

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto, 210 op

Restonomi (AMK)

- Ohjelma
- Opetussuunnitelmat
- Opintotarjonta

Lukuvuosi 2020 - 2021

- AMK-opiskelutaidot väyläopiskelijoille OTH8HA400-3003 11.05.2021-14.06.2021 2 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija kykenee etsimään tietoa ja kirjoittamaan raportteja itsenäisesti. Hän osaa hyödyntää erilaisia menetelmiä, joiden avulla tiedon luokittelu ja jäsentäminen helpottuu. Opiskelija hahmottaa, miten ammattikorkeakoulussa käytännössä opiskellaan ja kuinka paljon työtä ja ajanhallintaa se opiskelijalta vaatii.

Opiskelija tutustuu koulutusohjelmansa tutkintorakenteeseen ja tietää siihen kuuluvat opintojaksot. Opiskelija osaa etsiä tätä tietoa opinto-oppaasta ja ammattikorkeakoulussa tarjottavista tiedonhankintalähteistä.

Opiskelija osaa hyödyntää erilaisia IT-perustaitoihin vaadittavia työvälineitä opinnoissaan.

Opiskelija osaa hyödyntää vertaistukea opintojen etenemisen edistäjänä.

Opiskelija osaa arvioida edistymistään ja oppimaansa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia.

Sisältö

- Opinto-oppaan käyttö, tiedon etsintä ja tiedon luokittelun menetelmät
- Käytännön opiskelutavat ja työmäärä
- Haaga-Helian raportointimallien käyttö käytännössä ja esseevastauksen kirjoittaminen
- Wordin käyttö raporttien kirjoittamisessa
- Ajanhallinta, ryhmätyötaidot, oman oppimisen pohdinta, itsetuntemus,
- Vertaisoppiminen, toisten opiskelijoiden tukeminen ja rakentava opiskeluasenne

Lisätiedot

Opiskelijan työkuorman
jakautuminen:

Lähiopetusta 18 h
Itsenäinen kirjoitustyö 18 h
Tiedon etsintä 16 h

Opettaja

Birgitta Nelimarkka, Katriina Kolu

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.05.2021 - 14.06.2021

Ilmoittautumisaika

04.03.2021 - 12.05.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Accommodation Business Management HOT3RH003-3005 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Upon completion of the course, the student

- critically identifies and analyzes international hotel concepts and business models
- evaluates the right managerial skills and implements them in managing an accommodation business
- recognizes different earning principles and can justify economical and profitable decisions
- evaluates and manages performance in a diverse and multicultural environment

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Recommended to be studied after the course Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä, and to be studied together with the course Strategic Management and Human Resources Management in Hotel, Restaurant and Tourism Industry. This course is strongly connected to HOT3RH004 Hotel Project, they compose a unit that needs to be studied together.

Sisältö

- Management team and it's responsibilities
- Various business revenue models and trends
- Managing demand and supply
- Productivity and performance measurements and management

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

The student can name international hotel concepts, business models and earning models. The student identifies and can discuss essential managerial skills in a diverse and multicultural accommodation business environment.

Arviointikriteeri - arvosana 3

The student can name, compare and analyze international hotel concepts, business models and earning models. The student identifies essential managerial skills and can implement them in managing a diverse and multicultural accommodation business.

Arviointikriteeri - arvosana 5

The student critically compares and analyzes international hotel concepts, business models and earning models, and based on that justifies economical and profitable decisions. The student critically identifies and implements essential managerial skills in managing and evaluating performance of a diverse and multicultural accommodation business.

Lisätiedot

Working life connections

This course involves multicultural project work commissioned by an external company.

Internationality

Collaboration with international operators in the industry.

