

Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma: opintojaksokuvaukset 2015-2016

Opetussuunnitelma 2015

Ruoka-alan toimintaympäristö

Tunnus: FPR2RR001

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee erilaiset toimintaympäristöt
- hallitsee keittiön toimintaympäristönä ja siihen liittyvät järjestelmät
- tuntee palveluasenteen elementit
- tuntee laadun, turvallisuuden ja vastuullisuuden elementit
- tuntee ruoan ja juoman valmistukseen ja tarjoiluun liittyvät keskeiset säädökset

Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan toimintoihin tutustuminen eri liiketoimintaympäristöissä
- Ammattikeittiön laitteiden turvallinen käyttö
- Keittiön toimintojen hahmottaminen esimiehen näkökulmasta
- Palvelun elementit ja merkitys alalla
- Alalla vaadittavien osaamistodistusten, kuten hygieniä- ja anniskelupassin suorittaminen
- Ruokaketjun laatu ja vastuullisuus
- Tarjoilu
- Työturvallisuus alalla

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti.

Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikoilla 0-5. Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1-3-5.

Arvosana 1

Tunnistaa alan keskeisimmät käsitteet ja palvelun tärkeyden toimialalla. Osaa toimia turvallisesti erilaisissa alan toimintaympäristöissä. Suorittaa hyväksytysti vaaditut alan osaamistodistukset.

Arvosana 3

Soveltaa erikoistumismoduulin sisältöjä käytäntöön itsenäisesti. Hallitsee teknisesti tarjoilun kulun ja osaa palvella itsenäisesti asiakkaita. Osaa kuvata omaa oppimistaan.

Arvosana 5

Osaa kuvata eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat. Osaa perustella palvelun ja laadun merkityksen osana kestävästä kehityksestä. Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

Työelämäyhteydet

Yritysvierailut

Kansainvälisyys

Alan toimintaympäristöjä tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta.

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Pekka Lampi, Haaga

Eeva Pajakkala, Haaga
Heikki Ursin, Haaga
Petri Laukontaus, Haaga

Ruokatuotanto-projekti

Tunnus: FPR1RR002

Laajuus: 4 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- omaksuu turvallisen ja hygieenisen tavan toimia ammattikeittiössä
- hallitsee käytännön ruoanvalmistuksen perusteet
- tuntee ruokalajeja ja raaka-aineita
- hallitsee välineet ja laitteet, niiden ominaisuudet ja käytön
- hallitsee ammattikeittiön eri toimintatavat

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei ole

Arviointi

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

Hylätty

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimiessaan ammattikeittiössä. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

Hyväksytty

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa muokata ja soveltaa peruserseptiikkaa sekä vertailla raaka-aineiden ominaisuuksia ja käyttötarkoituksia. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti opetuskeittiössä olevia välineitä ja laitteita. Opiskelija kykenee refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään mahdollisuuksien mukaan projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

Kansainvälisyys

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja

Birgitta Nelimarkka

Palvelu- ja yrittäjyysprojekti

Tunnus: FPR1RR001

Laajuus: 4 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää yritystoiminnan perustekijät
- tuntee ravitsemisyriksen toimintaedellytykset
- osaa seurata ravitsemisalan kehitystä
- ymmärtää projektimaisen työskentelyn sisällön ja tavoitteet
- osaa arvioida projektin sisältöä ja tavoitteiden saavuttamista

Sisältö

- Erikseen määriteltävä projekti
- Projektin suunnittelu sekä sen kirjallinen ja konkreettinen toteuttaminen
- Yrittäjyys Suomessa
- Yrittäjyyden eri muodot
- Ravintola-alan yrittäjyyden erityispiirteet
- Trendit, skenaariot, liikeidea

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei ole

Arviointi

Moduuli arvioidaan arviointikriteerit huomioiden arvosanoilla täydennettävä/hyväksyty.

Arvosana 1

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuun projektiin liittyvät tehtävät.

Opiskelija tuntee yrittäjyyden eri muodot, ravintola-alan erityispiirteet sekä liikeidean kehittämisprosessin.

Arvosana 3

Opiskelija osallistuu aktiivisesti projektityöskentelyyn ja osoittaa henkilökohtaista vastuullista toimintaa projektin etenemiseen ja kehittämiseen.

Opiskelija kykenee refleктоimaan oppimaansa, ymmärtää liikeidean jatkuvan kehittämisen merkityksen.

Arvosana 5

Opiskelija tuottaa projektiin tarvittavaa sisältöä ja toimii vastuullisesti projektin kehittämisessä.

Opiskelija osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään mahdollisuuksien mukaan projektityö yrityksen toimeksiannosta. Opiskelijat tekevät yritysvierailuja sekä haastattelevat alan yrittäjiä.

Kansainvälisyys

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga (Yrittäjyys)

Heikki Ursin, Haaga (Projekti)

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 lähtösävaatimuksia 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 rekrytointiyhtiöitä 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

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

Hyväksytyt moduulit 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 intensiivitehtävinä
- 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

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 yritysmerkien 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 intensiivitehtäuksena
- b. Tunti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Timo Moilanen, 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 kohderyhmittäin 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

Hyväksytty moduuli 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

Raaka-aineet ja ravitseminen

Tunnus: FPR2RR002

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä
- hallitsee ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet
- tuntee raaka-aineet ja osaa annossuunnittelun perusteet
- tuntee ravintolajuomat
- tuntee elintarvikelainsäädännön

Sisältö

- Aistinvaraisen arvioinnin perusmenetelmät
- Yleisimmät erityisruokavaliot palvelualalla, ravitsemuksen perusteet
- Raaka-aineiden tunnistaminen ja taloudellinen hyödyntäminen
- Ravintolajuomat ja tarjoilu
- Elintarvikelainsäädäntö oleellisin osin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -moduulin suorittaminen hyväksytysti.

Arviointi

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

Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa yleisimmät ravintolassa käytettävät raaka-aineet ja juomat, osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raadissa ja tunnistaa perusmaut sekä tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa soveltaa niitä käytäntöön.

Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arviointitilanteen, osaa hyödyntää raaka-aineita taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti annostasolla sekä osaa kuvata ravintolajuomien ja –ruokien keskeisiä aistittavia ominaisuuksia ja tarjoilla niitä.

Arvosana 5

Opiskelija hyödyntää monipuolisesti raaka-aineita ja ravitsemussuosituksia annossuunnittelussa, toimii suunnitelmallisesti ja on sisäistänyt analyttisen ajattelutavan sekä hallitsee ravintolajuomat ja niiden tarjoilun.

Työelämäyhteydet

Yritysvierailut

Kansainvälisyys

Opintojaksolla workshop jonka pitää yhteistyökorkeakoulun opettaja.

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät
- b. Tentti ja oppimistehtävät
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Birgitta Nelimarkka, Haaga

Johanna Rajakangas-Tolsa, 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

Ravintolaranska

Tunnus: FRE1RR001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. vuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa lukea ja ymmärtää ranskankielisiä ruokalistoja ja -ohjeita
- tuntee klassisen ranskalaisen keittiön ruokia sekä ymmärtää ranskalaisen keittiön merkityksen alalla
- osaa lausua klassikkoruokien ja yleisimpien viinien nimiä
- hallitsee keittiö- ja salihenkilökunnan ranskankieliset ammattinimikkeet
- ymmärtää monipuolisen ja -tasaisen kielitaidon merkityksen

Sisältö

- Ranskankielisiä ruokalistoja ja ruokaohjeita
- Gastronomisia termejä
- Ranskan viinialueet ja viinejä
- Ravintolan ammattinimikkeet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötaasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointi

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

Arvosana 1

Osaa nimetä keskeisimmät klassikkoruokat ja viinialueet ranskaksi. Osaa hakea tietoa ranskalaisesta ruokakulttuurista verkkolähteistä ja ammattilehdistä. Tunnistaa sali- ja keittiöhenkilökunnan ranskankieliset ammattinimikkeet. Ymmärtää ranskalaisen ruokakulttuurin merkityksen alalla.

