of the course, the student can:

Grade 1

- List potential customer segments and can provide an example of customer expectations and needs
- Explain the importance of marketing and sales in the hotel industry
- Give examples of and distinguish between the different distribution channels

Grade 3

- Categorize potential customer segments and analyze customer expectations and needs
- Explain the importance of marketing and sales in the hotel industry and can apply learned skills in practice
- Compare the different distribution channels and analyze a distribution channel strategy

Grade 5

- Select potential customer segments and predict and evaluate customer expectations and needs
- Discuss the importance of marketing and sales in the hotel industry and is capable to design a sales team
- Recommend and choose optimal distribution channels and build a distribution channel strategy

# Management of Accommodation Operations

Code: SMB3RB013C

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: Semester 5-6

Language: English

Level: Professional studies

Type: Professional Specialisation Studies

## Prerequisites

Course Managing Hotel Business Operations must be completed. The course Management of Accommodation Operations is part of the Professional Specialisation Studies (PSS) Hotel Management.

Please note, that this course is part of the Hotel Management Module consisting of 4 courses:

SMB3RB013A Concept Based Product Development

SMB3RB013B Managing Sales and Distribution

SMB3RB013C Management of Accommodation Operations

SMB3RB013D Hotel Feasibility Study

You should not sign up for a single course, you have to take all 4 courses and the whole module, total 13 credits. There will be a joint project and course assignment for all the 4 courses.

## Learning outcomes

The aim of the course is to provide the student with an overview of the management of the interrelationships of various hotel departments.

Upon successful completion of the course, the student

- knows operational models and the inter-relationship between different divisions of the accommodation business
- can analyse and develop accommodation business service processes
- identifies potential customers and segments, understands and anticipates customer expectations and needs
- understands the significance of holistic quality thinking and systematic quality management
- understands the principles of quality systems and quality management
- understands the principles of subcontracting and outsourcing
- understands the economical and operational requirements of a business
- knows the hotel related safety legislation and operational requirements
- is aware of the safety requirements for the hotel sector and can implement them in his / her own work

## Course contents

- different departments of an accommodation company and the management of their cooperation
- effect of quality on the management of internal operations
- quality of operations and quality assurance
- opportunities and challenges of subcontracting and outsourcing
- organizing housekeeping operations; own staff vs. outsourcing
- property management as a part of managing internal operations in hotels
- managing safety and security as a part of managing internal operations in hotels

## Cooperation with the business community and other organisations

During the course students make a developmental work for an actual hotel company.

## International

Quality systems of international hotel chains and global security threats are both under examination.

## Teaching and learning methods

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

a) Classroom learning:

Lectures and examinations 24 h

Self-studies 56 h

The assessment of one's own learning 1 h



b) Part time learning:

Lectures and examinations 12 h

Self-studies 68 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 with the main responsibility for the course**

Nina Niemi

**Course materials**

- Sources and articles by students
- Other study material announced by the teacher.

**Assessment**

Learning assignments

Managerial report

Active participation

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 of the course, the student can:

Grade 1

- explain operational models, inter-relationships and cooperation between different divisions of the accommodation business
- illustrate accommodation service processes
- describe the principles of quality systems and systematic quality management
- interpret the hotel related safety legislation
- explain the basic principles of subcontracting and outsourcing

Grade 3

- analyze operational models, inter-relationships and cooperation between different divisions of the accommodation business
- compare and apply accommodation service processes
- use different quality systems and apply systematic quality management
- interpret the hotel related safety legislation and implement it in practice
- analyze the basic principles of subcontracting and the decisions behind outsourcing

Grade 5

- discuss and develop the operational models, inter-relationships and cooperation between different divisions of the accommodation business
- design accommodation service processes
- propose different quality systems and develop a plan for systematic quality management
- judge the value of the hotel related safety legislation and implement it in practice
- argue and make a plan for subcontracting and outsourcing

# Hotel Feasibility Study

- Code: SMB3RB013D
- Extent: 4 ECTS (108 h)
- Timing: Semester 5.-6.
- Language: English
- Level: Specialization studies
- Type: Professional Specialization Studies (PSS)

## Prerequisites

Managing Hotel Business Operations. The Course is part of the Professional Specialization Studies Hotel Management entity.

Please note, that this course is part of the Hotel Management Module consisting of 4 courses:

SMB3RB013A Concept Based Product Development  
SMB3RB013B Managing Sales and Distribution  
SMB3RB013C Management of Accommodation Operations  
SMB3RB013D Hotel Feasibility Study

You should not sign up for a single course, you have to take all 4 courses and the whole module, total 13 credits.  
There will be a joint project and course assignment for all the 4 courses.

## Learning outcomes

The aim of the course is that the student understands the global business models of hotel business and is capable of implementing them in a case situation. The student manages business analyses and is capable of implementing them successfully and to base a feasibility study on them. The student is capable of calculating the proper price tag for an accommodation business and to present his/her case to financiers and other parties.

Upon finalising the course the student

- Can interpret financial statements (profit and loss account and the balance sheet) and has a broad knowledge of how to implement them
- Understands the economic thinking behind all business operations
- Knows industry-related operational environments, networks and the boundary surfaces of the sector
- Knows operational models and the inter-relationship between different divisions of the accommodation and restaurant business
- Understands the economical and operational requirements of a business
- Can analyze and assess business risks
- Can perceive business operations on the short and long run according to the business plan

## Course contents

- Hotel business models
- Operating an accommodation business in a changing environment
- Hotel real estate business
- Hotel cash-flow analyses
- carrying out a feasibility study
- Managerial presentation of the case results

## 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 content is based on international, common practices, concepts and models of analysis, standard operating procedures and ways to assess the feasibility of a given tourism project.

## Teaching and learning methods

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

a) Classroom learning:

Lectures and Examination 56 h

Self-studies 51 h

The assessment of one's own learning 1 h

Introduction, classroom learning, student group assignments and presentations, 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**

Martti Palonperä

**Course materials**

Handout material by the teacher

Independent material search by student groups

**Assessment**

Managerial report and its presentation 100%

Active participation

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**

- student recognizes business models used in international hotel industry
- student understands the connection of hotel business practice and real-estate investments
- student is a passive participant in his/her team
- the added value of the student to the managerial report is limited
- presentation of the final report is not up to the managerial level
- student is able, with help, to carry out a cash-flow analysis, time-value of funds and discounting

**Grade 3**

- student is able to explain the basic principles of calculating the profitability of a hospitality business
- student is able to critically read and apply international feasibility study reports
- student is able to compare hospitality business models and the profitability creating practices in them
- student is capable of acting as an active member in a team

**Grade 5**

- student is capable of carrying out a limited feasibility study
- student recognizes and provides proper argumentation of the meaning of real-estate investment from the point of view of hospitality feasibility study
- student is, on a managerial level, an active, goal-directed and responsible member of his/her team

# Perusharjoittelu

Tunnus: RHA6RH004A

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 1. – 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Tavoitteena on tutustuttaa opiskelija monipuolisesti käytännön työssä elinkeinon toimintoihin, asiakaspalvelutilanteisiin ja työtehtäviin.

Tavoitteena on syventää aiempaa osaamista sekä mahdollistaa opiskelijalle kykyä arvioida elinkeinossa noudatettavia standardeja, työtapoja sekä eri tehtävien valmiusvaatimuksia. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa havainnointiin ja arviointiin kehitty.

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointiopetusta Perusharjoittelua edeltävillä periodeilla. Harjoittelun orientoinnissa käsitellään mm. harjoittelupaikan hankkimista, harjoittelijan roolia työpaikalla ja pohditaan työssä oppimista. Perusharjoittelun päätyttyä pidetään harjoittelun palautetilaisuus.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

## Oppimateriaalit

Harjoittelun orientoinnin ajankohtainen materiaali julkaistaan Moodle-oppimisympäristössä.

## Arviointiperusteet

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

# Ammattiharjoittelu

Tunnus: RHA6RH004B

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 2. – 3. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Ammattiharjoittelu kuuluu osana Työharjoitteluun (RHA6RH004).

## Oppimistavoitteet

Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan hotelli- ja ravintola-alan erilaisissa yritysympäristöissä ja -kulttuureissa. Tavoitteena on myös, että opiskelijan on mahdollista luoda suhteita ja saada kontakteja alalla toimiviin organisaatioihin ja ihmisiin, jotka tulevaisuudessa voivat mahdollistaa alalle työllistymisen.

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymysmerkintä hyväksytyyn harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

# Ranskan alkeet 1

Tunnus: FRE4RH201

Laajuus: 3 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vaihtoehtoiset suoritustavat

HAAGA-HELIAN muiden koulutusohjelmien ranskan alkeisopinnot 3 op laajuisina.

## Vastuopettajat

Pia Mattila

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Tentti 50%

Jatkuva näyttö (tuntityöskentely ja tehtävät) 50%

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

## Arvioinnin kohteet

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

## Arvioinnin kriteerit

### Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: FRE4RH202

Laajuus: 3 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksoon kuuluu lähiopetusta ja itsenäistä työskentelyä.

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Pia Mattila

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Tentti 50%

Jatkuva näyttö (tuntityöskentely, projektityö ja tehtävät) 50%

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

## Arvioinnin kohteet

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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



Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

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

Tunnus: FRE4RH401

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehysten mukaisen taitotason B1.

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiopetustunneista ja itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 81 h opiskelijan työtä Lähiopetustuntien määrä selviää kurssin toteutussuunnitelmasta. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Parityöskentelyä

Kirjallisia harjoituksia

Keskustelu- ja kuunteluharjoituksia

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Pia Mattila

## Oppimateriaalit

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

Opettajan kokoama ja laatima materiaalipaketti. Materiaali löytyy osittain Moodlesta.

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

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

Verkkolähteistä erillinen lista HH-verkkosivuilla ja Moodlella.

Kurssin rakenteelliseksi tueksi vaihtoehtoisesti esim.

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

Viljanen-Voutilainen: Passe-partout. WSOY. Helsinki

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

## Arviointiperusteet

Tentit ja kirjalliset oppimistehtävät 50 % ja suullinen osuus ja aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen 50 %. Lähiopetuksessa 80 %

aktiivisuusvelvoite, jotta voi osallistua tenttiin.  
Oppimispäiväkirjan käyttöä suositellaan.

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

Arvioinnin kohteet

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

Arvioinnin kriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa viestiä yksinkertaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen perussanaston. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän perusteet. Hän ääntää ja puhuu ymmärrettävästi.

Arvosana 3

Opiskelija osaa viestiä vaihtelevissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen sanaston. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän ymmärrettävästi. Hän ääntää ja puhuu sujuvasti.

Arvosana 5

Opiskelija osaa viestiä monipuolisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Hän käyttää sujuvasti gastronomista sanastoa. Hän osaa esitellä monipuolisesti majoitus- ja matkailupalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee ranskankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

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

Tunnus : FRE4RH402

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. - 3. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

## Oppimistavoitteet

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehyksen mukaisen taitotason B1.