Opettaja

Nina Niemi, Anna-Liisa Aarti, Pasi Tuominen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA
- VIRTUAL
- EXCH

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

9 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Accommodation Business Management HOT3RH003-3006 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Upon completion of the course, the student

- critically identifies and analyzes international hotel concepts and business models
- evaluates the right managerial skills and implements them in managing an accommodation business
- recognizes different earning principles and can justify economical and profitable decisions
- evaluates and manages performance in a diverse and multicultural environment

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Recommended to be studied after the course Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä, and to be studied together with the course Strategic Management and Human Resources Management in Hotel, Restaurant and Tourism Industry. This course is strongly connected to HOT3RH004 Hotel Project, they compose a unit that needs to be studied together.

Sisältö

- Management team and it's responsibilities
- Various business revenue models and trends
- Managing demand and supply
- Productivity and performance measurements and management

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

The student can name international hotel concepts, business models and earning models. The student identifies and can discuss essential managerial skills in a diverse and multicultural accommodation business environment.

Arviointikriteeri - arvosana 3

The student can name, compare and analyze international hotel concepts, business models and earning models. The student identifies essential managerial skills and can implement them in managing a diverse and multicultural accommodation business.

Arviointikriteeri - arvosana 5

The student critically compares and analyzes international hotel concepts, business models and earning models, and based on that justifies economical and profitable decisions. The student critically identifies and implements essential managerial skills in managing and evaluating performance of a diverse and multicultural accommodation business.

Lisätiedot

Working life connections

This course involves multicultural project work commissioned by an external company.

Internationality

Collaboration with international operators in the industry.

Opettaja

Nina Niemi, Anna-Liisa Aarti, Pasi Tuominen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA
- VIRTUAL
- EXCH

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

9 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Advanced Wine Course (3AMK) RES8HA003-3003 24.08.2020-18.12.2020 5 op (3AMK, ...)-

Osaamistavoitteet

The student

Has acquired method of systematic wine tasting and is able to use it as a tool for continuous growth in product knowledge

Understands factors affecting the quality and price of main wine types

Can explain labels and knows wine classifications in main wine production areas

Understands customer segments in wine market

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Basic wine knowledge needed.

Sisältö

Systematic approach to tasting of wine

Natural and human factors affecting the style and quality of wines in the vineyard and winery

Comparative studies of grape varieties and main wine production areas

Wine market analysis

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lectures and guided tasting sessions

Vastuuhenkilö

Jouko Mykkänen

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Understanding Wines: Explaining Style and Quality (WSET)

Video material, linked in Moodle

Opettaja

Jouko Mykkänen

Työelämäyhteydet

as a part of 3AMK Wine Import Business this course is connected to a wine import company

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tasting exam at the end of the course

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Learning diary with guiding questions

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Course starts on Tuesday August 20th at 14.15

Ryhmä

- 3AMK
- 02HAAGAVV

Toteutustapa

60% Lähiopetus, 40% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

The assessment is based on learning diary (60 %), tasting exam (15 %) and assignment (tba) 15 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

1 op

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Anniskelumääräysten hallinta ALC1RH002A-3003 10.08.2020-21.05.2021 (RR20SE, ...)-

Osaamistavoitteet

Hallitsee anniskelutoimintaan liittyvät viranomaisohjeet ja -säännöt

Hyväksytyn suorituksen tuloksena on ns. anniskelupassi

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

Anniskelutoiminnan viranomaisohjeet ja -säännöt

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Luento ja monivalintatentti

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Anniskelumyynnin käsikirja 2018

Opettaja

Jouko Mykkänen

Työelämäyhteydet

Kokeen läpäisseet saavat anniskelupassin, joka on tarpeen työelämässä ravintola- ja tapahtumatoiminnassa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

10.08.2020 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

03.08.2020 - 03.05.2021

Ryhmä

- RR20SE
- RH20SA
- RHM30
- RH20SD
- RH20SB
- VIRTUAL

Toteutustapa

100% Lähiopetus, 0% Etäopetus

Paikkoja

15 - 150

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Chinese For Beginners 1 CHI1HA001-3006 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV, ...)-

Opetusmenetelmät ja ohjaus

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.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Course materials

- BBC Real Chinese/Kiinaa matkailijoille, Finnlectura (lessons 1-4)
- Gu Feng 2009: Mandarin Teaching Toolbox, Volume 1, Confucius Institute at BCIT
- Hai Guo 2017: Multimedia English materials based on "Matka Kiinan kieleen ja kulttuuriin"

ps: All the materials will be given to the students either in class or via Moodle. A student does not need to purchase or borrow any books for the course.