Arvosana 3

Osaa muokata apuneuvojen kanssa yksinkertaisia ruokalistoja ranskasta suomeksi ja ääntää ruokien ja juomien nimiä oikein. Tunnistaa tärkeimmät klassikkoruokat ja raaka-aineiden ranskankieliset vastineet. Osaa valita tarkoituksenmukaiset lähteet tiedonhakuun. Osaa esitellä ranskalaista ruokakulttuuria suomeksi.

Arvosana 5

Osaa ääntää oikein gastronomiset termit ruokien ja juomien osalta. Osaa laatia ranskankielisen menuehdotuksen sanakirjan kanssa. Soveltaa tiedonhakuun monipuolisia lähteitä ranskankielisten ruokasivustojen, blogien, verkkosanakirjojen ja -julkaisujen sekä ammattikirjallisuuden muodossa. Osaa tulkita ranskankielistä reseptiikkaa suomeksi. Osaa analysoida ranskalaisen ruokakulttuurin ilmiöitä.

Työelämäyhteydet

Käytetään oppimistehtävien materiaalina opiskelijoiden työpaikkojen ruokalistoja esimerkiksi käännöstehtävissä.

Kansainvälisyys

Hyödynnetään ranskankielistä materiaalia ja tietolähteitä. Moduulin suorittaminen valmentaa harjoitteluun ranskankielisessä ravintolaympäristössä tai vaihto-opintoihin ranskankielisessä maassa.

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja

Marjaana Mäkelä, 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 säännöt
- 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 säännösten 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

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

Ruokaelämyksen rakentaminen

Tunnus: FPR3RR01

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavat ruokatrendit
- osaa analysoida erilaisia asiakastarpeita
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- hallitsee sekä kykenee analysoimaan nykyisiä ruokatuotannon menetelmiä ja ilmiöitä
- tuntee ja ymmärtää ruokaketjun merkityksen

Sisältö

- Ruoka- ja ravintolakulttuurin kehitys
- Ruokatrendit ja elämyksellisyys
- Gastronomisuus käsitteenä ja ilmiönä
- Estetiikka käsitteenä ja sen yhteys elämyksellisyyteen
- Ruokatuotannon menetelmien ja ilmiöiden analysointi
- Ruokaketjun merkitys ravintolaruokailussa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumismoduulit suoritettu.

Arviointi

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

Arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata ruokatuotannon menetelmiä - ja ilmiöitä

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa ruokaelämyksen rakentamiseksi

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa kokonaisvaltaisen ruokaelämyksen kehittämiseksi

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

Kansainvälisyys

Moduulin teemoihin tutustutaan maailmanlaajuisesti

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

Sami Rekola, Haaga

Jouko Mykkänen, 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 tulosityksikkökohtaisen laskennan
- hallitsee Excelin tehokkaan käyttämisen laskelmien apuvälineenä

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

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

Arviointi

Hyväksytyt moduuli 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 (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Pekka Heikkilä, Haaga

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, 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)
- Esiintymistäidot, 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 lähtötaaso-vaatimuksia 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 perillemeno.

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

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

Hyväksytyt moduulit 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 osaavansa 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 intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojekti
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, Haaga

Ruokatuotannon prosessit (Chef)

Tunnus: FPR3RR003

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee tuotanto- ja palveluprosessit ammattikeittiössä
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- osaa toimia kannattavasti
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- osaa kehittää kannattavia ruokatuotteita ateriatasolla

Sisältö

- Tuotanto- ja palveluprosessien määrittely, suunnittelu ja soveltaminen
- TES ja työvuorolistasuunnittelu
- Laatu ja eettisyys, kansalliset ja kansainväliset laatusertifikaatit
- Osto- ja henkilöresurssien hallinta
- Ostosopimukset ja jakelukanavat
- Ateriasuunnittelu ja tuotekehityksen perusteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Suositteluaan suoritettavaksi moduulin Raaka-aineet ja ravitsemus (9 op) jälkeen. Suoritetaan yhdessä moduulin Kaupallistaminen projekti (5 op) kanssa.

Arviointi

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

Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa alan TES:n pääperiaatteet, hallitsee tuotanto- ja palveluprosessien periaatteet ammattikeittiössä, osaa arvioida keittiön toimintaa Oiva-järjestelmän mukaisesti ja osaa nimetä alalle merkittäviä kansallisia laatuja järjestelmiä.

Arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää tuotanto- ja palveluprosesseja ruokatuotteiden suunnittelussa ja toteutuksessa, laatia omavalvontasuunnitelman HACCP:n mukaisesti ja suunnitella TES:n mukaisen työvuorolistan.

Arvosana 5

Opiskelija osaa soveltaa tuotanto- ja palveluprosesseja kannattavan ruokatuotteen suunnittelussa ja toteutuksessa, kehittää keittiön toimintaa ja ruokatuotteita vastuullisesti ja hyödyntää osto- ja logistiikkatoimintoja työskentelyssään.

Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

Kansainvälisyys

Ruokatuotannon prosesseja tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta. Moduulitehtävässä kansainvälisyyteen liittyviä elementtejä.

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja

Jari Karjalainen

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

Hyväksytty moduuli 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 työtetään 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. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t) omassa työympäristössä.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Meri Vehkaperä, Haaga

Kari Nurminen, Haaga

Ruokamatkailu

Tunnus: TOUNRR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää matkailun ja ruokamatkailun kokonaiskuvan ja merkityksen
- tuntee tärkeimmät matkailun ja ruokamatkailun kohderyhmät
- ymmärtää ruuan ja juoman tärkeäksi, elämykselliseksi osaksi matkailua
- osaa tuotteistaa ja tuottaa elämyksellisiä, esteettisiä sekä kannattavia elementtejä ruokamatkailuun
- osaa suunnitella ja valmistaa kotimaisille ja kansainvälisille ruokamatkailijoille sopivaa ruokaa

Sisältö

- Matkailu ja ruokamatkailu käsitteenä, ruokatuotteen tuoma lisäarvo matkailuelinkeinolle
- Matkailun ja ruokamatkailun kohderyhmiin tutustuminen
- Palvelumuotoilu osana tuotteistamista ja suunnittelua
- Elämyksellisen ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus käytännössä kannattavuus huomioiden

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

Hahmottaa, mitä on matkailu, ruokamatkailu ja niiden tärkeimmät kohderyhmät. Osaa suunnitella ja valmistaa ohjatusti kotimaisille ja kansainvälisille matkailijoille sopivaa ruokaa.

Arvosana 3

Ymmärtää, mitä on matkailu, ruokamatkailu ja niiden tärkeimmät kohderyhmät sekä osaa kertoa niistä. Osaa suunnitella ja valmistaa kotimaisille ja kansainvälisille matkailijoille ruokaa erilaisiin toimintaympäristöihin joitakin palvelumuotoilun ajatuksia hyödyntäen.

Arvosana 5

Ymmärtää ruokamatkailun kokonaisvaltaisen ja nousevan merkityksen osana matkailun kenttää. Osaa kehittää kannattavia ruokamatkailutuotteita kohderyhmälähtöisesti hyödyntäen paikallisia raaka-aineita ja ruokakulttuuria, estetiikkaa, tarinointia. On omaksunut monia ruokaelämysten tuottamiseen ja palvelumuotoiluun liittyviä elementtejä ja osaa soveltaa niitä suunnittelu- ja toteutustyössä itsenäisesti, luovasti ja idearikkaasti.

Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta ja/tai tehdään mahdollisia yritysvierailuja ja/tai opintojaksolla käy yritysvieraita.

Kansainvälisyys

Kehitetään suomalaista ruokamatkailua kansainvälisille markkinoille. Opintojaksolla tutustutaan myös siihen, mitä ruokamatkailussa tapahtuu maailmalla.

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Tenti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja(t)

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 suorittuaan 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 lähtötaasovaatimuksia 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 työharjoitteluista 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 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 intensiiviteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettajat

Juuso Kokko, Haaga

Pekka Lampi, 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 epäsäännöllisyys-tilanteissa 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 epäsäännöllisyys-tilanteissa
- 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 puhe-tilanteiden 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. Tunti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnoistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja

Kristiina Huff, 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
- Makuuainemiksiin liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuuainemiksiin 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 makuuainemiksiin 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

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

Hyväksytty moduuli 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 perustyökalut.