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

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

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Pia Mattila

## Oppimateriaalit

Opettajan kokoama ja laatima materiaalipaketti. Materiaali löytyyosittain Moodlesta.

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

Ammattilehdet Haagan kirjastossa: Gault&Millau, NéoRestauration

Verkkolähteistä erillinen lista HH-verkkosivuilla ja Moodlella.

Kurssin rakenteelliseksi tueksi vaihtoehtoisesti esim.

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

Viljanen-Voutilainen: Passe-partout. WSOY. Helsinki

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

### **Arviointiperusteet**

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

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

### Arvioinnin kohteet

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

### Arviointikriteerit

#### Arvosana 1

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

#### Arvosana 3

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

#### Arvosana 5

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

# Saksan alkeet 1

Tunnus: GER4RH201

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla/opintojakson osalla ei ole edeltävyysehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin. Kurssi on tarkoitettu opiskelijoille, jotka eivät aikaisemmin ole opiskelleet saksaa. Yhdessä opintojakson OJ GER4RH202:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija hallitsee tavallisimmat arkielämän viestintätilanteet. Tutustuttaa opiskelija saksan kielen ominaispiirteisiin ja saksankielisten maiden viestintäkulttuuriin sekä antaa opiskelijoille valmiudet selviytyä tavallisimmissa arkipäivän tilanteissa sekä majoitus- ja ravitsemisalalan keskeisissä asiakaspalvelutilanteissa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

## Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 50%

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 50%

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

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

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: GER4RH202

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

## Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 50%

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 50%

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

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

Arvioinnin kohteet

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

Arvioinnin kriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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



Arvosana 5

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

# Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1

Tunnus: GER4RH401

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson GER4RH402:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

- majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteet
- gastronominen perussanasto
- majoituspalveluiden esittely
- Suomen esittely matkailumaana
- saksankielistä liikekirjeenvaihtoa

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

## Oppimateriaalit

Kurssiin liittyvä opintomateriaali Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

Rohweder, Pirkko: Gastronomisches Wörterverzeichnis tai

Rohweder, Pirkko: Gastronominen sanasto suomi-saksa-suomi. Restamark

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 50%

Aktiivisuus ja jatkuvat näyttö 50%

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa

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

Arvioinnin kohteet

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

Opiskelija osaa viestiä vaihtelevissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen sanaston. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän ymmärrettävästi. Hän ääntää ja puhuu sujuvasti.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa viestiä monipuolisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Hän käyttää sujuvasti gastronomista sanastoa. Hän osaa esitellä monipuolisesti majoitus- ja matkailupalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

# Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2

Tunnus: GER4RH402

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1 / GER4RH401:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

## Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Sirpa Kajarinne

## Oppimateriaalit

Kurssiin liittyvä opintomateriaali Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus

Rohweder, Pirkko: Gastronomisches Wörterverzeichnis tai

Rohweder, Pirkko: Gastronominen sanasto suomi-saksa-suomi. Restamark

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ilmoittama ja jakama materiaali.

## Arviointiperusteet

Tentti 50%

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 50%

Tarkennetaan toteutuksen alkaessa.

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

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa viestiä yksinkertaisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja

kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen perussanaston ja viiniterminologian perusteet. Hän osaa kertoa Helsingistä. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän perusteet. Hän ääntää ja puhuu ymmärrettävästi.

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Espanjan alkeet 1

Tunnus: SPA4RH201

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: pääsääntöisesti 1. opiskeluvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehyksen mukaisen taitotason A1.

Opiskelijalla on valmius

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Käytetään autenttista ja tulevia työelämän viestintätilanteita tukevaa materiaalia.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiopetustunneista ja itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 81 h opiskelijan työtä. Lähiopetustuntien määrä selviää kurssin toteutussuunnitelmasta. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Kurssilla tehdään kirjallisten harjoitusten lisäksi paljon keskustelu- ja kuunteluharjoituksia.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Pia Mattila

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

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

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

## Arvioinnin kohteet

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

Opiskelijan kirjalliset ja suulliset näytöt ja tuntiaktiivisuus ovat välttävät, mitä tulee tietoihin ja taitoihin ja niiden soveltamiseen. Opiskelija

kykenee välillä ymmärtämään suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa tutuissa ja yksinkertaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

# Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: SPA4RH202

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: pääsääntöisesti 2. lukuvuosi

Kieli: suomi/espanja

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opiskelija saavuttaa eurooppalaisen viitekehyksen mukaisen taitotason A1.

Opiskelijalla on valmius:

- suoritua jokapäiväisistä työ- ja arkielämän yksinkertaisista kielenkäyttötilanteista.
- ymmärtää lauseita ja usein käytettyjä ilmauksia, jotka liittyvät tavallisimpiin työ- ja arkipäivän tilanteisiin.
- pystyä käyttämään espanjaa työmatkalla
- palvelulla espanjankielistä asiakasta erilaisissa työelämän

## Sisältö

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

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

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja tulevia työelämän kommunikaatiotilanteita tukevaa materiaalia.

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso muodostuu lähiopetustunneista ja itsenäisestä työskentelystä, yhteensä 81 h opiskelijan työtä. Lähiopetustuntien määrä selviää kurssin toteutussuunnitelmasta. Oman oppimisen arviointi 1 h.

Parityöskentelyä

Kirjallisia harjoituksia

Keskustelu- ja kuunteluharjoituksia

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettajat

Pia Mattila

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

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

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



#### Arvioinnin kohteet

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

#### Arviointikriteerit

##### Arvosana 1

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

##### Arvosana 3

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

##### Arvosana 5

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

# Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía

Tunnus: SPA4RH401

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: espanja

Taitotaso: B1

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen / vapaasti valittava

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle voi osallistua, jos on saavuttanut vähintään taitotason A2.

## Oppimistavoitteet

Opiskelijalla on valmius:

- suoritua ammattiin liittyvistä kielenkäyttötilanteista: hotellin vastaanotossa ja muissa hotellin palvelutehtävissä sekä ravintola –ja matkailualalla.

- ymmärtää ja tuottaa puhetta, joka liittyy matkailu-, hotelli- ja ravintola-alaan.

## Sisältö

Tavallisimmat ammattiin liittyvät kielenkäyttötilanteet, mm.

- osata palvella ravintolassa asiakkaita

- tuntea Espanjan ja Latinalaisen Amerikan gastronomian erikoisuudet

- hotellin vastaanotossa työskenteleminen

- puhelintilanteet

- matkasuunnitelmien tekeminen tilaus- ja yksityismatkoihin

- matkailu-, ravintola –ja hotellialan erilaiset palvelutilanteet

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

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

## Aikaisemman hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Pekka Savinainen

## Oppimateriaali

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

## Arviointiperusteet

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

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

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

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

### Arvosana 5

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

# Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2

Tunnus: SPA4RH402

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: espanja

Tavoitetaso: B1

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen / vapaasti valittava

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

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

Opiskelijalla on valmius:

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

## Sisältö

Tavallisimmat ammattiin liittyvät kielenkäyttötilanteet, mm.

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

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

## Aikaisemman hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Pedro Beltrán Herrera

## Oppimateriaali

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

## Arvioinnin perusteet

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

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

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

## Arviointikriteerit

### Arvosana 1

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

### Arvosana 3

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

### Arvosana 5

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

# Venäjän alkeet 1

Tunnus: RUS4RH201

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi & venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

## Oppimistavoitteet

Taitotaso A1 (Eurooppalainen kielten viitekehys)

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

## Vastuopettaja

Haagan osoittama opettaja

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Tentti: 50% - kirjalliset tentit

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

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

## Arvioinnin kohteet

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

## Arviointikriteerit

Arvosana 1 (min. 40% tavoitteesta)

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

Arvosana 3 (min. 70% tavoitteesta)

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

Arvosana 5 (min. 90% tavoitteesta)

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

# Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet

Tunnus: RUS4RH202

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi & venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

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

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Venäjän alkeet 1 tai vastaavat alkeisopinnot vähintään 3 op laajuisina. Jos venäjän opintoja on esim. lukiosta n. 3-4 kurssia, voi HAAGA-HELIAssa aloittaa venäjän opinnot suoraan tästä opintojaksosta, jolloin puuttuvat 3 op suoritetaan esim. muissa HAAGA-HELIA amk:n yksiköistä (3 op).

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelijavaihtoon ja kv-harjoitteluun sekä erilaisiin kv-projekteihin.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Oman oppimisen arviointi 1h

## Vastuopettajat

Haagan osoittama opettaja

## Oppimateriaalit

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

## Arviointiperusteet

Tentti: 50% - kirjalliset tentit

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

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (min. 40% tavoitteesta)

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

Arvosana 3 (min. 70% tavoitteesta)

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

Arvosana 5 (min. 90% tavoitteesta)

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

# Opinnäytetyö

Tunnus: RON7RH001B

Laajuus: 12 op (324 h)

Ajoitus: 6.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opinnäytetyö kuuluu osana opintojaksoon RON7RH001 Opinnäytetyö 15 op.

Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät (TYE1RH004) on suoritettava ennen tätä opintojaksoa.

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija osaa soveltaa oppimaansa toteuttamalla alaa hyödyttävän tutkimus- tai kehittämishankkeen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa osaa toteuttaa tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti
- omaksuu aloitteellisen ja kehittävän työtavan sekä kykenee ongelmanratkaisuun ja päätöksentekoon työssään

## Sisältö

- tutkimus- tai kehittämishankkeen toteutus ja raportointi
- opinnäytetyön esitys
- kypsyysnäyte

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla toteutetaan ammattialan yrityksen kanssa tai sen toimeksiannosta tutkimus- tai kehittämishanke.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Itsenäinen opiskelu 323 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opinnäytetyön voi tehdä yksilö-, pari- tai ryhmätyönä.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Ota yhteyttä opettajaan.

## Vastuopettaja

Saija Laitinen ja Marjaana Mäkelä

## Oppimateriaalit

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Luettavissa: <https://extra.haaga-helia.fi/opiskelu/ohjeet/opinnaytetyo/Pages/default.aspx>.

## Arviointiperusteet

Opinnäytetyö käyttäen HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulun opinnäytetyön arviointikriteerejä

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

# Opinnäytetyöseminaari

Tunnus: RON7RH001A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät (TYE1RH004) on suoritettava ennen tätä opintojaksoa. Opinnäytetyöseminaari on osa opinnäytetyötä (RON7RH001A).