Opettaja

Hai Guo

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

- The exam will be at the last teaching week right before the intensive week.
- Re-exam via normal re-exam routines.

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Learning objectives

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

- get familiar with the Chinese spoken language Pinyin system
- can have a short small talk in Chinese on some of the most common everyday topics
- learn the basics of reading and memorizing the most common Chinese characters

Contents

- Vocabulary and phrases from everyday conversations
- Know how to introduce oneself by states one's name, nationality, and language skills, etc.
- Vocabulary and phrases from the hospitality industry
- Culture elements will be introduced during the contact hours

Chinese is the most spoken language in the world and one of the official languages of the UN. It is used officially in mainland China, Hong Kong, Taiwan, and Singapore. It is also used in Malaysia and the business world of Southeast Asia to a large extent. The Chinese language has had a great impact on East Asian languages and cultures. Thousands of Chinese characters have been borrowed by the Japanese language, and about 65% of Korean words have their origin in Chinese.

Contrary to what many people believe, Chinese is not that difficult to learn. For example, the grammar is simple, the verbs are not conjugated and most words are short – only one or two syllables. Learning the Chinese characters takes time, but the graphic writing system is extremely interesting. The art of writing characters, i.e. calligraphy, is itself one of the most esteemed art forms in East Asia.

According to the latest language research made by the Chinese Ministry of Education in 2007, only 581 characters make up 80% of common Chinese texts. And if you know 934 characters, for whatever you might wish to read in Chinese, you can already recognize 90% of the characters.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- EXCH

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Alternative ways to complete the course

Not attending the contact hours but doing the assignments and taking the final exam.

Recognition of prior learning

A student can demonstrate his or her equivalent language skills relating to the course objectives and content. This must be agreed upon with the teacher no later than two weeks before the course begins. Each student may attempt this only once in the period prior to the giving of the course. Evaluation is on a scale of 1-5.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Assessment

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

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.

Final exam 80%, Internet assignments 20%

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Chinese For Beginners 2 CHI1HA002-3004 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV, ...)-

Opetusmenetelmät ja ohjaus

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. 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.

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.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Course materials

- Hai Guo & YLE 2009: BBC Real Chinese/Kiinaa matkailijoille (lesson 5-10)
- Additional materials will be distributed during contact hours.

ps: All the materials will be given to the students either in class or via Moodle. A student does not need to purchase or borrow any books for the course.

Opettaja

Hai Guo

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

- The exam will be at the last teaching week right before the intensive week.
- Re-exam via normal re-exam routines.

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

- telling the time, hobbies and everyday routines
- telling about one's family
- basic language skills in a tee house, café, bar, restaurant, shop, etc.

- basic language skills in traveling situations such as buying train and plane tickets, asking for directions, etc.
- different kinds of question sentences and their answers
- culture elements will be introduced during the contact hours

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- EXCH

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Alternative ways to complete the course

Not attending the contact hours but doing the assignments and taking the final exam.

Recognition of prior learning

A student can demonstrate his or her equivalent language skills relating to the course objectives and content. This must be agreed upon with the teacher no later than two weeks before the course begins. Each student may attempt this only once in the period prior to the giving of the course. Evaluation is on a scale of 1-5.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Assessment

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

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.