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 intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja

Pasi Tuominen, 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 strategiатыön 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

Suosittelaa 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 strategiатыössä 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 strategiатыössä. 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.

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 kehittymiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen
- Modernin työnhaun menetelmät

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suositteluaan suoritettavaksi Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 jälkeen.

Arviointi

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty-hylätty.

Hyväksytty

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 rekrytointirytyksiä voidaan kutsua kertomaan työnhausta.

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

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

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 työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

Oppimistavat

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

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

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 työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

Oppimistavat

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

Asiakasymmärryksen muodostaminen

Tunnus: FPR3RR004

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavia trendejä
- osaa tunnistaa erilaisia asiakasryhmiä ja analysoida niiden tarpeita
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- osaa kehittää tuote- ja palvelupaketin
- osaa tunnistaa ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia toimintaympäristössä

Sisältö

- Kulutuskäyttäytyminen ja ennakointi
- Innovointimenetelmät ja yrityksen asiakaslähtöinen kehittäminen
- Estetiikka käsitteenä ja sen yhteys elämyksellisyyteen
- Yrittäjämäinen toimintatapa
- Myyntiosaaminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumismoduulit suoritettu

Arviointi

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

Arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata erilaisia asiakasryhmiä ja niiden tarpeita

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa asiakaslähtöisten tuotteiden ja palveluiden kehittämisessä

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa asiakaslähtöisen yrityksen kehittämisessä

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

Kansainvälisyys

Moduulin teemoihin tutustutaan maailmanlaajuisesti

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

Sami Rekola, Haaga

Heikki Ursin, 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

Hyväksytyt moduulit 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 refleктоimaan 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

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

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 työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

Oppimistavat

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

Vastuopettaja

Pekka Soive, Haaga

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma opintojaksoluettelo

Opetussuunnitelma 2010-2014

Markkinoinnin ja myynnin perusteet

Tunnus: PTA1RR001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija

- Tuntee ravintola- ja ruokapalveluyritysten markkinoinnin kilpailukeinot
- Osaa suunnitella markkinointia ja ymmärtää markkinointi-investoinnille odotetun tuoton mittaamisen peruseriaatteet
- 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 aseointi
- brändimarkkinointi ja design management
- markkinoinnin kilpailukeinot 4/7 P:n näkökulmasta
- tuotekäsité, tuotekehitys ja tuotteen elinkaari
- hinnoittelustrategiat, -tavat ja hintajousto
- saatavuus, markkinointikanavat
- markkinointiviestinnän keinot
- markkinointisuunnitelman laatiminen

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

Kurssin case-harjoitukset ovat monikansallisiin yrityksiin liittyviä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai virtuaaliopetustoteutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuoto-opetus

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat(t)

Markus Häyhtiö

Oppimateriaalit

Bergström, S. & Leppänen, A. 2003. Yrityksen asiakasmarkkinointi. Edita.

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 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

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Matkailun perusteet

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

Tunnus: PTA1RR002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 4. periodi tai 1. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32h

Itsenäinen opiskelu 48h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Hannele Leppäneva

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Hyväksytysti suoritettu tentti sekä alla olevat taidot.

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (40% tavoitteesta) Tiedot ja tentti

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

Opiskelija osaa vertailla matkailun ilmiöitä historian kautta. Opiskelija soveltaa muutamia matkailun yleisimpiä työkaluja ja perustella matkailun suunnitteluprosesseja. Opiskelija osallistuu aktiivisesti tunnilta 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 (aikuiset)

Tunnus: PTA1RR002

Laajuus: 3 op (12 h)

Ajoitus: 4. tai 1. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen, jos ei aikasempaa matkailun tuntemusta.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Hannele Leppäneva

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

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

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (min. 40% tavoitteesta) Tiedot

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

Arvosana 3 (min 70% tavoitteesta) Tiedot ja taidot

Opiskelija osaa vertailla matkailun ilmiöitä historian kautta. Opiskelija soveltaa muutamia matkailun yleisimpiä työkaluja ja perustella matkailun suunnitteluprosesseja. Opiskelija osallistuu aktiivisesti 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.

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

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

Henkilökohtaiset viestintätaidot

Tunnus: PTA1RR003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

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

Sisältö

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

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

Kurssien muu sisältö on seuraava:

Puheviestintä

Vakuuttavan esiintymisen perusteet

Ryhmäviestinnän perusteet

Kirjallinen viestintä

Opintoihin liittyvät tekstit

Asiatyylit

Työelämäyhteydet

Opintojakso liittyy työelämään välillisesti.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla sivutaan kulttuurienvälisiä viestintää.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Kokopäiväopiskelijoiden tunnit jakautuvat seuraavasti:

Puheviestinnän lähiopetus 24 t

Kirjallisen viestinnän lähiopetus 16 t

Itsenäinen opiskelu 41 t

Oman oppimisen arviointi 1 t

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Päivi Mattsoff, puheviestintä

Muut opettajat

Eeva Puhakainen, kirjallinen viestintä

Oppimateriaalit

Kaikille yhteinen oppimateriaali on seuraava:

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

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

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

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

Jyväskylän yliopisto. Kielikeskus. Luettavissa: http://kielikompassi.jyu.fi/puheviestinta/tietomajakka/maja_tietomajakka.shtml. Luettu: 26.3.2014

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

Arviointiperusteet

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksolle/-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 perusteluita.

Arvosana 5

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

Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta

Tunnus: PTA1RR004

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 1. lukuvuoden aikana

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija hallitsee laskentatoimen vaatimat talousmatematiikan ja taulukkolaskennan perustaidot.

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla käytetään harjoituksissa alan esimerkkejä.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla noudatetaan laskentaperusteissa alan kansainvälisiä laskentakäytäntöjä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 75 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 20 h

Itsenäinen opiskelu 87 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Vaihtoehtoiset suoritustavat

Talousmatematiikan verkkokurssi

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Mariitta Rauhala

Oppimateriaalit

Opintomoniste: ostettavissa Matskusta tai tulostettavissa omakustanteisesti Moodlesta

Saaranen, P.-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: PTA1RR005

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

Kurssin case-harjoitukset ovat monikansallisiin yrityksiin liittyviä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuoto-opetus

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat

Tommi Immonen

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyö 100 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1 (min 40% tavoitteesta)

Tiedot (Knowledge)

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

Taidot(Skills)

Opiskelija osaa kuvata perustyökalut. Opiskelija osaa kuvata perusprosesseja toimintaympäristössä.

Pätevyys (Competencies)

Opiskelija osallistuu jonkin verran keskusteluun ja on mukana ryhmän toiminnassa.

Arvosana 3 (min 70% tavoitteesta)

Tiedot (Knowledge)

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

Taidot(Skills)

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

Pätevyys (Competencies)

Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan.

Arvosana 5 (min 90% tavoitteesta)

Tiedot (Knowledge)

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

Taidot(Skills)

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

Pätevyys (Competencies)

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

Hotell-, restaurang- och turismsvenska

Tunnus: PTA1RR006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 17 h

Itsenäinen opiskelu 63 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Anna Sarajas-Zino

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

English for the Hotel, Restaurant and Tourism Industry

Tunnus: PTA1RR007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Kurssin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kristiina Huff

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

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

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Yksilö työyhteisössä

Tunnus: PTA1RR008

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1.-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojakson teemat sovelletaan työyhteisöihin ja työelämään käytännön esimerkein

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24h

Itsenäinen opiskelu 56h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 13h

Itsenäinen opiskelu 67 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Keskusteleva luento, ryhmäharjoitukset, harjoitustyö ja tentti

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettajat

Ulla Ijäs

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyö 40%

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Kauppaoikeus

Tunnus: PTA1RR009

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Kurssilla käsitellään alan kuluttajakauppaa ja yrityksen ostotoimintaa.

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kaija Varjola

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

Arvioinnin kohteet

- opiskelijoiden tuottamat oikeustapausratkaisut

- tentti

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Osaa soveltaa säännöksiä käytännön tilanteisiin.

Arvosana 5

Osaa kriittisesti arvioida tekemänsä ratkaisut ja niiden seuraukset.