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija osaa suunnitella aktiivisesti työelämäläheistä tutkimus- tai kehittämishanketta. Hän osaa toimia yhteistyössä niin työelämän edustajien, opetushenkilöstön, opetuksen tukihenkilöstön kuin muiden opiskelijoiden kanssa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään sekä huolehtia omasta jaksamisestaan
- osaa kuunnella, esittää asioita vakuuttavasti kirjallisesti, suullisesti ja visuaalisesti
- osaa ottaa vastuuta, toimia pitkäjänteisesti, rohkeasti ja uteliaan asenteen säilyttäen
- osaa hyödyntää tieto- ja viestintätekniikan mahdollisuuksia omassa toiminnassaan

## Sisältö

- aihe suunnitelma
- opinnäytetyöprosessi Haagassa
- tutkimus- tai kehittämishankkeen suunnittelu: tavoite, tiedonhaku, tietoperusta, menetelmän valinta, aikataulutus
- tutkimuksen raportointi
- tietotekniikan hyödyntäminen
- vertaisarviointi

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla suunnitellaan ammattialan yrityksen kanssa tai sen toimeksiannosta tutkimus- tai kehittämishanke.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opintojaksoon sisältyy luentoja, tehtäviä verkko-oppimisympäristössä, työskentelyä työpajoissa, opinnäytetyöesitysten seuraamista ja opinnäytetyön opponointi.

## Vaihtoehtoiset suoritustavat

Mikäli opinnäytetyö toteutetaan teemaryhmässä, johon sisältyy seminaarityöskentely, oman koulutusohjelman seminaariin ei tarvitse osallistua.

## Vastuopettaja(t)

Saija Laitinen

Marjaana Mäkelä

## Oppimateriaalit

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Luettavissa: <https://extra.haaga-helia.fi/opiskelu/ohjeet/opinnaytetyo/Pages/default.aspx>

## Arviointiperusteet

Harjoitustyöt

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään E-lomakkeella.



# Opetussuunnitelma 2005-2009

## 1 Palveluosaaminen

tunnus: RPO1RH001

laajuus: 15 op

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

### Oppimistavoitteet

Opiskelija hahmottaa matkailun kansainvälisenä toimialana ja tunnistaa matkailun vaikutukset. Hän tuntee Suomen matkailulliset vetovoimatekijät ja yhteisön kilpailukeinot ja oppii hyödyntämään niitä yhteisön viestinnässä ja markkinoinnissa. Opiskelija oppii lisäksi laatimaan raportin työelämän ja HAAGA-HELIAN käytäntöjen mukaisesti sekä käyttämään Office-ohjelmia työnsä tukena.

### Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Markkinoinnin perusteet (RPO1RH001A): markkinoinnin käsitteet, kilpailukeinot, markkinoinnin suunnittelu
- Matkailun perusteet (RPO1RH001B): matkailun käsitteet, matkailuklusteri, matkailu elinkeinona, matkailun vaikutukset, Suomi matkailualueena
- Kirjallinen yhteisöviestintä (RPO1RH001C): yhteisöviestinnän käsitteet, sisäisen ja ulkoisen viestinnän vaikutus yhteisökuvaan, työelämän tekstit
- Tietokone työvälineenä (RPO1RH001D): tietojenkäsittelyn käsitteet, tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, esitysgrafiikka, tietokoneen käyttö, tiedonhaku, tietoverkot, tietokannat, sähköposti
- Talousmatematiikka (RPO1RH001E): talousmatematiikan käsitteet, prosenttilaskenta, korkolaskenta, tilastotieteen perusteet

### Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen suomalaisen palvelualan yhteisöön.

### Kansainvälisyys

Opiskelija vertaa suomalaista palvelualan yhteisöä ulkomaisiin.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät.

### Vastuopettaja

Sirke Lohtaja

### Oppimateriaalit

Jokaisella opintojakson osalla on oma oppimateriaalinsa.

### Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan opintojaksotehtävän perusteella. Kurssien opettajat arvioivat opintojaksotehtävän tehtävässä mainittujen arviointiperusteitten mukaisesti. Opintojaksotehtävä vaikuttaa kurssien arvosanaan eri tavoin.

### Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksotehtävää ja opintojakson kursseja on kehitetty muun muassa seuraavasti:

- Kurssien opettajat huomioivat opetuksessaan palvelunäkökulman, jolloin kurssit nivoutuvat aiempaa tiiviimmin palveluosaamiseen.
- Periodin puolivälissä opettajat ohjaavat opiskelijoita opintojaksotehtävän tekemisessä opiskelijoiden valmistaman 1. luonnoksen pohjalta.
- Opiskelijoilla on mahdollisuus muokata opintojaksotehtäväänsä esitystilaisuuden jälkeen palautteen ja kehittämis ehdotusten pohjalta.

# 2 Toimintaympäristö

tunnus: RTO1RH002

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaaso-vaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

## Oppimistavoitteet

Opiskelija perehtyy elinkeinon toimintaympäristöön ravintolan ruoka- ja palvelutuotannon, elintarviketiedon, kirjanpidon ja talouden raportoinnin perusteiden sekä englannin ammattikielen kautta. Opiskelija syventää opintojakson osien sisältöä käytännön läheisessä opintojaksotehtävässä.

## Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Talouden raportointi ja seuranta (RTO1RH002A): kirjanpidon perusteet, talouden raportointijärjestelmä ja tilinpäätösanalyysi
- English for Hotel, Restaurants and Tourism (RTO1RH002B): majoitus-, matkailu- ja ravintola-alan englannin ammattikieli
- Ruokatuotannon perusteet (RTO1RH002C): keittiö toimintaympäristönä, ruuanvalmistuksen perusmenetelmät, raaka-aineet ja niiden käsittely
- Ravintolapalvelun perusteet (RTO1RH002D): ravintolapalvelun ja tarjoilun perusteet, ravintolajuomien perusteet (Haaga Wine Basic)
- Elintarviketieto (RTO1RH002E): elintarvikkeiden ominaisuudet, säilytys ja laatu

## Työelämäyhteydet

Opintojakson oppimistehtävä toteutetaan työelämälähtöisesti luoden uusia ja käyttäen jo olemassa olevia liike-elämäyhteyksiä. Opintojakson aikana opiskelijat käyvät opintokäynneillä alalla olevissa erityyppisissä yrityksissä. Yritysten tuote- ja palvelukonseptia hyödynnetään opintojaksotehtävän kirjallisessa- ja käytännönoosuudessa.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla pyritään tunnistamaan alalla vallalla olevia kansainvälisiä tapoja ja trendejä tehdä- ja tuottaa palveluita asiakkaalle.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen opintojaksotehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset. Yhteisessä opintojaksotehtävässä opiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat ruokatuotteen ja hoitavat ruokatarjoilun. Toteutus suunnitellaan 4 - 6 hengen ryhmissä. Tehtävän pääpaino on toteutuksessa ja lisäksi opiskelijat laativat tehdystä opintojaksotehtävästä kirjallisen raportin.

## Vastuopettaja

Heikki Ursin

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojakson osia ja yhteistä opintojaksotehtävää kehitetään opiskelijoilta saatavien opintojaksopalautteiden ja opettajien opintojaksolta saamien kokemusten perusteella. Tällainen konkreettinen muutos opintojakson toteutukseen on tehty ruokatuotannon perusteiden ja ravintolapalveluiden perusteiden tuntien integroimisessa laajemmaksi kokonaisuudeksi.

# 3 Asiakkuus

tunnus: RAS1RH003

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

## Oppimistavoitteet

Opiskelija hahmottaa sisäisen ja ulkoisen asiakkuuden perusteet ja itsetuntemuksen merkityksen työssä onnistumisen välineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla. Opiskelija hallitsee perusasiakaspalvelutilanteet ja osaa toimia työyhteisössä.

## Sisältö

- Asiakkuuden hallinta (RAS1RH003A): asiakkuusstrategiat, ravintolan ja majoitusliikkeen palvelun erilaistaminen, lisäarvon tuottaminen
- Hotelli-, restaurang- och turismsvenska (RAS1RH003B): asiakaspalvelutilanteet, yrityksen tuotteista kertominen, Suomi-tietous
- Yksilö työyhteisössä (RAS1RH003C): tunnetaidot, motivoituminen ja arvot, havainnointivirheiden tunnistaminen, ryhmadynamiikka
- Kauppaoikeus (RAS1RH003D): sopimukset, kuluttajasuoja, kaupankäyntimarkkinointi, velat ja vakuudet
- Majoituspalvelu (RAS1RH003E): vastaanoton asiakaspalvelu, Fidelio –hotellijärjestelmä, majoitusliikkeen turvallisuus

## Työelämäyhteydet

Elinkeino- ja asiakaslähtöinen oppimistehtävä

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

## Vastuopettaja

Ulla Ijäs

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

# 4 Työharjoittelu

tunnus: RHA6RH004

laajuus: 20 op

## Oppimistavoitteet

- Perusharjoittelu (RHA6RH004A)  
Tavoitteena on tutustuttaa opiskelija monipuolisesti käytännön työssä elinkeinon toimintoihin, asiakaspalvelutilanteisiin ja työtehtäviin. Tavoitteena on syventää aiempaa osaamista sekä mahdollistaa opiskelijalle kykyä arvioida elinkeinossa noudatettavia standardeja, työtapoja sekä eri tehtävien valmiusvaatimuksia. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa havainnointiin ja arviointiin kehittyy.
- Ammattiharjoittelu (RHA6RH004B)  
Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan hotelli- ja ravintola-alan erilaisissa yritys ympäristöissä ja -kulttuureissa. Tavoitteena on myös, että opiskelijan on mahdollista luoda suhteita ja saada kontakteja alalla toimiviin organisaatioihin ja ihmisiin, jotka tulevaisuudessa voivat mahdollistaa alalle työllistymisen.

## Sisältö

- Perusharjoittelu (RHA6RH004A): Ensimmäisen lukuvuoden aikana opiskelija suorittaa perusharjoittelua 8 viikkoa, 280–300 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen harjoitteluperiodi. Harjoittelua tehdään yhden tai kahden viikon jaksoina hotellin ja ravintolan eri osastoilla ja työpisteissä. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat mm. eri ravintolat, kokous- ja myyntipalvelut, ravintoloiden keittiöt, hotellin vastaanotto sekä huolto- ja kunnossapitotehtävät. Opiskelija pitää harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelukertomuksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.
- Ammattiharjoittelu (RHA6RH004B): Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden ja perusharjoittelun jälkeen. Suoritustason tehtävässä työskentelyä, tarvittaessa ohjauksen alaisena, vähintään kahdeksan viikon (vähintään 280 tuntia) ajan. Harjoittelu voidaan suorittaa joko Suomessa tai ulkomailla, pääsääntöisesti ensimmäisen ja toisen lukuvuoden välisenä kesänä. Opiskelija pitää harjoittelustaan harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelun päätyttyä harjoitteluraportin. Raportti koostuu lyhyestä yrityksen esittelystä sekä opiskelijan oman harjoittelunsa kuvauksesta ja arvioinnista.

## Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointiopetusta harjoittelua edeltävillä periodeilla. Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Harjoittelutavoitteiden ohjattu laatiminen ennen kesän ammattiharjoittelua. Harjoittelu aikana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

## Vastuopettaja

Pekka Soive

## Oppimateriaalit

Ammattiharjoittelussa tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

## Arviointiperusteet

Perusharjoittelu arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5 harjoittelupaikan antaman arvioinnin mukaan. Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymysmerkintä hyväksytyyn harjoitteluun ja sen raportointiin perusteella.