Final exam 80%, Internet assignments 20%

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Creating Experience Event -project HOT2RH007-3004 22.03.2021-21.05.2021 4 op (02HAAGAVV, ...)-**

Osaamistavoitteet

Upon completion of the course, the student is able to

- know key concepts underpinning the creation experience events
- explain and map events and transformative concepts; make concepts tangible
- provide guidelines and plans for implementation of experience events
- apply event and experience frameworks to a real case/situation

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

No linkage to other courses.

Sisältö

- Key concepts of creation and design of experience events
- Experience tools and frameworks in relation to events
- Stages and dimensions of experiential event creation and their measurements
- Event Design Canvas

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Grade 1

The student can interpret basic concepts of event management, and identify central tools for creation of event experiences. S/he also apply experience tools in different stages of event planning with assistance. S/he can name various event and experience related tools and understand their processes.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student can interpret and justify main concepts of event management and its central dimensions. She/can independently apply experience tools in different stages of creating an event plan. S/he can identify and estimate the usage of various event and experience related tools and apply them in practice.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student can draw conclusion and justify the usage of genealogy experience event creation and management, and its central concepts. Student can create and design own experience event plan as an outcome of various tools. S/he can critically apply and experience event tools in a creation of different stages of event design. S/he can analyze, estimate and apply different tools in practice and critically assess the outcome of it.

Lisätiedot

Course is viewed from the point of view of a company operating globally.

Opettaja

Violeta Salonen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

22.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 19.03.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- EXCH

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 4 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Developing Intercultural Competence INT1HA001-3016 24.08.2020-16.10.2020 2 op (EXCH, ...)-

Osaamistavoitteet

Learning objectives

Upon completion of the course, the student is able to

- list cultural elements affecting communication in the workplace and with customers
- communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- understand cultural elements affecting communication with different customer groups
- develop better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- understand intercultural awareness is a continual learning process

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Starting level and linkage with other courses

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

Sisältö

Contents

- Analysis of a variety of cultural dimension theories
- Features of multicultural meetings
- Examples of multicultural work environments
- Discussion of personal biases and stereotypes
- Characteristics of culture in Finland

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Assessment

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Grade 1

The student is able to describe the most common cultural elements affecting communication, understands some special features such as the need for extra clarity in a multicultural situation, can give examples of situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to describe some distinctive features of the Finnish culture in working life context and understand added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student is able to describe cultural elements affecting communication and suggest solutions, understands various distinctive features such as the need for extra clarity in a multicultural situation and is able to suggest simple solutions to possible cultural problems and can describe situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to discuss distinctive features of the Finnish culture in working life context and understands added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student is able to describe a wide variety of cultural elements affecting communication and can suggest a range of solutions to communication problems caused by cultural elements. The student can give examples of situations and detect where cultural features affect marketing and interaction and offer feasible solutions. The student can also compare distinctive features of the Finnish culture in hospitality and tourism context to one or more other cultures and analyze added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Lisätiedot

Working life connections

The topics of the course are discussed from a working life point of view.

Internationality

The content of the course is viewed from a variety of international viewpoints.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

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

- a. Lectures and related assignments
- b. Exam and learning assignment(s)
- c. Develop models to include study-time work experience in the studies

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Articles and materials indicated by lecturer (in Moodle).

Recommended reading: Lewis, R.D. 2006. Cross Culture the Lewis model. Richard Lewis Communications, Hampshire, UK.

Schein, E. 1999. The Corporate Culture Survival Guide - Sense and nonsense about culture change. Jossey-Bass Inc., San Francisco, CA.

Opettaja

Sonja Etelävuori

Työelämäyhteydet

The topics of the module are discussed from a working life point of view.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Learning method b: Assignment + book exam on the recommended reading (to be done in a general exam/HH)

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

The content of the module is viewed from a variety of international and multicultural viewpoints.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

The class will work in multicultural teams and each team produces a report on a particular problem - phenomenon in the workplace/between cultures.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

The course is conducted in the 1st Period Fall 2019; classes Thu 8.00-10.45, starting 22. August.