Johdatus opintoihin ja työelämään

Aikuisryhmien opintojaksokuvaus löytyy alta

Johdatus opintoihin ja työelämään – NUORET

Tunnus: PTA1RR010

Laajuus: 3 op (81 t)

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

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

Sisältö

Opintojakso koostuu kolmesta seuraavasta osasta:

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

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opetus- ja oppimismenetelmät ja niihin käytettävä aika ovat seuraavat:

Lähiopetus 55 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Yhteensä 81 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyn piiriin.

Vastuopettajat

Opettajatutor ja koulutusohjelmajohtaja

Oppimateriaalit

Oppimateriaali on seuraava:

- opettajatutorin ja vierailijoiden materiaali
- Oma polku -materiaali

Arviointiperusteet

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

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

Aikataulu

Virkistyspäivä: 2.9.2014

Kielipäivä: 8.10.2014

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

Foodfolion perustaminen: 4. tai 5. periodin aikana

Tutustuminen hotelli-, ravintola- ja matkailualaan: intensiiviviikko: vko numero 3

Hopsin laatiminen: 5. periodin aikana

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

Johdatus opintoihin ja työelämään – AIKUISRYHMÄT

Tunnus: PTA1RR010

Laajuus: 3 op (81 t)

Ajoitus: 1. ja 2. lukukausi, orientointipäivät

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edellytyssehtoja 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-HELIAN 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
- Ryhmytyminen

Syyslukukauden alussa

- Hops-keskustelut ja henkilökohtainen opinto- ja ajankäyttösuunnitelma

- pohdinta: opintoihin orientoituminen

- harjoitteluinfor

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 yrittäjyysteemassa.

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus: luennot, vierailut ja ryhmätyöt, itsenäiset oppimistehtävät, kirjallisuusreferaatti ja pohdinta (yrittäjyys), hops-keskustelut opinto-ohjaajan kanssa, Moodle-tehtävät verkossa. 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 yrittäjästä menestyvän –perusyrittäjästä superyrittäjäksi. WSOYPro 2007.

Arviointi

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

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

Ravintolajuomat

Tunnus: PTA2RR011

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi:

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin 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. Juomatarjoiluun 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

Oppimateriaalit

Kirjallisuus: päivitetään myöhemmin

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

Arvioinnin kohteet

Ammattimainen maistaminen ja maistamisen terminologia

Viinin laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät

Viinitermistö

Viinialueiden sijainnit ja ominaisuudet

Cocktailien perusosaaminen

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Talouden raportointi ja seuranta

Tunnus: PTA2RR012

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. 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.

Majoitusliiketoiminta

Tunnus: PTA2RR013A

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. Kuuluu osana opintojakssoon Ruoka palvelutuotteena.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään lukuisia yritysvierailuja ja lähiopetuksen esimerkit ovat työelämälähtöisiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Taina Pallonen

Oppimateriaalit

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

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

Laki majoitus- ja ravitsemisliikkeistä 28.4.2006/308.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tunnistaa majoitusalan monimuotoisuuden

Tuntee alan toimintaympäristön ja toimialan rajapinnat

Arvosana 3

Edellisten lisäksi

Tuntee majoitusalan historiaa ja kehitystä sekä alan eri osa-alueet

Osaa seurata majoitusalan kehitystä

Tuntee majoitusliikkeen tarjoaman

Arvosana 5

Edellisten lisäksi

Tuntee majoitusalan yrityskehitystä Suomessa

Osaa selittää majoitusliikkeen näkökulmasta kuluttajakäyttäytymistä, sen muutoksia ja seurauksia

Ravitsemustieteen perusteet

Tunnus: PTA2RR013B

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

- osaa verrata ruoan ravitsemuksellista laatua ravitsemussuosituksiin
- osaa arvioida ruoan koostumustietojen perusteella ruoan ravintosisältöä
- osaa arvioida ruokalistan soveltuvuuden asiakkaalle, jolla on ravitsemuksellisia erityistarpeita

Arvosana 5

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

Ravintolapalvelun perusteet

Tunnus: PTA2RR013C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1-2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson osalla ei ole 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.

Ruokatuotanto 2

Tunnus: PTA2RR013D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu Ruoka palvelutuotteena -opintokokonaisuuteen

Opintojakson edellytyksenä on Ruokatuotanto 1 suorittaminen

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- Ammattireseptiikka
- Hinnoittelu
- Ateriasuunnittelu eri ruokapalvelusektoreille

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään yhteistyötä eri ruokapalvelusektoreiden toimijoiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 27 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

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

WSOY. Porvoo

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 25 %

Harjoitustyö 50 %

Portfolio 25 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Ruokatuotanto 1

Tunnus: PTA2RR014A

Laajuus: 5 op (135 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu Käytännön ruoanvalmistus -opintokokonaisuuteen.

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 96 h

Itsenäinen opiskelu 38 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 56 h

Itsenäinen opiskelu 78 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen AHOT

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

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

WSOY. Porvoo

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 25 %

Harjoitustyöt 50%

Portfolio 25%

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet ja ruoan turvallisuus

Tunnus: PTA2RR014B

Laajuus: 6 op (162 h)

Ajoitus: 1. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 72 h

Itsenäinen opiskelu 89 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 129 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

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

Elintarvike- ja terveydensuojelulainsäädäntö osoitetuin kohdin

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

Hatakka, M., Pakkala, P., Siivonen, P. & Turja, M. 2004. Elintarvikehygieniä, hygieniasaaminen ja oma- ja ulkovalvonta. WSOY. Helsinki.

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa tehdä tuoteselosteen. Osaa löytää elintarvikelainsäädännön ja sitä koskevat viranomaisohjeet ja määräykset. Osoittaa elintarvikehygieenisen osaamisen Elintarviketurvallisuusviraston Eviran mallin mukaisella osaamistodistuksella eli hygieniapassilla. Osaa nimetä elintarvikkeiden mikrobiologiseen, kemialliseen ja fysikaaliseen tuoteturvallisuuteen liittyviä tekijöitä. Tunnistaa ravintolassa yleisesti käytettyjä raaka-aineita ja osaa selittää niihin liittyviä käsitteitä. Tunnistaa peruselintarvikkeiden koostumuksen ja rakenteen ja osaa selittää niiden merkityksen ruoanvalmistuksen ja säilyvyyden kannalta.

Arvosana 3

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

Arvosa

na 5

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

Ruokalistasuunnittelu

Tunnus: PTA2RR014C

Laajuus: 2 op (54 h)

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso kuuluu Käytännön ruoanvalmistus –opintokokonaisuuteen.

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- ruokalistan historia
- ruokalistakieli
- ruokalistatyytit
- listahinnoittelu
- ruokalistasuunnittelu

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla luennot ja harjoitukset toteutetaan yhteistyössä eri ruokapalvelusektoreiden asiantuntijoiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 28 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 9 h

Itsenäinen opiskelu 44 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyö 50 %

Portfolio 20 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Svenska i arbetslivet

Tunnus: TYE1RR001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

Opiskelija oppii pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 20 h

Itsenäinen opiskelu 60 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Anna Sarajas-Zino

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Budjetointi ja tulosseuranta

Tunnus: TYE1RR002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehtävät harjoitukset ovat työelämälähtöisiä, tietyin yksinkertaistuksin.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla keskitytään suomalaiseen budjetointikäytäntöön.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 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: TYE1RR003

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintojaksot:

Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RR001

Henkilökohtaiset viestintätaidot OJ PTA1RR003

Sähköinen liiketoiminta OJ PTA1RR005

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

Opintojakson sisältö on seuraava:

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

Työelämäyhteydet

Opiskelijat tekevät opintojaksolla työelämälähtöisen projektin.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käsitellään kansainvälisiä esimerkkejä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 h

Itsenäinen opiskelu 59 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 21 h

Itsenäinen opiskelu 86 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Eeva Puhakainen
Päivi Mattsoff
Timo Moilanen

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Projektityö 70 % + esitys 25%
Itsearviointi 5 %

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

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät

Tunnus: TYE1RR004

Laajuus: 6 op (162 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 72 h

Itsenäinen opiskelu 89 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 131 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Saija Laitinen

Oppimateriaalit

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. Käsitteilytapa 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: TYE1RR005

Laajuus: 4 op (106 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on päivittäisjohtamisen perusteiden hallinta ja esimiesviestinnän perusteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tiimitentti 24 h

Harjoituskurssi (viestintä) 24 h

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

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tiimitentti 12 h

Harjoituskurssi (viestintä) 12 h

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

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kari Nurminen

Päivi Mattsoff

Oppimateriaalit

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

Pentikäinen, M. 2009. Ensiaskleet esimiehenä. WSOY.
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

Harjoituskurssin tehtävät ja läsnäolo 40 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osoittaa tuntevansa esimiestyön perusteita. Opiskelija pystyy toimimaan tiimin* jäsenenä, osallistumaan asioiden käsittelyyn 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 esimiehisyyden 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 suorituksen osoitettu tiimi tai työelämässä toimiva tiimi.