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Perusharjoittelussa: Harjoittelun jälkeen pidettyjen palautekeskustelujen perusteella on otettu käyttöön lomake, jolla opiskelija antaa palautetta harjoittelustaan harjoittelupaikalle. Palaute toimitetaan myös ammattikorkeakoululle. Harjoittelupaikkojen ohjaajille on laadittu ohje palautteen merkityksestä ja palautteen antamisesta.

Ammattiharjoittelussa: Harjoittelun tavoitteiden laadinnan yhteydessä on havainnollistettu esimerkein harjoittelukokemusten kytkeä ensimmäisen vuoden opintoihin.

# 5 Palveluprosessit

tunnus: RPA1RH005

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

Opiskelijalle muodostuu käsitys alansa palveluyrityksen myynti-, markkinointi- ja tuotantoprosessin päivittäisjohtamisesta. Hän osaa arvioida palveluprosessia eri näkökulmista sekä kykenee organisoimaan ja ohjaamaan yhteistoimintaa.

## Sisältö

- English for Business Situations (RPA1RH005A): marata-alaan liittyviä tekstejä sekä niihin liittyviä kielellisiä harjoituksia, neuvotteluihin ja keskusteluihin liittyviä tilanteita, muodollisen kokouksen kulku
- Yhteistyö palvelussa (RPA1RH005B): organisaatiomallit, organisointi ja käytännön prosessit, projektit, muutostilanteet ja kulttuuri, yhteistyön johtaminen
- Kokonaisvaltainen laatuajattelu (RPA1RH005C): laadun kehittäminen ja ylläpitäminen osana menestyvän ja asiakaslähtöisesti toimivan hotelli- ja ravintolayrityksen toimintaa
- Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu (RPA1RH005D): ravintolan myyntiprosessit, tilaustarjoilu ja sen johtaminen. Kokouspalvelut ja catering-toiminta
- Ruokatuotannon prosessit (RPA1RH005E): kannattavan ateria- ja listasuunnittelun perusteet. Keittiöprosessit ja ruokatuotanto

## Työelämäyhteydet

Elinkeino- ja asiakaslähtöinen oppimistehtävä, joka tehdään yhteistyössä alan yritysten kanssa.

## Kansainvälisyys

Oppimistehtävä toteutetaan kansainvälisessä oppimisympäristössä, niin että ainakin joku tehtävään liittyvä osa-alue vaatii sopeutumista monikulttuuriseen tapahtumaan.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

## Vastuopettaja

Taru Sipponen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojakson päätyttyä pidetään palaute, mistä saatu välitön palaute kirjataan ylös ja käytetään hyväksi opintojakson seuraavassa toteutuksessa.

# 6 Asiakaslähtöinen kehittäminen

tunnus: RAK2RH006

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

Tavoitteena on perehdyttää opiskelija suunnittelemaan ruokatuotteita asiakaslähtöisesti. Tuotesuunnittelussa otetaan huomioon yrityksen, asiakkaan ja toimintaympäristön näkökulma.

## Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Palvelut ja markkinointi (RAK2RH006A): asiakaslähtöiset palveluprosessit, markkinointiviestintä, sisäinen markkinointi
- Kannattavuuden suunnittelu (RAK2RH006B): yrityksen operatiivisen toiminnan suunnittelu ja seuranta
- Yrittäjyys ja yritystoiminta (RAK2RH006C): yritystoiminnan perusteet ja yrittäjyyden merkitys
- Svenska i arbetslivet (RAK2RH006D): kirjallisen viestinnän perusteet sekä työelämän viestintätilanteet
- Ravitsemustieto (RAK2RH006E): ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät, ravitsemussuosituksot, ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointi, tavallisimmat erityisruokavaliot

## Työelämäyhteydet

Tutustuminen yritykseen, jolle suunnitellaan ruokatuote.

## Kansainvälisyys

Tuotesuunnittelussa huomioidaan asiakkaiden erilaiset kulttuuritaustat.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset.

## Vastuopettaja

Saija Laitinen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Kaikki opintojakson kurssit ovat mukana opintojaksotehtävässä. Tässä opintojaksotehtävässä opiskelijoille ei anneta tarkkoja ohjeita tehtävän suorittamiseksi, vaan tehtävän toteutuksessa kannustetaan innovatiivisuuteen.

# 7 Kannattava yksikkö

tunnus: RKY2RH007

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Opintojaksot 1-4 tulee olla suoritettuna. Ei muita sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

Opiskelija perehtyy aloittavan yrityksen perustamistoimiin ja kannattavuuslaskelmien te-kemiseen hotelli- ja ravintolayrityksen näkökulmasta. Hän ymmärtää työhyvinvoinnin sekä esimies- ja asiakasviestinnän merkityksen menestyvälle yritystoiminnalle. Opiskelija hallitsee yrityksen perustamisprosessin, henkilöstön hyvinvoinnin merkityksen ja kykenee vakuuttavasti esittämään asiansa.

## Sisältö

- Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen (RKY2RH007A): yrityksen perustamisasiakirjat, liiketoimintasuunnitelma
- Budjetointi ja tuloseuranta (RKY2RH007B): yrityksen budjettijärjestelmä ja käyt-töpääoman laskenta
- Puheviestintä (RKY2RH007C): esimies- ja asiakasviestinnän perusteet
- Työhyvinvointi (RKY2RH007D): työssä jaksaminen, työturvallisuus, työkykyä yllä-pitävä toiminta yrityksessä, tasa-arvokysymykset, monikulttuuriset työyhteisöt
- Majoitusliiketoiminta (RKY2RH007E): majoitusliiketoiminta osana matkailuelinkei-noa, majoitusliikkeen liikeidea, majoitustoiminnan eri muodot, majoitusliikkeen tuo-te-/palvelurakenne

## Työelämäyhteydet

Majoitusliiketoiminta-kurssi pohjautuu todellisiin yritysesimerkkeihin. Opiskelijan työharjoittelukokemuksia hyödynnetään puheviestintä-kurssissa.

## Kansainvälisyys

Majoitusliiketoiminnassa on kansainvälinen toimintaympäristö. Työhyvinvoinnissa käsitellään myös monikulttuurisia työyhteisöjä. Puheviestinnässä sivutaan myös kulttuurienvälistä viestintää.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksossa on tutkiva ote – tiedonhankintaa, analysointia ja raportointia.

Opintojakson aikana on paljon suullista esittämistä – esityksiä, keskustelua ja palaut-teenantamista.

## Vastuopettaja

Päivi Mattsoff

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen –kurssin arviointi on hyväksytty tai hylätty. Muut osat eli kurssit arvioidaan erikseen asteikolla 1-5.

Opintojakson yhteisen oppimistehtävässä on mukana Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen -kurssi, Budjetointi ja tuloseuranta -kurssi sekä Puheviestinnän kurssi. Tehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksotehtävä ei ole sisään rakennettuna Majoitusliiketoiminnan eikä Työhyvinvoinnin kursseissa.

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

- Opintojaksotehtävän esittelyä periodin alussa on selkeytetty, ja näin opiskelijoiden epä tietoisuus opintojaksotehtävästä on vähentynyt.
- Tehtävä palautetaan sekä Moodleen että paperiversiona, ja näin kurssien arviointi on no-peutunut ja opiskelijat saavat arvosanansa nopeammin.
- Puheviestinnän kurssin tenttiajankohtaa on aiennettu, jotta periodin lopussa opiskelijoiden työkuorma vähenisi.

# 8 Työyhteisön johtaminen

tunnus: RTJ2RH008

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

Opiskelija omaksuu aloitteellisen, kriittisen ja kehittävän työtavan sekä osaa toimia tiimin jäsenenä erilaisissa ongelmanratkaisu- ja päätöksentekotilanteissa. Hän ymmärtää, osaa analysoida ja tutkia oman toimialansa yksikön johtamistyötä. Opiskelija kehittää valmiuksiaan toimia vastuullisissa tehtävissä ja osaa soveltaa hotelli- ja ravintolatoiminnan työoikeudellisia normeja esimiestyössä. Hän ymmärtää esimiesaseman merkityksen ja sen tuoman vastuun ja omaksuu myönteisen asenteen työyhteisön kehittämiseen.

## Sisältö

- Päivittäisjohtaminen (RTJ2RH008A): tiimityö, johtajuus, esimiestyön vastuu
- Työoikeus (RTJ2RH008B): työsopimukset, työajat, työsuojelu
- International Communication Skills (RTJ2RH008C): kirjallista ja suullista viestintää englanniksi
- Tutkimusmenetelmät (RTJ2RH008D): tutkimus- ja kehittämismenetelmät, tiedon hankinta, analysointi ja tutkimuksen raportointi
- Toinen seuraavista:  
Majoitusliikkeen esimiestyö (RTJ2RH008K): hotellin käytännön esimiestyö, TES ja työvuorolista TAI  
Ravintolan kontrollitoiminnot (RTJ2RH008L): ravintolan kontrollitoiminnot, TES ja työvuorolista

## Työelämäyhteydet

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

## Kansainvälisyys

Hyödynnetään kansainvälisiä tiedonlähteitä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Pienimuotoisen tutkimus- ja kehittämistehtävän toteuttaminen pienryhmissä, lähiopetus, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit.

## Vastuopettaja

Saija Laitinen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa. Lisäksi opiskelija tekee vertaisarviointia tiimityöskentelystä.

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Tehtävänantoa ja aikataulutusta on täsmennetty opiskelijapalautteen perusteella.



# 9 Syventävä työharjoittelu

tunnus: RHA6RH009

laajuus: 10 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojaksojen jälkeen.

## Oppimistavoitteet

Hotelli- ja ravintola-alalla suoritettavan syventävän harjoittelun tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista kehittää osaamistaan ja asiantuntemustaan toimimalla itse vastuullisessa, monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä tai joissain tapauksissa esimiestehtävissä. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista oman harjoittelunsa yhteydessä oppia millaisille tekijöille majoitus- ja/tai ravitsemisyrittäjien menestys rakentuu. Elinkeinossa työskentely antaa opiskelijalle myös mahdollisuuden tehdä arvioita erilaisista vaihtoehdoista oman uravalintansa kannalta.

## Sisältö

Syventävä harjoittelu (RHA6RH009A): Suoritetaan toisen opiskeluvuoden jälkeen. Harjoittelun suorittamiselle on varattu muusta opiskelusta vapaata aikaa toukokuun lopusta lokakuun loppupuolelle. Harjoittelun vaatimukset täyttävästä työskentelystä vähintään kahdeksan viikkoa tulee suorittaa vastuullisessa ja monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä. Opiskelija pitää harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelustaan harjoitteluraportin. Haaga Instituutin nimeämä yhteyshenkilö käy harjoittelun aikana harjoittelupaikassa keskustelemassa harjoittelun ohjaajan ja opiskelijan kanssa (tavoite 80 % harjoittelupaikoista).

## Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Mahdollisuus harjoittelutavoitteiden ohjattuun laatimiseen ennen harjoittelua. Harjoitteluajana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

## Vastuopettaja

Pekka Soive

## Oppimateriaalit

Vuosittain julkaistava Syventävän harjoittelun opas (MyNetissä). Opiskelijan osallistuessa Syventävän harjoittelun tavoitteiden laadinnan opetukseen tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

## Arviointiperusteet

Syventävä harjoittelu arvioidaan asteikolla 1 - 5 harjoittelusta kirjoitettavan raportin perusteella.

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Syventävän harjoittelun opasta on selkeytetty. Harjoitteluoppaan ohjeita opintojen ja harjoittelun kytkemisestä toisiinsa on täsmennetty. Harjoittelusta pidetään kevätlukukaudella koulutusohjelmakohtaisia tiedotustilaisuuksia.

# 10 Strateginen johtaminen

tunnus: RSJ3RH010

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötaaso vaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

Opiskelija ymmärtää strategisen ja liikkeenjohdollisen ajattelun merkityksen muuttuvassa toimintaympäristössä sekä tunnistaa erilaisia strategioita.

## Sisältö

- Strategiat käytäntöön (RSJ3RH010A): strateginen johtaminen, yrityksen kulttuuri ja arvot, analyysit ja luotaus strategisen johtamisen perustana, perusstrategiat, strategian toteuttaminen.
- Strateginen markkinointi (RSJ3RH010B): markkinoinnin johtaminen ja suunnittelu, strateginen asemointi, brandit markkinoinnissa, arvot, visio ja missio markkinoinnissa, markkinoinnin eri strategiat, markkinointitutkimuksen hyödyntäminen.
- Kansantaloustiede (RSJ3RH010C): kotitaloudet ja yritykset kansantaloudessa, hyödykemarkkinat, työmarkkinat, rahoitusmarkkinat, Suomi ja maailmantalous, julkinen talous, kansantalouden kiertokulku, tuotannon kasvu ja elintaso, talouden tasapaino; suhdannevaihtelut, työttömyys ja inflaatio, talouspolitiikka.
- Sähköinen liiketoiminta (RSJ3RH010D): sähköisen liiketoiminnan strategiat, sähköisen liiketoiminnan kehitys, verkkokaupan luominen ja hallinta, tuottavuus, internet- ja mobiilipalvelut.
- Toinen seuraavista
  - o Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen (RSJ3RH010K): majoitusliikkeen johtoryhmän tehtäväkenttä, kapasiteetin hallinta, hinnoittelustrategiat, Revenue Management. TAI
  - o Ravintolapalvelujen suunnittelu (RSJ3RH010L): palvelumanuaalit ja niiden hyödyntäminen, ravintolahistoria ja trendit eri kohdissa toimialaa, toimintaympäristön muutokset (esim. tupakkalaki, alkoholilaki, työvoima) ja niiden vaikutus palvelun organisointiin.

## Työelämäyhteydet

Työelämälähtöisiä case-harjoituksia

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset.

## Kansainvälisyys

Koulutuksen sisällössä otetaan huomion suomalaisen hotelli- ja ravintola-alan rooli muuttuvassa kansainvälisessä toimintaympäristössä.

## Vastuopettaja

Markus Häyhtiö

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

## Opintojaksopalauteet ja niiden hyödyntäminen

Palaute on analysoitu ja se on pääosin positiivista. Opintojaksotehtävän kokoava luonne koettiin haastavaksi, mutta samanaikaisesti erittäin hyödylliseksi. Jatkossa opintojaksossa korostetaan luovuutta ja innovatiivisuutta.

# 11 Suuntautumisvaihtoehto

tunnus: RVA4RH011

laajuus: 9 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Opintojaksot 1-8 suoritettuna.

### Vaihtoehto: Hotel Management

Opiskelija oppii liikeidea- ja asiakaslähtöisen tuotekehityksen toimintamallit ja strategisen liikeidea-ajattelun perusteet. Hän oppii ymmärtämään jakelukanavien moninaisuuden sekä mallintamaan ja toteuttamaan majoitusliikkeen jakelukanavastrategian. Hän ymmärtää majoitusliikkeen sisäisten toimintojen järjestämisen mahdollisuudet ja osaa vertailla oman vs. ulkoistetun henkilökunnan käyttöä. Hän kykenee yrityskohtaisesti rakentamaan majoitusyritykselle sisäisten toimintojen johtamisen mallin. Toteutuskielinä englanti/suomi.

Sisältö

- Majoitusyrityksen liikeideapohjainen tuotekehitys (RVA4RH011A): strateginen tuotekehitys, innovatiivinen konseptikehitys, tuloksellinen tiimityö ja tiimin johtaminen
- Majoitusyrityksen jakelukanavien hallinta (RVA4RH011B): jakelukanavat, jakelukanavastrategiat
- Majoitusyrityksen sisäisten toimintojen johtaminen (RVA4RH011C): toimintojen järjestäminen/strategiset valinnat, laadun johtaminen, turvallisuuden johtaminen

### Vaihtoehto: Ravintolapalvelujen johtaminen

Opiskelija oppii rakentamaan ravintolan tuotemaailmaa asiakaslähtöisesti ja kannattavasti. Opiskelija paneutuu ravintolan juomatuotteeseen ja oppii analysoimaan tuotetta kriittisesti ja miettimään eri tuotteiden kannattavuutta yritykselle. Opintojakson eri osilla haetaan tuotteille myös erilaisia ja laadukkaita hankintakanavia. Opiskelija perehtyy ravintolaympäristön- ja miljöönn suunnittelun perusteisiin eri liikeideoissa. Hän ymmärtää kokonaisvaltaisen tuotesuunnittelun ja asiakaslähtöisyyden merkityksen yrityksen menestymiselle. Toteutuskielänä suomi.

Sisältö

- Haaga Wine Advanced (RVA4RH111A): perehdyttää syvällisesti viiniin ja muihin ravintola-alkoholeihin sekä ruoka- ja juomalistojen laadintaan ja hinnoitteluun.
- Ravintolayksikön ja -miljöönn suunnittelu (RVA4RH111D): perehdyttää asiantuntijan ohjauksessa ravintolayksikön suunnitteluun ja tarvittavaan viranomaisyhteistyö kenttään.
- Ravintolan valikoimasuunnittelu (RVA4RH111C): tavoitteena on antaa opiskelijoille ajankohtaista tietoa alan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen suunnittelusta ravintolayksikkönn liikeidea huomioiden.

### Muut vaihtoehdot:

- Matkailukohteen suunnittelu ja johtaminen (Vastuopettaja: Kristiina Havas) TAI
- Liiketalouden erikoistumisopinnot (Vastuopettaja: Pekka Soive) TAI
- Helsingin yliopiston erikoistumisopinnot (Vastuopettaja: Johanna Rajakangas-Tolsa) TAI
- Vastuullinen liiketoiminta (Vastuopettaja: Mia Tarhanen) TAI
- Kansainvälisyysopinnot (Vastuopettaja: Katri Salmi) TAI
- Kaksoistutkinto kansainvälisen partnerikoulun kanssa (Vastuopettaja: Katri Salmi) TAI
- Yrittäjyys (Vastuopettaja: Risto Karmavuo)

### Työelämäyhteydet

Koko opintojakso tehdään yhteen tai useampaan kohdeyritykseen. Kohdeyrityksen edustaja on mukana tehtävänannon laadinnassa sekä loppuraportin esityksessä

### Kansainvälisyys

Opintojakso toteutetaan osin englanniksi; osa opiskelijoista on kansainvälisiä opiskelijoita ja vaihto-opiskelijoita; opintojakso toteutetaan osin yhteistyönä partneriyliopiston ja sen asiantuntijoiden kanssa; soveltuvin osin kohdeyrityksenä käytetään ulkomaista majoitusyritystä.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Luennot, majoitusyrityksen case-study, oppimistehtävät ja harjoitukset, tentit

### Vastuopettajat

Ari Björkqvist, Heikki Ursin

**Oppimateriaalit**

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa

**Arviointiperusteet**

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

**Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Aiempien toteutusten suullinen ja kirjallinen opintojaksopalaute on kerätty ja niiden pohjalta on tehty muutoksia toteutuksiin mm. seuraavasti:

- tiivistetään yhteistyötä opintojakson 3 erillisen kurssin ja niiden opettajien kesken. Tarkennetaan kurssivaatimuksia sekä selvennetään aikatauluja
- tasoitetaan opintojakson osien kuormittavuutta
- parannetaan informaation jakamista opintojakson opiskelijoille, erityisesti ennen opintojakson alkua
- selvennetään opintojakson ja sen osien arviointiperusteita.

# 12 Tuloksellinen yritys

tunnus: RTY3RH012

laajuus: 12 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

Opiskelija osaa tarkastella yrityksen toimintaa kokonaisvaltaisesti liiketoimintaympäristössä. Hän perehtyy käytännönläheisesti yrityksen liiketoiminnan johtamis- ja suunnitteluprosesseihin. Opiskelija omaa valmiuksia tuloksellisen ja kestävä liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen.

## Sisältö

- Henkilöstöjohtaminen (RTY3RH012A): henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, erilaisuuden johtaminen, saneeraus.
- Liiketoiminnan kehittämisprojekti (RTY3RH012D)
- Rahoitussuunnittelu ja verotus (RTY3RH012C): investointilaskenta ja henkilö- ja yritysverotuksen perusteet.
- Vastuullinen liiketoiminta (RTY3RH012D): yrityksen yhteiskuntavastuu, ympäristöjohtaminen toimialalla.

## Työelämäyhteydet

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla saattaa olla myös kansainvälisiä yhteistyöyrityksiä

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Yrityspeli ryhmätehtävänä sekä lähiopetus, tentit, etätehtävät ja harjoitukset

## Vastuopettaja(t)

Mia Tarhanen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson läpäisy edellyttää yhteisen oppimistehtävän (yrityspeli) suorittamista.

## Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksoa on kehitetty saadun palautteen perusteella.

# Haagan toimipisteen vapaastivalittavat opintojaksot, lukuvuoden 2015-2016 tarjonta

## 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 analyysisessä 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 elämysellisiä 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 analyysisesti 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 opintoihin

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.



# Baristakurssi

Tunnus: RES8RH033

Laajuus: 1 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso:

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimuksia ei ole. Osallistumisoikeus Haagan yksikön restonomiopiskelijoilla. Kurssi toteutetaan Pauligin tiloissa Vuosaassa. 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 Eeva Pajakkala

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 opintojaksoihin

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: CHI1HA001

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English/Chinese

Level: Language studies

Type: Free elective\*

## Learning objectives

Upon successful completion of the module, 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
- can have a short small talk with a Chinese-speaking person
- get familiar with basic Chinese grammar
- learn the basics of reading and memorizing the most common Chinese characters

## Contents

- The consonants and vowels of the Pinyin transliteration system
- Vocabulary and sentence types from everyday conversation
- Vocabulary and phrases from the hospitality industry
- Know how introduce oneself by states one's name, nationality, and language skills, etc.
- Culture elements will be introduced during the contact hours

## Starting level and linkage with other modules

### Assessment

Successful completion of the module is evaluated on a scale of 1 to 5. The assessment criteria is presented on scale 1 - 3 - 5.