Ryhmä

- EXCH
- RH19SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

b. Exam and learning assignment(s)

c. Develop models to include study-time work experience in the studies

Feedback on team assignments (lecturer & peer assessment); individual feedback on exam results (lecturer).

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria are presented on a scale 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Developing Intercultural Competence INT1HA001-3017 24.08.2020-16.10.2020 2 op (EXCH, ...)-

Osaamistavoitteet

Learning objectives

Upon completion of the course, the student is able to

- list cultural elements affecting communication in the workplace and with customers
- communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- understand cultural elements affecting communication with different customer groups
- develop better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- understand intercultural awareness is a continual learning process

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Starting level and linkage with other courses

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

Sisältö

Contents

- Analysis of a variety of cultural dimension theories
- Features of multicultural meetings
- Examples of multicultural work environments
- Discussion of personal biases and stereotypes
- Characteristics of culture in Finland

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Assessment

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Grade 1

The student is able to describe the most common cultural elements affecting communication, understands some special features such as the need for extra clarity in a multicultural situation, can give examples of situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to describe some distinctive features of the Finnish culture in working life context and understand added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student is able to describe cultural elements affecting communication and suggest solutions, understands various distinctive features such as the need for extra clarity in a multicultural situation and is able to suggest simple solutions to possible cultural problems and can describe situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to discuss distinctive features of the Finnish culture in working life context and understands added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student is able to describe a wide variety of cultural elements affecting communication and can suggest a range of solutions to communication problems caused by cultural elements. The student can give examples of situations and detect where cultural features affect marketing and interaction and offer feasible solutions. The student can also compare distinctive features of the Finnish culture in hospitality and tourism context to one or more other cultures and analyze added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Lisätiedot

Working life connections

The topics of the course are discussed from a working life point of view.

Internationality

The content of the course is viewed from a variety of international viewpoints.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

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

- a. Lectures and related assignments
- b. Exam and learning assignment(s)
- c. Develop models to include study-time work experience in the studies

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Articles and materials indicated by lecturer (in Moodle).

Recommended reading:

Lewis, R.D. 2006. Cross Culture the Lewis model. Richadr Lewis Communications, Hampshire, UK.
Schein, E. 1999. The Corporate Culture Survival Guide - Sense and nonsense about culture change. Jossey-Bass Inc., San Francisco, CA.

Opettaja

Sonja Etelävuori

Työelämäyhteydet

The topics of the module are discussed from a working life point of view.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Learning method b: Assignment + book exam on the recommended reading (to be done in a general exam/HH)

The course is conducted in the 1st Period Fall 2019; classes Thu 8.00-10.45, starting 22. August.

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

The content of the module is viewed from a variety of international and multicultural viewpoints.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

The class will work in multicultural teams and each team produces a report on a particular problem - phenomenon in the workplace/between cultures.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

The course is conducted in the 1st Period Fall 2019; classes Mo 11.00-13.45, starting 19. August.

Ryhmä

- EXCH
- RH19SB

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

b. Exam and learning assignment(s)

c. Develop models to include study-time work experience in the studies

Feedback on team assignments (lecturer & peer assessment); individual feedback on exam results (lecturer).

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 45

Arviointitavat

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria are presented on a scale 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Developing Intercultural Competence INT1HA001-3018 26.10.2020-18.12.2020 2 op (EXCH, ...)-

Osaamistavoitteet

Learning objectives

Upon completion of the course, the student is able to

- list cultural elements affecting communication in the workplace and with customers
- communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- understand cultural elements affecting communication with different customer groups
- develop better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- understand intercultural awareness is a continual learning process

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Starting level and linkage with other courses

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

Sisältö

Contents

- Analysis of a variety of cultural dimension theories
- Features of multicultural meetings
- Examples of multicultural work environments
- Discussion of personal biases and stereotypes
- Characteristics of culture in Finland