English for Business Situations

Tunnus: TYE2RR006A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kristiina Huff

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

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

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Toiminnan organisointi

Tunnus: TYE2RR006B

Laajuus: 3 op (80 h)

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

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Yksilö työyhteisössä – jakso suoritettuna. Opintojakso on osa Ruokapalveluan prosessit-opintokokonaisuutta (TYE2RR006).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on ruokapalvelussa tarvittavien mikro-organisaatioiden sekä palvelutoiminnan ohjauksen makro-organisaatioiden toiminnan hahmottaminen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

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

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

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

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen (AHOT)

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

Vaihtoehtoiset suoritustavat

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

Vastuopettajat(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) = 50/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään 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 kursilla käsiteltäviä asioita. Osaa laatia projektisuunnitelman. Ymmärtää opiskelun, harjoittelu- ja työtehtävien projektiluonteisuuden. Suunnittelee ajankäyttöään ja tekee osuutensa ajallaan.

Arvosana 5

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

Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RR006C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Laatu ravintola-alalla kuuluu osana Ruokapalvelualan prosessit -opintojaksoa.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää laadun kehittämisen ja ylläpitämisen osana kestävästä kehityksestä. Opiskelija perehtyy kokonaisvaltaiseen laatuajatteluun ja ymmärtää sen merkityksen johdon apuvälineenä menestyvälle ja asiakaskeskeisesti toimivalle hotelli- ja ravintolayritykselle. Lisäksi opiskelija tutustuu alan laatujärjestelmiin ja ymmärtää laatuketjun toiminnan. Opiskelija ymmärtää laadun mittaamisen merkityksen lähtökohtana laadun kehittämisessä, tuntee oman toimialansa laadunhallintaa ohjaavan lainsäädännön ja osaa laatia pienimuotoisen asiakastyytyväisyyskyselyn.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Tentti 60 %

Harjoitustyöt 40 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu

Tunnus: TYE2RR006D

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3-4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojakson osalla tehdään vaihtelevissa ympäristöissä oppimistehtäviä yhteistyössä alan yrityksissä.

Kansainvälisyys

Opintojakson oppimistehtävä voidaan tehdä yhteistyössä kansainvälisten kumppaneiden kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson oppimistehtävä 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Taru Sipponen

Heikki Ursin

Oppimateriaalit

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

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

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

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

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

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

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 40 %

Harjoitustyö 60 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Ruokatuotannon prosessit

Tunnus: TYE2RR006E

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson lähtötasovaatimuksena on Ruokatuotanto 1 ja 2 -opintojaksojen suorittaminen.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokatuotannon prosessit ja osaa ohjata niitä eri ruokapalvelusektoreilla
- ymmärtää eri ruokapalvelusektoreiden ostotoiminnan
- hallitsee laskennan päätöksenteon perusteena

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintokokonaisuuteen liittyvä tehtävä tehdään elinkeinolähtöisesti.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Jari Karjalainen

Birgitta Nelimarkka

Oppimateriaalit

Taskinen, T. 2007. Ammatti-keittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin Ammattikorkeakoulu. Mikkeli.

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 25 %

Harjoitustyö 50 %

Portfolio 25 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

- osaa kehittää ja ohjata ruokatuotannon ydinprosesseja
- osaa valita kunkin liiketoimintaympäristön vaatimat laadullisesti ja taloudellisesti kannattavat toimintatavat
- osaa suunnitella ruokatuotannon prosesseja ja ostotoimintaa

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä

Tunnus: TYE2RR007A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson osan suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta mahdollisuuksien mukaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson osa on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 32 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 48 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 12 h

Itsenäinen opiskelu ja tentti 68 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja(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 opintojaksoille/-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

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Ruokatuotannon tuotekehitys ja kannattavuuden suunnittelu

Tunnus: TYE2RR007B

Laajuus: 5 op (135 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakson lähtötaasoavatuimuksena ovat seuraavien opintojaksojen suorittaminen:

Taloussuatuatiikan perusteet ja taulukkolaskenta,

talouden raportointi ja seuranta,

ruokatuotanto 1 ja 2

sekä ruokatuotannon prosessit.

Opintojakso kuuluu Asiakaslähtöinen kehittäminen –opintokokonaisuuteen.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojakso toteutetaan osittain suoraan työelämästä tulevana toimeksiantona.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 72 h

Itsenäinen opiskelu 52 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 100 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jari Karjalainen

Mariitta Rauhala

Oppimateriaalit

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

Heikkilä, P., Rauhala, M. & Saranpää, T. 2010. Hotelli- ja ravintola-alan sisäisen laskentatoimen harjoituskirja. Restamark. Helsinki.

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Harjoitustyö

Tentit

Soveltavat taulukkolaskentaharjoitukset

Portfolio

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Syventävä elintarviketieto

Tunnus: TYE2RR007C

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. - 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Syventävä elintarviketieto kuuluu osana Asiakaslähtöinen kehittäminen -opintojaksokokonaisuutta.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 14 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyöt 70 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Työoikeus

Tunnus: TYE2RR007D

Laajuus: 3,00 op

Ajoitus: 3. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kauppaoikeus on suoritettu aikaisemmin.

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Kursilla käsitellään työoikeutta ja alan työehtosopimusta.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja luennot 24 h

Itsenäinen opiskelu 56 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kaija Varjola

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

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

Arvioinnin kohteet

- opiskelijoiden tuottamat oikeustapausratkaisut
- tentti

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Osaa soveltaa säännöksiä käytännön tilanteisiin.

Arvosana 5

Osa kriittisesti arvioida tekemänsä ratkaisut ja niiden seuraukset.

Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Tunnus: TYE2RR008

Laajuus: 4 op (108 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- yrittäjäominaisuudet
- osakeyhtiö: perustamistoimet – ja asiakirjat
- liiketoiminnan osto
- liiketoiminnan aloittaminen
 - markkinoiden hahmottaminen
 - liikepaikka
 - tilaratkaisut
 - vuokrasopimus
- liiketoiminnan suunnittelu LTS-mallia käyttäen
 - tuotepalvelupaketti
 - markkinointisuunnitelma
 - taloussuunnitelma
 - henkilöstösuunnitelma
- Viranomaisluvut ja ilmoitukset
- Vakuutukset
- Liikeidean esittely

Työelämäyhteydet

Kurssin aikana pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan yrittäjätapaamisia.

Kansainvälisyys

Kurssin aikana tutkitaan kansainvälisiä suosittuja liikeideoita omaan liikeideaan peilaten.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 30 h

Itsenäinen opiskelu 77 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus 10 h

Itsenäinen opiskelu 97 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Juuso Kokko

Oppimateriaalit

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

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Projektitehtävä: 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.

Syventävä työharjoittelu

Tunnus: RHA6RR009A

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 5. lukukausi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojen jälkeen.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Markku Halmeenmäki

Pekka Soive

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

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

International Communication Skills

Tunnus: SJL1RR001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee suullista ja kirjallista asiakasviestintää, osaa kohdata asiakkaan ja on valmis ratkaisemaan asiakkaan ongelmia myös englanniksi
- omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittämisessä tarvittavan englannin kielen kirjallisen ja suullisen taidon
- hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon
- tuntee yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa
- kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 48 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) monimuotototeutus

Lähiopetus ja tentti 15 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Oman oppimisen arviointi 1h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Kristiina Huff

Oppimateriaalit

Opintomonisteet ja muu ohjaajan ilmoittama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 30 %

Harjoitustyöt 70 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Strateginen johtaminen

Tunnus: SJL2RR002

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.–6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintojaksolla keskitytään strategisen ja liikkeenjohdollisen ajattelun merkitykseen muuttuvassa toimintaympäristössä. Opiskelija tunnistaa strategian toteuttamiseen liittyviä haasteita ja ymmärtää rakenteiden ja vuorovaikutuksen merkityksen strategian toteuttamisessa.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää strategisen ajattelun merkityksen muuttuvassa toimintaympäristössä
- tuntee strategisen johtamisen sekä strategiaprosessin periaatteet
- 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.