Course assignment (homework)

Grade 1

The student

has limited capability to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are passable as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

is able to recognize simple constructions and frequently used expressions in different situations.

Grade 3

The student

is often able to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are good as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

has readiness to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

Grade 5

The student

is able to understand simple oral and written messages and transmit them successfully to the recipient. Speaking and writing skills are excellent as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

knows how to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

## Working life connections

### Internationality

### Learning methods

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work
- Internet learning

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### Course materials

- BBC Real Chinese/Kiinaa matkailijoille, Finnlectura (lessons 1-3)
- Gu Feng 2009: Mandarin Teaching Toolbox, Volume 1, Confucius Institute at BCIT
- Gao Mingming & Cen Yuzhen 2012: Learning Chinese overseas

### Teacher responsible

Bo Dong

# Chinese for Beginners 2

Code: CHI1HA002  
Scope: 3 ECTS (78 h)  
Timing: To be announced later  
Language: English  
Level: Language studies  
Type: Free elective

## Learning objectives

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

## 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.

## Starting level and linkage with other modules

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.

## Assessment

- Class activity
- In-class quiz
- In-class excises
- Home assignment

### 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.

## Learning methods

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

## Course materials

Course material will be distributed during contact hours.

## Teacher responsible

Bo Dong, Haaga

# 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](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

# Environmental Responsibility in the Hospitality and Tourism Industry

- Code: ENV8RH002
- Extent: 3 ECTS (81 h)
- Timing: non-stop 15.8-15.5
- Language: English
- Level: Professional studies
- Type: Compulsory/ Free-elective

## Starting level and linkage with other courses

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

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 assessment of one's own learning 1h

## Accreditation of prior learning (APL)

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 on an electronic form.

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.

# Food and Culture

Code: CUL8RB021  
Extent: 6 ECTS (162 h)  
Timing: Semester 1-2  
Language: English  
Level: Free electives  
Type: Free electives

## Prerequisites

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

# Gastronomian ranskaa

Tunnus: FRE8RH024

Laajuus: 3 op

Ajoitus: suositellaan suoritettavaksi ensimmäisenä opiskeluvuonna

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää sanakirjojen avulla ranskankielisiä ruokalistoja
- ymmärtää sanakirjan ja verkkoaineistojen avulla ranskankielisiä reseptejä
- tuntee alan terminologiaa, joka on omaksuttu ranskasta suomeen
- tuntee sanaston tasolla Ranskan eri maakuntien ruoka- ja juomaerikoisuuksia
- osaa ääntää klassisten ruokalajien ja tunnetuimpien viinien nimiä

Sisältö

- Ruokalistoiissa ja ravintolasanastossa käytettävän ranskan sanaston muodostuminen
- Resepteissä käytettävä kieli
- Ranskan alueet gastronomian näkökulmasta: ruuat, raaka-aineet, juomat.
- Ääntämisharjoituksia
- Tiedonhakua ranskalaisista lähteistä opiskelijoiden lähtötason mukaan.

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa ranskan alkeisopintojaksojen tueksi ja opiskelijoille, joilla on jonkun verran aikaisempia ranskan opintoja. Opintojakso korvaa 3 op pakollisista toisen vieraan kielen opinnoista (ranska).

## Arviointi

Hyväksytyt moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Osaa muodostaa ruokalistakielessä käytettäviä ranskan yhdyssanoja. Kykenee tulkitsemaan yksinkertaisen ranskalaisen reseptin suomeksi apuvälineitä käyttämällä. Tunnistaa yleisimpien raaka-aineiden ranskankieliset vastineet.

Arvosana 3

Osaa 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. Osaa hyödyntää vaikeuksista 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.

## Työelämäyhteydet

Käytetään autenttista materiaalia ja eriytetään harjoituksia opiskelijoiden tarpeiden ja työpaikkojen mukaan.

## Kansainvälisyys

Opintojaksoa suositellaan ranskankielisiin maihin opiskelemaan tai harjoittelemaan lähteille.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät monimuotototeutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen).

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Marjaana Mäkelä, Haaga

# 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

# Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustava velvollisuus

Tunnus: LEA8RL002

Laajuus: 5 op

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Ajankohta ja paikka

pe 22.1.2016 klo 17.00 – 20.00, Pasilan kampus

la 23.1.2016 klo 9.00 – 15.00, Pasilan kampus

pe 12.2.2016 klo 17.00 – 20.00, Pasilan kampus

la 13.2.2016 klo 9.00 – 15.00, Pasilan kampus

pe 4.3.2016 klo 16.00 -20.00, Pasilan kampus Huom. aika

## Taustaa

Työelämän uskotaan kiristyvän, lainsäädäntö muuttuu, työuria pidennetään, koska työllisten määrä vähenee suhteessa työelämän ulkopuolella oleviin. Jotta ihmiset ja yhteiskunta jaksavat, työhyvinvoinnin merkitys tulee kasvamaan entisestään. Filosofi Pekka Himanen väittää, että henkinen kestävyysvaje on Suomelle suurempi haaste kuin talouden ja hyvinvoinnin kestävyysvaje.

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. Tutkimusten mukaan yritysten kannattavuus nousee parhaiten, jos työpaikoilla johdetaan vuorovaikutteisesti ja arvostavasti.

## Oppimistavoitteet

Kurssin käytyään opiskelija tuntee esimiesmiestyössä tarvittavaa lainsäädäntöä ja osaa soveltaa sitä käytännön tilanteissa. Opiskelija hallitsee esimies-alaisviestintään liittyviä keinoja.

## Sisältö

Opintojakson tavoitteena on tutustua lainsäädäntöön, jossa käsitellään esimiehen esimiehisyyteen liittyvää lainsäädäntöä ja sen tulkintaa.

Työelämän lainsäädäntö johtamiselle asettavien velvoitteiden osalta

Työelämän muospaineet: 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

Opintojakso järjestetään intensiivitoteutuksena. Opintojaksoon kuuluu ennakkotehtävä, lähiopetus ja välitehtäviä sekä yhteisöllinen tentti.

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojaksolla ei ole edeltävyysehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

### **Arviointi**

Hyväksytty opintojakso arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Tunnistaa työhyvinvointiin ja työyhteisöviestintään liittyvät ongelmat sekä osaa etsiä ratkaisuja.

#### **Arvosana 3**

Tuntee esimiestyön työhyvinvointiin ja viestintään liittyvät lait. Hallitsee esimiestyön juridisviestinnällisiä perusteita. Pystyy antamaan ja vastaanottamaan palautetta sekä hallitsee vuorovaikutustaitojen perusteet.

#### **Arvosana 5**

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.

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla käytetään aitoja, ajankohtaisia työelämän oikeustapauksia.

### **Oppimistavat**

Sekä lainsäädäntö, työelämän muutospainet että vuorovaikutustaidot (esimiestaidot) käsitellään harjoitusten ja esimerkkien kautta. Lisäksi pidetään keskusteluluentoja ja tietoisuuksia palautekeskusteluiden mukana. Harjoituksissa palautetta antavat sekä juristi että puheviestinnän ammattilainen.

### **Vastuupettajat**

Kaija Varjola, juridiikan lehtori, Haaga, puh. 040 488 7175

Päivi Mattsoff, puheviestinnän lehtori, Haaga, puh. 040 488 7193

# Intercultural Training

Code: CUL8HA001

Scope: 2 credits

Timing: 1st – 2nd academic year. Starts before student exchange and continues during and after

Language: English

Level: basic studies

Type: Free Elective

## Learning objectives

Upon completion of the module, the student

- can list basic definitions of intercultural competences
- understands the added value created by intercultural training
- understands how to use their intercultural experiences for their personal development and career advancement
- is able to represent Haaga-Helia and Finland in a professional and convincing manner
- can apply information learned from study abroad to remaining studies and share the information with fellow students

## Contents

- Definitions and concepts of intercultural competence
- Understanding and appreciation of different cultural perspectives and values
- Learning about the destination country and its culture
- Formulation and completion of individual development plan
- Sharing and analyzing intercultural experiences focusing on hidden competences

## Starting level and linkage with other modules

No previous studies needed. The student has to be selected to student exchange by Haaga-Helia before enrolling to the module.

## Assessment

Successful completion of the module is evaluated on a scale of 1 to 5. The assessment criteria is presented on scale 1 - 3 – 5.

### Grade 1

Student can list basic definitions of intercultural competences. Student is able to give simple examples of cultural encounters affecting his/her experiences. Student recognizes the concept of hidden competences. Student defines the basic facts of the destination country and its culture. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland.

### Grade 3

Student can list various definitions and characteristics of intercultural competences. Student is able to give examples of cultural encounters and suggest alternative communication patterns. Student shows skills in applying the learned concept of hidden competences. Student is able to compare the destination culture with his/her own. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland in a professional manner.

### Grade 5

Student can list and describe various definitions and characteristics of intercultural competences. Student is able to give examples of cultural encounters and suggest alternative communication patterns and analyze them. Student shows skills in applying the learned concept of hidden competences and utilizes the knowledge for his/her career advancement. Student is able to compare the destination culture with his/her own and analyze the differences and similarities. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland in a professional and convincing manner.

## Working life connections

### Internationality

The module content focuses on intercultural issues.