Vastuuopettaja(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-loamkkeella.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Markkinoinnin johtaminen

Tunnus: SJL2RR003

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna seuraavat opintojaksot:

Markkinoinnin ja myynnin perusteet OJ PTA1RR001

Markkinointiviestintä OJ TYE1RR003

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä OSA TYE2RR007A

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

- Markkinoinnin ja myynnin johtaminen
- Vastuullinen markkinointi
- Markkinointistrategia
- Kilpailuetu, differointi
- Brandi ja strateginen 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 vastuopettajan kanssa. Näyttö voi olla kirjallinen, esimerkiksi tentti tai essee, tai suullinen tai näiden yhdistelmä.

Vastuopettajat

Timo Moilanen

Oppimateriaalit

Tikkanen, H. ja Vassinen, A. 2009. StratMark: Strateginen markkinointiosaaminen. Talentum. Helsinki
Tikkanen, H., Aspara, J. ja Parvinen, P. 2007. Strategisen markkinoinnin perusteet. Talentum. Helsinki
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Henkilökohtainen essee 30 %

Harjoitustyö 60 %

Itsearviointiraportti 10 %

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

Arvioinnin kohteet

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

- Osaa soveltaa ja käyttää yleisimpiä markkinoinnin ja myynnin johtamisen peruskäsitteitä ja malleja hotelli- ja ravintola-alan yrityksessä
- Kykenee kriittisesti analysoimaan olemassa olevaa markkinointistrategiaa ja sen kykyä tuottaa kilpailuetua kustannustehokkaasti
- Osaa laatia markkinointistrategian hotelli- ja ravintola-alan yritykselle
- Osaa arvioida organisaation markkinointihenkisyyttä ja siihen vaikuttavia tekijöitä sekä kykenee antamaan kehitysehdotuksia

Arvosana 5

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

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. Vastuupettaja 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.

Vastuupettaja

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). **Lisäksi englanninkieliseen ”Economics” kirjallisuuteen on hyödyllistä tutustua. Näitä kirjoja on helposti löydettävissä kirjastoista.** Opintojakson Moodle - sivulla on teemoihin liittyviä tiivistelmiä: mm. vastuupettajan 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: SJL2RR005

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edeltävät opinnot: PTA1RR008 Yksilö työyhteisössä, TYE1RR005 Päivittäisjohtaminen

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Työelämäyhteydet

Mahdolliset vierailijat ja Haagailu avartaa -luentosarja

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Kokopäiväopetuksen toteutus: Lähiopetus ja tentti 24 h, itsenäinen opiskelu 56 h ja oman oppimisen arviointi 1h.

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

Opiskelu muodostuu luennoista, kirjallisista tehtävistä ja ryhmäkeskusteluista.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja(t)

Meri Vehkaperä

Eija Kjelin

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 peruseriaatteet systeemisenä kokonaisuutena
- Henkilöstön hyvinvointi ja osaaminen osana sosiaalisesti vastuullista johtamista
- Monimuotoisen työyhteisön johtamishaasteet ja mahdollisuudet
- Asiakokonaisuuksien yhteyksien hahmottaminen sekä kriittinen arviointi eri näkökulmista.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu

Tunnus: SJL2RR006

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on kehittää opiskelijan itsenäistä ongelmanratkaisukykyä, yhdistää aiemmissa opinnoissa omaksuttu teoretinen tieto liiketoiminnan suunnitteluun ja antaa valmiudet viestintäsunnitelman laatimiseen. Lisäksi opintojakso kehittää opiskelijan taitoja suunnitella ja johtaa projekteja.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa

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

Sisältö

- Yrityksen toimintaympäristön analysointi
- Muutoksen suunnittelu ja toteutussuunnitelmien laatiminen
- Viestintä liiketoiminnan tukena.

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksolla käytetään projektityöskentelyä ja kehittämällä oppimista sekä yrityssimulaatiota.

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 oleviin kirjoihin:

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

Lisäksi opiskelija perehtyy 1–2:een seuraavista teoksista:

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

Tukimateriaalit:

- Lähiopetuksessa jaettu materiaali

Arviointiperusteet

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

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

Projekti sisältää tarkat ja yksilöidyt tavoitteet ja täsmällisesti kuvatut tehtävät. Ryhmä on hallinnut projektin toteutuksen erinomaisesti ja reagoanut muutoksiin tai ongelmatilanteisiin ajoissa oma-aloitteisesti. Tietoperusta fokuoituu projektiin monipuolisesti ja perustellusti. Lähteitä on riittävästi, ja ne ovat ajantasaisia, kansainvälisiä, korkealaatuisia ja tarkoituksenmukaisia. Työ tuo uutta tietoa tai näkemystä toimialalle ja/tai toimeksiantajalle ja on toimeksiantajan hyödynnettävissä. Johtopäätöksissä on kyetty näkemään projektikohtaiset erityispiirteet ja prosessi yleisemmällä tasolla. Johtopäätökset on kytketty liiketoimintaan, minkä ansiosta ryhmä antaa oleellisia toimenpidesuosituksia. Tietoperustaa hyödynnetään suunnitelmissa asiantuntijamaisesti.

Investointilaskenta ja verotus

Tunnus: SJL2RR007

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee esimiestyössä tarvittavat investointilaskennan ja verotuksen käytännön asiat
- osaa käyttää yrityksen arvonmäärittäyksen perusmenetelmiä
- osaa perustella, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu

Sisältö

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

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: SJL2RR008

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuus muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan elinkeinoelämän vastuullisuuskäytäntöihin harjoitustehtävien, vierailuluentojen ja vierailukäyntien puitteissa.

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Lähiopetus ja tentti 32h

Itsenäinen opiskelu 48h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuuopettaja

Pasi Tuominen

Oppimateriaalit

Kirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa ja Moodle sivulla.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Arvosana painottuu seuraavasti:

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

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

Arvosana 1

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

Arvosana 3

- Osoittaa tunnistavansa vastuullisen liiketoiminnan eri osa-alueet ja toimijatasot sekä ymmärtää yhteiskuntavastuun osana liiketoiminnan kilpailutekijöitä.

- Osoittaa, että hänelle on muodostunut käsitys siitä miten yritykset voivat vastata vastuullisen liiketoiminnan haasteisiin sekä yritys-, alue- ja kansainvälisellä tasolla.
- Antaa palautetta, joka sisältää perusteluja.

Arvosana 5

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

Ruokatuotannon suunnittelu ja johtaminen

Tunnus: SJL2RR009

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 5. - 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- ja monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 31 h

Itsenäinen opiskelu 49 h

Oman oppimisen arviointi 1h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 12 h

Itsenäinen opiskelu 32 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta näytön.

Vastuopettajat

Halmeenmäki Markku, Haaga

Karjalainen Jari, Haaga

Nelimarkka Birgitta, Haaga

Oppimateriaalit

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

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 70 %

Portfolio 30 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Perusharjoittelu

Tunnus: RHA6RR004A

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 3. – 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka palvelutuotteena -opintojakso tai vastaava osaaminen ammattiaineiden osalta.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

Harjoittelu suoritetaan toisen opiskelu vuoden alussa. Opiskelija suorittaa perusharjoittelua vähintään 280 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen, toisen lukuvuoden ensimmäinen periodi. Harjoittelu tapahtuu koulutusohjelman hyväksymässä harjoittelupaikassa. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat erityyppisten ravintoloiden keittiöosastot. Opiskelija pitää harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäiväkirjaa ja osallistuu harjoittelun aikana harjoittelun verkkokeskusteluun tai vaihtoehtoisesti kirjoittaa harjoittelukertomuksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Harjoittelun orientoinnin ajankohtainen materiaali julkaistaan Moodle-oppimisympäristössä.

Arviointiperusteet

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

Ammattiharjoittelu

Tunnus: RHA6RR004B

Laajuus: 10 op

Ajoitus: 3. – 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: työharjoittelu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka palvelutuotteena -opintojakso tai vastaava osaaminen ammattiaineiden osalta.

Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden jälkeen.

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan keittiöalan/ravintola-alan erilaisissa yritys ympäristöissä ja -kulttuureissa. Tavoitteena on myös, että opiskelijan on mahdollista luoda suhteita ja saada kontakteja alalla toimiviin organisaatioihin ja ihmisiin, jotka tulevaisuudessa voivat mahdollistaa alalle työllistymisen.

Sisältö

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

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyin harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

Ranskan alkeet 1

Tunnus: FRE4RH201

Laajuus: 3 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

1. Tervehdykset, yleiskielen perussanastoa ja sanontoja
2. Adjektiivien taivutus
3. Tavallisimmat prepositiot
4. Omistussuhteen ilmaiseminen
5. Lukusanat
6. Verbien 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 ammattikieleen eri koulutusohjelmien mukaan.

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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 %

aktiivisuusveloite, 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 esitteleminen 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 palvelualueiden 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 esittelemine
- Ranskan erityispiirteet matkailumaana
- Helsingin esittely matkailukohteenä

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

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 opintoihin

Opintojaksolla/opintojakson osalla ei ole edeltävyyssehtoja, eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin. 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 esitteleminen saksan kielellä
- Suomen esittely matkailumaana
- saksankielisen liikekirjeenvaihton hallitseminen

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Opiskelija osaa viestiä vaihtelevissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Opiskelija hallitsee gastronomisen sanaston. Hän osaa esitellä majoituspalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän ymmärrettävästi. Hän ääntää ja puhuu sujuvasti.

Arvosana 5

Opiskelija osaa viestiä monipuolisissa majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä suullisesti ja kirjallisesti. Hän käyttää sujuvasti gastronomista sanastoa. Hän osaa esitellä monipuolisesti majoitus- ja matkailupalveluita ja kertoa Suomesta matkailumaana. Hän hallitsee saksankielisen liikeviestinnän vaihtelevissa ja vaativissa tilanteissa. Hän ääntää ja puhuu luontevasti.

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2

Tunnus: GER4RH402

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 3.-4. lukukausi

Kieli: suomi / englanti tarvittaessa

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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
- palvelua 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: RON7RR001B

Laajuus: 12 op (324 h)

Ajoitus: 6.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opinnäytetyö kuuluu osana opintojaksoon RON7RH001 Opinnäytetyö 15 op.

Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät (TYE1RH004) on suoritettava ennen tätä opintojaksoa.

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija osaa soveltaa oppimaansa toteuttamalla alaa hyödyttävän tutkimus- tai kehittämishankkeen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa osaa toteuttaa tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti
- omaksuu aloitteellisen ja kehittävä työtavan sekä kykenee ongelmanratkaisuun ja päätöksentekoon työssään

Sisältö

- tutkimus- tai kehittämishankkeen toteutus ja raportointi
- opinnäytetyön esitys
- kypsyysnäyte

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla toteutetaan ammattialan yrityksen kanssa tai sen toimeksiannosta tutkimus- tai kehittämishanke.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Itsenäinen opiskelu 323 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opinnäytetyön voi tehdä yksilö-, pari- tai ryhmätyönä.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

Ota yhteyttä opettajaan.

Vastuopettaja

Saija Laitinen

Marjaana Mäkelä

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

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

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

Opinnäytetyöseminaari

Tunnus: RON7RR001A

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 4.-5. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla suunnitellaan ammattialan yrityksen kanssa tai sen toimeksiannosta tutkimus- tai kehittämishanke.

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.

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma opintojaksoluettelo

Opetussuunnitelma 2005-2009

1 Palveluosaaminen

tunnus: RPO1RR001

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

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

Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen suomalaisen palvelualan yhteisöön.

Kansainvälisyys

Opiskelija vertaa suomalaista palvelualan yhteisöä ulkomaisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät.

Vastuopettaja

Sirke Lohtaja

Oppimateriaalit

Jokaisella opintojakson osalla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan opintojaksotehtävän perusteella. Kurssien opettajat arvioivat opintojaksotehtävän tehtävissä 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 kehittämisehdotusten pohjalta.

2 Toimintaympäristö

tunnus: RTO1RR002

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

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

Työelämäyhteydet

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä toteutetaan työelämälähtöisesti käyttäen hyväksi liike-elämäyhteyksiä.

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja

Jari Karjalainen

Oppimateriaalit

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

3 Asiakkuus

tunnus: RAS1RR003

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset

Vastuuopettaja(t)

Ulla Ijäs

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

4 Työharjoittelu

tunnus: RHA6RR004

laajuus: 20 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

RHA6RR004B Ammattiharjoittelu: Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden jälkeen.

Oppimistavoitteet

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

Ammattiharjoittelu (RHA6RR004B): Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan keittiöalan/ravintola-alan erilaisissa yritys ympäristöissä ja -kulttuureissa. Tavoitteena on myös, että opiskelijan on mahdollista luoda suhteita ja saada kontakteja alalla toimiviin organisaatioihin ja ihmisiin, jotka tulevaisuudessa voivat mahdollistaa alalle työllistymisen.

Sisältö

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

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettajat

Pekka Soive

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

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

RHA6RR004B Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyyn harjoitteluun ja sen raportoinnin perusteella.

Opintojaksopalaukset ja niiden hyödyntäminen

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

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

5 Palveluprosessit

Tunnus: RPA1RR005

Laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötaaso vaatimus: opintojaksot 1 - 4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuuopettaja

Taru Sipponen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

6 Asiakaslähtöinen kehittäminen

tunnus: RAK2RR006

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Kehitetään ruokatuotteita pk-yritysten tarpeisiin.

Kansainvälisyys

Tuotesuunnittelussa huomioidaan asiakkaiden erilaiset kulttuuritaustat.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

Mariitta Rauhala

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

7 Kannattava yksikkö

tunnus: RKY2RR007

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksossa on tutkiva ote – tiedonhankintaa, analysointia ja raportointia.

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

Vastuopettaja

Juuso Kokko

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

8 Työyhteisön johtaminen

tunnus: RTJ2RR008

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

Kansainvälisyys

Hyödynnetään kansainvälisiä tiedonlähteitä

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja

Saija Laitinen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Tehtävänantoa ja aikataulutusta on täsmennetty opiskelijapalautteen perusteella.

9 Syventävä harjoittelu

tunnus: RHA6RR009

laajuus: 10 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojaksojen jälkeen.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettajat

Markku Halmeenmäki

Oppimateriaalit

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

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

10 Strateginen johtaminen

tunnus: RSJ3RR010

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Työelämälähtöisiä case-harjoituksia

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Kansainvälisyys

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

Vastuuopettaja

Tommi Immonen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

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: RVA4RR011

Laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

Opintojakso koostuu neljästä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

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

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja

Jari Karjalainen

Oppimateriaalit

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

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

12 Tuloksellinen yritys

tunnus: RTY3RR012

laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla saattaa olla myös kansainvälisiä yhteistyöyrityksiä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Yrityspeli ryhmätehtävänä sekä lähiopetus, tentit, etätehtävät ja harjoitukset

Vastuuopettaja(t)

Risto Karmavuo

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksoa on kehitty 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 analyttisessä tutkimuksessa ja mieltymyksen syntymisessä. Opiskelija tutustuu aistinvaraisen tutkimuksen peruskäsitteisiin ja sanastoon. Kurssin suoritettuaan opiskelija osaa arvioida ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia ja tehdä pienimuotoisen aistinvaraisen tutkimuksen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettaja

Johanna Rajakangas-Tolsa

Oppimateriaalit

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 50 %

Harjoitustyö 50 %

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata aistien toimintaa ja nimetä miten ne osallistuvat ruoan aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin. Opiskelija on tutustunut aistinvaraisen arvioinnin sanastoon ja osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raatina, arvioiden ruokaa analyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron.

Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin pienimuotoisen tutkimuksen ottaen huomioon aistinvaraisen tutkimuksen

järjestämisen oppeja. Opiskelija osaa analysoida kurssilla suoritettun 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 kahviuomat.