### Learning methods

The learning goals of this module can be reached in the following way:

- a. Lectures and related assignments before, during and after the exchange period

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### Teachers responsible

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Katri Salmi, Haaga

# Johdanto luksukseen, luksuspalveluihin, -tuotteisiin ja -kulutukseen

Tunnus: MAR8RH027

Laajuus: 3 op

Aloituspäivä: Lokakuu 2015-tammikuu 2016

Kieli: Suomi

Taso: Avoin amk

Tyyppi: Avoin amk

## 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 kehittämisestä
- perehtyy luksuspalveluja ja -tuotteita tarjoaviin yrityksiin

## Sisältö

- Luksusliiketoimintaympäristö
- Luksus-käsitteenä
- Luksusasenne ja -palvelu
- Luksuspalvelubaletti
- Vaativat kuluttajat
- Luksuspalvelut ja -tuotteet sekä niiden kehittäminen
- Luksusyrietykset

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h, Itsenäinen ryhmätyöskentely 111 h (sis. oppimistehtäviä ja/tai loppuentin)

\*26.10. klo. 15.00 – 19.00

Paikka: Haaga, luokka G315

Asiantuntijat: V.A. Heikkinen & Kristiina Palmgren & Satu Väkiparta

Sisällöt: Johdatus kurssiin, luksusbisnes Suomessa

\*9.11. klo. 15.00 – 19.00

Paikka: Kämp

Asiantuntijat: Riina Latvala, V.A. Heikkinen & Marc Skvorc

Sisällöt: Luksus-käsitteenä ja luksusbrändit, Case Hotel Kämp

\*16.11. Klo. 15.00 – 19.00

Paikka: Kalastajatorppa

Asiantuntijat: Mona Eskola & Emilia Sarkia & Digiluksus

Sisällöt: Vaativa matkailija ja huippulaadun tuottaminen, Case Hilton

\*30.11. Klo. 15.00 - 19.00

Paikka: Hotel Haven

Asiantuntijat: V.A. Heikkinen, Ursula Zitting & Janne Ant-Wuorinen

Sisällöt: Luksuspalvelujen tuottaminen

\*11.1. Klo. 15.00-19.00

Paikka: ilmoitetaan myöhemmin

Asiantuntijat: Kristiina Palmgren, Satu Väkiparta

Sisällöt: Luksuspalvelupaketit

\*12.1. Klo. 15.00 – 19.00

Paikka: ilmoitetaan myöhemmin

Asiantuntijat: Kristiina Palmgren, Satu Väkiparta

Sisällöt: Uuden sukupolven luksuskonseptit & luksusasenne

\*20.1.- 22.1. klo. 9.00-20.00

Paikka: Suomen Messut

Asiantuntijat: Kristiina Palmgren, Satu Väkiparta ja V.A. Heikkinen

Sisällöt: Ryhmänäyttö

## Opetuspaikat ja opintomatko-kohteet:

Haagan ja Pasilan yksiköt, Hotel Kämp, Hotel Hilton Kalastajatorppa, Royal Ravintolat, Suomen Messut

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen AHOT

Ei ole

**Opintojakson vastuopettaja**

Vesa Heikkinen, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

**Muut opettajat**

Mona Eskola, Finnair

Riina Latvala, Finnair, Joensuun yliopisto

Kristiina Palmgren, Greetings from Luxury Finland

Satu Väkiparta, Greetings from Luxury Finland

**Vierailevat luennoitsijat**

Ursula Zitting, Unelmatapahtumat

Emilia Sarkia, Scandic/Hotel Hilton

Marc Skvorc, Kämp Group

Janne Ant-Wuorinen, Royal Ravintolat

**Osallistujamäärä**

25 ensin ilmoittautunutta.

**Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan myöhemmin

# 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 opintoihin

Opintojaksolla ei ole sidonnaisuuksia muihin ammattikorkeakoulujen opintoihin. 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 maaraortin.

## Sisältö

- Tuotanto ja vaihdanta
- Markkinatalouden rakenne
- Hinnat ja markkinat
- Yrityksen teoria
- Kansantalouden tilinpito, bruttokansantuote ja talouskasvu
- Työttömyys
- Inflaatio
- Talouden vaihtelut ja suhdannepolitiikka
- 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).

Vastuuopettaja 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.

## Vastuuopettaja

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](http://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. vastuuopettajan laatimat Taloustieteen peruskäsitteitä 1 ja 2- monisteeet

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 käyttää 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 opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

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 x2 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 hyväksyty–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

# Monikulttuurisuus ja kulttuurienvälinen osaaminen

CUL8RH020

Tämä itsenäisesti suoritettava opiskelupaketti voi olla laajuudeltaan 1, 3 tai 5 op. Jos valitset laajimman vaihtoehdon, teet kaikki tehtävät. Tehtävänä on kirjallisuuteen perustuva pohdinta ja tuotoksena raportti. Jäljempänä annettuja ohjeellisia sivumääriä ei ole tarkoitettu yhteenlaskettaviksi, vaan 5 op suorituksen raportti on korkeintaan 15 sivun mittainen. Esimerkkiorganisaatio voi olla aiempi tai nykyinen työpaikkasi, ja voit halutessasi käyttää siitä vain muotoa Yritys X.

Laadi raportti HAAGA-HELIAn raportointiohjeen mukaan ja mainitse kaikki käyttämäsi lähteet, myös sähköiset. Jaa raportti lukuihin ja tarvittaessa alalukuihin. Huomioi tämän ohjeen osat: eri vaihtoehtojen tehtävänanto kohdissa A, B ja C sekä yleiset ohjeet pohdintaan lopussa. Käytä sisältöä kuvaavia otsikoita. Tallenna raportti muodossa etunimi.sukunimi ja palauta se Urkund-järjestelmän kautta. Merkitse vastaanottajan osoitteeksi [pirkko.salo@haaga-helia.fi](mailto:pirkko.salo@haaga-helia.fi)

Urkundin käytön tarkemmat ohjeet löydät MyNetista kohdassa Opinnäytetyö, amk.

Saat raportista arvosanan ja sähköpostiisi henkilökohtaisen palautteen kolmen viikon kuluessa.

Vaihtoehto A, 1 opintopisteen suoritus: Monikulttuurisuus ja asiakkaat.

Raportin pituus 5-7 sivua. Kirjallisuus:

Nieminen, Marjut (2014). Monikulttuurinen asiakastyö. Tietosanoma, Helsinki. (Saatavilla Haagan kirjastossa painettuna.)

<http://www.yhdenvertaisuus.fi/>

Lisäksi valitsemasi muut mahdolliset lähteet, esimerkkiyrityksen verkkosivut jne.

- Arvioi lähdekirjan ja [www.yhdenvertaisuus.fi](http://www.yhdenvertaisuus.fi) -sivuston perusteella esimerkkiorganisaation asiakastyötä ja erittele sekä onnistumisia että kehittämiskohteita.
- Kuvaa haasteellisia tilanteita, joissa itse olet ollut asiakaspalvelijan ja/tai esimiehen roolissa. Mitä olet oppinut niistä?
- Millaisia työkaluja kirja antaa eri kulttuurien kohtaamiseen? Mainitse esimerkkejä.
- Miten esimerkkiorganisaatiossa näkyy asiakaspalvelijoiden monikulttuurisuus? Arvioi kirjan sisältöä tästä näkökulmasta.
- Miten voitte työyhteisössasi hyödyntää [www.yhdenvertaisuus.fi](http://www.yhdenvertaisuus.fi) -verkkosivuja?

Vaihtoehto B, 3 opintopisteen suoritus: (edellisen lisäksi) Kulttuurinen monimuotoisuus liike-elämässä.

Raportin pituus 8-10 sivua. Kirjallisuus:

Nieminen, Marjut (2014). Monikulttuurinen asiakastyö. Tietosanoma.

Hampden-Turner, C., Trompenaars, F., Lewis, D. R. (2000). Building cross-cultural competence. How to create wealth from conflicting values. Yale University Press. (Saatavilla HAAGA-HELIAn kirjastossa e-kirjana.) 2

Lewis Richard D. (2005). When Cultures Collide: Leading Across Cultures (3rd Edition). Nicholas Brealey Publishing. (Saatavilla HAAGA-HELIAn kirjastossa e-kirjana.)

<http://www.yhdenvertaisuus.fi/>

<http://blogs.helsinki.fi/koulutuksesta-tyoelamaan/files/2010/11/Nakokulmia-monikulttuuriseen-esimiestyohon-ja-hlostojohtamiseen-Palmenian-julkaisu-2010.pdf>

sekä valitsemasi muut mahdolliset lähteet, yrityksen verkkosivut jne.

- Pohdi missä määrin kulttuurierojen ymmärtäminen on mahdollista monikulttuurisessa organisaatiossa ja monikansallisissa yrityksissä.
- Onko kaikkien henkilöstöä koskevien kulttuurierojen huomioiminen välttämätöntä työpaikalla? Perustele pohdintasi.
- Miten tunteet näkyvät työyhteisössasi? Liittykö siihen monikulttuurisuuteen perustuvia eroja?
- Millaisia haasteita liittyy aikakäsityksen eroihin?
- Kuvaa hierarkiakesiintymisen suhtautumisen eroja ja sitä millaisia tilanteita niistä seuraa.
- Kuvaa esimerkkiorganisaation yrityskulttuuria lähdekirjojen teoriaan pohjautuen.
- Kuvaa konfliktitilanteiden rakentavaa ratkaisemista Hampden-Turnerin ym. mukaan.
- Analysoi organisaationne johtamiskulttuuria ja jäsennä sitä Lewisin mukaan.
- Miten monikulttuurisuus näkyy esimerkkiorganisaatiossa strategiatasolla?

Vaihtoehto C, 5 opintopisteen suoritus erityisesti esimiesasemassa jo toimiville. Raportin pituus korkeintaan 15 sivua. Edellisten lisäksi

- kuvaa omaa rooliasi organisaation päätöksenteossa ja johtamisessa sekä sitä miten monikulttuurisuuskysymykset liittyvät siihen.
- laadi esimerkkiorganisaatiolle monikulttuurisuusstrategia ja perustele se.
- kerro millaisia käytännön toimenpiteitä strategian käyttöönotto edellyttäisi.

Lisämateriaalia strategian laatimisen tueksi:

Sippola, Aulikki (2008). Monimuotoistuva työyhteisö haastaa henkilöstöjohtamisen. Työ- ja elinkeinoministeriö.

<http://www.tem.fi/files/18863/sippola.pdf>

Kaikkien kolmen suoritusmahdollisuuden osalta olennaista on seuraavanlainen pohdinta:

- miten monikulttuurisuus huomioidaan esimerkkiorganisaatiossa kollega- ja esimiestasolla?
- mitä positiivista monikulttuurisuus tuo organisaatioon ja millaisia kehittämiskohteita siihen liittyy?
- miten yhdenvertaisuus liittyy monikulttuurisuuteen?
- miten voit itse edesauttaa monikulttuurisuuden ja yhdenvertaisuuden toteutumista?
- mitä suoranaista virheitä voi oppia tai on jo opittu?
- kuinka monikulttuurisuus- ja viestintäosaaminen liittyvät toisiinsa?
- miten esimiesasemassa voit hyödyntää tämän kirjallisuuden kautta oppimaasi?
- millainen tietämys sinulla oli monikulttuurisuudesta ennen tätä suoritusta ja kuinka se kehittyi lukemasi ja pohdintasi kautta?

# 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 tietoisuina 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...](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 opintojaksoihin

Suosittellaan perus- ja ammattiopintojen tueksi ja opiskelijoille, jotka ovat hotellin liiketoiminnasta kiinnostuneita

## Oppimistavoitteet

Kurssin aikana perehdytään Micros-Fidelion Opera hotellijärjestelmän perusteisiin. Samalla tutustutaan järjestelmän toiminta-ajatukseen 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).

## Vastuuopettaja

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 hotellivarausista
- 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

Osaa 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. Osaa analysoida hotellivarauksiin liittyvät toiminnot hotellin kannattavuuden osalta.

# Opintomatka Dubai

Tunnus: TOU8RL006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: intensiivi viikko 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! Opintomatka on maksullinen ja opiskelijan osuus on noin 800–900€.