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

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 opintopakettia/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

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

Esimiestyön kulmakivet viestinnän keinoin

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

Opintojakso järjestetään intensiiviteutuksena. 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 muospaineet että vuorovaikutustaidot (esimiestaidot) käsitellään harjoitusten ja esimerkkien kautta. Lisäksi pidetään keskusteluluentoja ja tietoisukuja palautekeskusteluiden mukana. Harjoituksissa palautetta antavat sekä juristi että puheviestinnän ammattilainen.

Vastuuopettajat

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 opintomatkohteet:

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). 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- monisteen

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 arviointiaasteikko 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 hyväksytty–hylätty. Opiskelija on suorittanut opintojakson, kun hän on suorittanut sen jokaisen osan.

Aikataulu

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

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

1. periodi aloitustapaaminen ma 19.1. 14-15.30

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

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 -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 -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 työyhteisössäsi? Liittyykö siihen monikulttuurisuuteen perustuvia eroja?
- Millaisia haasteita liittyy aikakäsityksen eroihin?
- Kuvaa hierarkiakesitteeseen 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 virheistä 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...
- 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

Suosittelaaan 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 hotellivaruksista
- ei tenttiä

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osa tehdä hotellin perusvarauksen. Hahmottaa hotellivaraukseen liittyvät prosessit.

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Opintomatka Dubai

Tunnus: TOU8RL006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: intensiiviweek 13/2015

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

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

Oppimistavoitteet

Opintopakettien tavoitteena on laajentaa opiskelijoiden näkökulmaa ja tietämystä kansainvälisestä hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristöstä ja yrityksistä opintopakettilla tehtävien yritysvierailujen avulla. Mahdollisuus osallistua opintopakettien suunnitteluun.

Huomio! Opintomatka on maksullinen ja opiskelijan osuus on noin 800–900€.

Opintopakettiin on erityisilmoittautuminen ja ilmoittautumisaika päättyy 30.11.2015.

Kolme ryhmäkokoontumista ennen matkaa ja yksi ryhmäkokoontuminen matkan jälkeen. Ajankohdat ilmoitetaan myöhemmin.

Opintomatka on intensiiviweekillä 13/2016

Opintopakettien suorittamaan 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

- Opintopakettien suunnittelu ja toteuttaminen
- Yrityskäynnit hotelli-, ravintola- ja matkailu-alan yrityksiin
- Aktiivinen ja positiivinen osallistuminen Haaga-Helium edustajana koko opintopakettien aikana
- Kansainvälisyys ja palvelukulttuuri

Työelämäyhteydet

Opintopaketti 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 opintopakettia/opintopakettien osasta näytön.

Vastuopettaja(t)

Salla Juustila

Oppimateriaalit

Ilmoitetaan opintopakettiin

Yritysten edustajien luentomateriaali

Arviointiperusteet

Oppimispäiväkirja

Aktiivinen osallistuminen ryhmätapaamisiin ennen matkaa ja osallistuva läsnäolo opintopakettilla.

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

Opiskelija toimii aktiivisesti ja vuorovaikutteisesti opintopakettilla. Hän verkostoituu alan yrityksiin ja edustaa Haaga-Helium 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 valitsemiensä teosten sisällön ja soveltaa vastauksissaan luovasti teosten tietoja. Vastaukset sisältävät pohdintaa, eri vaihtoehtojen vertailuja sekä tehtyjen ratkaisujen toimivuuden arviointia. Vastaukset ovat jämmäköitä 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 kontaktia

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 ravintolajuomien 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 kulustrendit
3. ruoanvalmistus, ruoanvalmistustavat, -välineet, maustaminen (liitteeksi 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 lähtösovaatimuksena 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 luettelonomaisesti kertoa Suomen matkailun aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Opiskelija osaa kertoa esimerkkejä Suomen matkailutuotteisiin sopivista asiakasprofiileista ja sähköisistä jakelukanavista.

Arvosana 3

Opiskelija osaa keskustella aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Hänellä on aiheista perusteltuja näkemyksiä. Opiskelija osaa luoda tuotteelle asiakasprofiilin ja etsiä sopivan sähköisen jakelukanavan.

Arvosana 5

Opiskelija osaa keskustella kriittisesti aluejaosta ja teemoista sekä matkailutuotteista. Opiskelija osaa luoda tuotteelle asiakasprofiilin ja etsiä sopivan sähköisen jakelukanavan. Hänellä on rakentavia, perusteltuja 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 opintojaksoihin

Opintojakson taso on A2.

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

Oppimistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet

- Sanastoharjoituksia

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 27 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 36 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

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

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen

Hanna Knuutila

Anna Sarajas-Zino

Oppimateriaalit

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Arviointiperusteet

Tentti 80 %

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö 20 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille 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

Components	1 (50%)	3 (70%)	5 (90%)
Knowledge	The student has a limited understanding of wedding planning theory and tools.	The student has an adequate understanding of wedding planning theory and tools.	The student has an advanced understanding of wedding planning theory and tools.
Skills	The student follows assignments and classroom activities with difficulty and under supervision. The student lacks sufficient skills in wedding planning.	The student performs well in assignments and classroom activities within a team and independently. The student demonstrates satisfactory skills in wedding planning.	The student accomplishes assignments and classroom activities with initiative and leadership. The student demonstrates strong skills in wedding planning.
Competences	The student is able to apply the knowledge and skills in wedding planning at a minimal level of creativity.	The student is able to apply the knowledge and skills in wedding planning at a standard level of creativity.	The student is able to apply the knowledge and skills in wedding planning at an advance level of creativity.

Viinikurssi

Tunnus: RES8RH021

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus: vapaa

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: Vapaavalintainen

Kurssin hinta: 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään ennen ensimmäistä kokoontumista.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on suunnattu kaikille viinin maailman kiinnostavaksi ja hyödylliseksi kokeville opiskelijoille. HOSBA, RUOKA ja HOTRA ohjelmien opiskelijat eivät voi osallistua tälle kurssille (kurssi Ravintolajuoimat vastaa pitkälti tätä kurssia).

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija erityyppisiin viineihin ja väkeviin juomiin sekä niin yleisiin käyttötapoihin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää viinimaailman perusteet: viinityypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- oluet ja väkevät juomat: tyypit ja tarjoilu, käyttö sekä baarityön perusteet
- on 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/täydennettävä)

Läsnäolo 100%

Annettujen harjoitustöiden suorittaminen 25 %

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

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/täydennettävä

Väkevät juomat ja cocktailit

Tunnus: RES8RH023

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

Tavoite

- 1) Perehtyä väkevien alkoholijuomien tyyliin siten, että hallitsee niiden tyyliin ja laatuun vaikuttavia tekijöitä ammattimaisella tavalla. Luennoilla käydään läpi juomien teoriaa ja perehdytään niiden laatuun maistelemalla
- 2) Perehtyä tärkeimpiin näistä juomista tehtyihin klassisiin cocktaileihin
- 3) Perehtyä cocktailbaarien toimintaan

Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijan ymmärrystä ravintolan juomatoiminnoista: erityyppiset väkevät juomat sekä cocktailit. Cocktailityypit, klassinen ja moderni cocktail ja niihin liittyvä baarityöskentely.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää syvällisesti: väkevien alkoholijuomien tyypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- cocktailbaarit ja niiden toiminta (baarimestaritoiminnot, asiakaskunta, tuottavuus, myynti)
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

Sisältö

- Väkevien juomien systemaattinen maistelu
- valmistuksen vaikutus väkevien juomien makuun, laatuominaisuudet
- Tärkeimpien juomatyyppien vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: vodkat, gin, viskit, rypäletisleet, hedelmätisleet, liköörit, maustetut tisleet

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

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

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)

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

Vastuopettajat

Jouko Mykkänen

Oppimateriaalit

Kirjallisuus :

Distilling Knowledge (kirja Haagan Matskusta)

Muut lähteet:

Luentomuistiinpanot

Maistelumuistiinpanot

Opintokäynnit

Arviointiperusteet

Tentti 100 %

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

Kurssimaksu

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

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 tärkeät 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

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

Arvosanat/ Kohteet	1	3	5
Tiedot	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.
Taidot	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.

Pätevyys	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