Opintojaksolle on erityisilmoittautuminen ja ilmoittautumisaika päättynyt 30.11.2015.

Kolme ryhmäkokoontumista ennen matkaa ja yksi ryhmäkokoontuminen matkan jälkeen. Ajankohdat ilmoitetaan myöhemmin.

Opintomatka on intensiivi viikolla 13/2016

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
- Aktiivinen ja positiivinen osallistuminen Haaga-Heliana edustajana koko opintomatkan aikana
- Kansainvälisyys ja palvelukulttuuri

## Työelämäyhteydet

Opintojakso koostuu yritysvierailuista hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksiin

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 12h

Opintomatka 68h

Oman oppimisen arviointi 1h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija ei voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## Vastuopettaja(t)

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 opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään E-lomakkeella.

## 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-Heliana 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. Oman oppimisen arviointi 1h.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## Vastuopettajat(t)

Kari Nurminen

## Oppimateriaalit

1. Martinez, M. & Hobbi, B. 2008. Building a Customer Service Culture: The Seven Service Elements of Customer Success. IAP. 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

Kirjatentti 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.

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

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 väärä.

Arvosana 3

Opiskelija on hahmottanut esitetyt kysymykset lukemansa perusteella ja osaa soveltaa joitakin teoksissa esiteltyjä malleja tai ratkaisuja. Vastaus on jäsennelty 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 jäsenneltyjä.

# 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 kurssilla 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 Ürsin

## 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

Hyväksytyt/Täydennettävät

# Ruoka ja kulttuurit

Tunnus: CUL8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittavat opinnot

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

## 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 64 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opintojakson suoritus

1. Osallistuminen luennoille
2. Kirjallinen tehtävä (pareittain)
3. Pecha Kucha esitys jonkin maan ruokakulttuurista

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Ruoka-aineiden käyttö eri ruokakulttuuralueilla

Työn tavoitteena on saada kuva eri ruokakulttuuralueiden ruoankäytön eroista ja erityispiirteistä. Harjoitustyössä perehdytään valinnan mukaan jonkin ruoka-aineen (tai ruoka-aineiden) kulutukseen ja käyttötapoihin eri ruokakulttuuralueilla. Tarkasteltava ruoka-aine valitaan oman mielenkiinnon mukaan.

Käytä lähdeaineistona myös kirjoja! Kirjastossa on paljon erinomaista kirjallisuutta. Ole kriittinen lähteiden, erityisesti Internet-lähteiden suhteen.

## Työn toteutus ja rakenne

Työn teemana on jonkin raaka-aineen (esim. peruna, vehnä, kala, liha, maitotaloustuotteet jne.) käyttö ja käyttötavat. Ruoka-aineen käyttöön vaikuttavia tekijöitä, erilaisia käyttötapoja ja ruoka-aineen merkitystä ruokavaliassa kuvataan erityyppisillä ruokakulttuuralueilla (Suomi aina mukana, valiten muut eri maat tai maanosat, perustele valintasi) esim. seuraavista näkökulmista:

1. Ruoka-aineen kulutukseen/saantiin vaikuttavat yleiset tekijät
2. historialliset, maantieteelliset, ilmastolliset tms. seikat
3. taloudelliset tekijät, elintarviketuotanto (alkutuotanto ja jalostus)
4. uskonnon vaikutus, tabut, uskomukset
5. muita mahdollisia vaikuttavia tekijöitä

1. Ruoka-aineen kulutus ja käyttötavat valituilla ruokakulttuuralueilla
2. Käytön yleisyys ja merkitys ruokavaliassa, mm. kulutusmäärät ja kulutustrendit
3. ruoanvalmistus, ruoanvalmistustavat, -välineet, maustaminen (liitteksi mahdollisesti esimerkkejä erityyppisistä ruokaohjeista)
4. ateriakokonaisuus
5. juhlaruoka/arkiruoka
6. muita mahdollisia käyttötapoihin liittyviä tekijöitä
7. vertaa suomalaisen ruokakulttuuriin kyseisen ruoka-aineen käyttöä

## Työn raportointi ja esitys

Työstä laaditaan 10-12 sivun mittainen raportti (ilman liitteitä). Lähdemerkinnät merkitään, kuten opinnäytetyössä. Käytä myös opinnäytetyön sivuasetteluja ja sisällysluetteloa. Raportit palautetaan Moodleen, jossa ne ovat kaikkien kurssille osallistujien nähtävissä ja käytettävissä.

Työ esitellään luokassa. Esityksessä kuvataan ruoka-aineen historia, käytön laajuus maailmassa tällä hetkellä ja yksi valitsemasi näkökulma. Esityksen kesto 15 min.

**Vastuopettaja**

Eeva Pajakkala, Haaga

**Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

**Arviointi**

Harjoitustyöt

Arviointikriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksyty/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 opintoihin

Opintojakson osan lähtösuorituksen 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.



# Ruoka, ravitseminen ja hyvinvointi

Tunnus: RES8HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. - 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruokavalion merkityksen osana ihmisen hyvinvointia
- osaa arvioida ruokavalioiden vahvuuksia ja heikkouksia
- osaa analysoida oman ruokavalion ravintosisällön
- tuntee suomalaiset ravitsemussuositukset ja niiden merkityksen
- osaa arvioida elintarvikkeiden ravintosisällön

## Sisältö

- Ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät
- Ajankohtaiset ruokavaliot Suomessa ja kansainvälisesti
- Erityisruokavaliot
- Vastuulliset ja turvalliset ruokavalinnat
- Ruokapäiväkirjan analysointi

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaaso vaatimuksia

## Arviointi

Hyväksytyt moduulit arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tunnistaa tavallisimmat ruokavaliot pääpiirteittäin. Osaa nimetä ruoanvalintaan vaikuttavia tekijöitä. Ymmärtää ruokapäiväkirjan merkityksen ruoankäytön tutkimusmenetelmänä.

Arvosana 3

Tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa huomioida ravitsemukselliset erityistarpeet. Osaa analysoida ruokavalion ravintosisältöä.

Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida ruokavalion ja vertailla sen vahvuuksia ja heikkouksia suomalaisiin ravitsemussuosituksiin. Opiskelija osaa arvioida kriittisesti mediassa esiintyviä ruokavaliota. Hän osaa soveltaa tietoaan erityisruokavaliosta niin, että pystyy löytämään yksilön tarpeisiin soveltuvan turvallisen tuotteen.

## Työelämäyhteydet

### Kansainvälisyys

Ruokaa ja ravitsemusta tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta.

### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Tentti ja oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### Vastuopettajat

Eeva Pajakkala, Haaga

# 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 opintoihin

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 luettelomaisesti 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 kehittämissuhteita.

# The Booming Market: Chinese Outbound Tourism

Code: TOU8RB029

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. Vastuuopettaja tukee opiskelua lähiopetuksessa ja verkkokeskustelussa. Oman oppimisen arviointi 1 h.

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Aikaisemmin hankitun tiedon tunnistamisesta näytöllä sovitaan vastuuopettajan kanssa. Opiskelija toimittaa ensin vastuuopettajalle kirjalliset dokumentit suorittamistaan tilastollisten menetelmien opinnoista ja/ tai työnkuvauksen työstä jota hän on tehnyt ja jossa käytetään tilastollisia menetelmiä.

## Vastuuopettaja

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 opintojaksoille/-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

# Träna svenska

Tunnus: SWE8HA001

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.



# 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**

<b>Components</b>	<b>1 (50%)</b>	<b>3 (70%)</b>	<b>5 (90%)</b>
<b>Knowledge</b>	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.
<b>Skills</b>	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.
<b>Competences</b>	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 viinin maailman kiinnostavaksi ja hyödylliseksi kokeville opiskelijoille. HOSBA, RUOKA ja HOTRA ohjelmien opiskelijat eivät voi osallistua tälle kurssille (kurssi Ravintolajuomat 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 omaksunut 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 ruoan 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 ruoan 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 Ürsin

## 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/täydennettävät)

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/täydennettävät

# 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, laatumerkinnot
- 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.

## Vastuuopettajat

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.

# Yrittäjyysintensiivi

Tunnus: BUS8RH002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: pakollinen yrittäjyysopiskelijoille

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee liikeidean kehittämisprosessin
- ymmärtää toimintaympäristön analysoinnin merkityksen
- hallitsee aloittavan yrityksen budjetoinnin
- ymmärtää strategiatyön ja markkinointisuunnitelman prosessit
- osaa yhdistää opintojen tärkeitä osiot yhdeksi kokonaisuudeksi ...)

## Sisältö

- liikeidean kehitysprosessi
- toimintaympäristön analysointi
- markkinointisuunnitelman laatiminen
- henkilöstösuunnitelman laatiminen
- strategiatyö
- tulosbudjetti ja rahoitusbudjetti
- suunnitelman esittäminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

1. ja 2. vuoden pakolliset markkinoinnin ja laskentatoimen kurssit tulisi olla suoritettu

## Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla 1 - 5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosanat/ Kohteet	1	3	5
<b>Tiedot</b>	Tunnistaa opintojakson keskeiset käsitteet.  Osaa ohjattuna käyttää opintojaksolla esiteltyjä kehittämistyökaluja.	Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet.  Osaa itsenäisesti käyttää opintojaksolla esiteltyjä kehittämistyökaluja.	Hallitsee erinomaisesti opintojakson keskeiset käsitteet.  Osaa innovatiivisesti käyttää opintojaksolla esiteltyjä kehittämistyökaluja.
<b>Taidot</b>	Soveltaa välttävästi ohjauksessa oppimiansa tietoja käytäntöön.  Osaa ohjattuna priorisoida ja aikatauluttaa omaa toimintaansa.	Soveltaa hyvin oppimiansa tietoja käytäntöön.  Osaa priorisoida ja aikatauluttaa omaa toimintaansa.	Soveltaa rohkeasti ohjauksessa oppimiansa tietoja käytäntöön.  Osaa aktiivisesti priorisoida ja aikatauluttaa omaa toimintaansa.

<b>Pätevyys</b>	Edistää toimintaansa ohjattuna.  Osaa jonkun verran hyödyntää saamaansa ohjausta (ja ohjata muita).  Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään.	Edistää toimintaansa kohtuullisen oma-aloitteisesti.  Osaa kohtalaisesti hyödyntää saamaansa ohjausta (ja ohjata muita).  Osaa kertoa omasta prosessin aikaisesta kehittymisestään.	Edistää toimintaansa erittäin oma-aloitteisesti.  Osaa aktiivisesti hyödyntää saamaansa ohjausta (ja ohjata muita).  Osaa kriittisesti arvioida omaa prosessin aikaista kehittymistään.
-----------------	---	---	---

### **Työelämäyhteydet**

Projekti tehdään elinkeinoprojektina

### **Kansainvälisyys**

Toimintaympäristöä analysoidaan kansainvälisestä näkökulmasta

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. intensiivitoteutuksena  
Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja(t)**

Juuso Kokko

Timo Moilanen

Pekka Heikkilä