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Assessment

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Grade 1

The student is able to describe the most common cultural elements affecting communication, understands some special features such as the need for extra clarity in a multicultural situation, can give examples of situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to describe some distinctive features of the Finnish culture in working life context and understand added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student is able to describe cultural elements affecting communication and suggest solutions, understands various distinctive features such as the need for extra clarity in a multicultural situation and is able to suggest simple solutions to possible cultural problems and can describe situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to discuss distinctive features of the Finnish culture in working life context and understands added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student is able to describe a wide variety of cultural elements affecting communication and can suggest a range of solutions to communication problems caused by cultural elements. The student can give examples of situations and detect where cultural features affect marketing and interaction and offer feasible solutions. The student can also compare distinctive features of the Finnish culture in hospitality and tourism context to one or more other cultures and analyze added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Lisätiedot

Working life connections

The topics of the course are discussed from a working life point of view.

Internationality

The content of the course is viewed from a variety of international viewpoints.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

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

- a. Lectures and related assignments
- b. Exam and learning assignment(s)
- c. Develop models to include study-time work experience in the studies

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Articles and materials indicated by lecturer (in Moodle).

Recommended reading:

Lewis, R.D. 2006. Cross Culture the Lewis model. Richadr Lewis Communications, Hampshire, UK.
Schein, E. 1999. The Corporate Culture Survival Guide - Sense and nonsense about culture change. Jossey-Bass Inc., San Francisco, CA.

Opettaja

Sonja Etelävuori

Työelämäyhteydet

The topics of the module are discussed from a working life point of view.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Learning method

a: Active participation in class/seminar, producing a report/assignment in group

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

The content of the module is viewed from a variety of international and multicultural viewpoints.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

The class will work in multicultural teams and each team produces a report on a particular problem - phenomenon in the workplace/between cultures.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

The course is conducted in the 2nd Period Fall 2019; classes Wed 8.15-10.45 in Room HA/A329 starting Week 43 (23. Oct.).

Ryhmä

- EXCH
- RH19SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

- b. Exam and learning assignment(s)
- c. Develop models to include study-time work experience in the studies

Feedback on team assignments (lecturer & peer assessment); individual feedback on exam results (lecturer).

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria are presented on a scale 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Developing Intercultural Competence INT1HA001-3015 24.08.2020-18.12.2020 2 op (RHM28)-

Osaamistavoitteet

Learning objectives

Upon completion of the course, the student is able to

- list cultural elements affecting communication in the workplace and with customers
- communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- understand cultural elements affecting communication with different customer groups
- develop better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- understand intercultural awareness is a continual learning process

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Starting level and linkage with other courses

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

Sisältö

Contents

- Analysis of a variety of cultural dimension theories
- Features of multicultural meetings
- Examples of multicultural work environments
- Discussion of personal biases and stereotypes
- Characteristics of culture in Finland

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Assessment

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Grade 1

The student is able to describe the most common cultural elements affecting communication, understands some special features such as the need for extra clarity in a multicultural situation, can give examples of situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to describe some distinctive features of the Finnish culture in working life context and understand added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student is able to describe cultural elements affecting communication and suggest solutions, understands various distinctive features such as the need for extra clarity in a multicultural situation and is able to suggest simple solutions to possible cultural problems and can describe situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to discuss distinctive features of the Finnish culture in working life context and understands added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student is able to describe a wide variety of cultural elements affecting communication and can suggest a range of solutions to communication problems caused by cultural elements. The student can give examples of situations and detect where cultural features affect marketing and interaction and offer feasible solutions. The student can also compare distinctive features of the Finnish culture in hospitality and tourism context to one or more other cultures and analyze added value of intercultural awareness in team work and with customers.

Lisätiedot

Working life connections

The topics of the course are discussed from a working life point of view.

Internationality

The content of the course is viewed from a variety of international viewpoints.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

The course is based on interactive learning and the course contents are:

- Analysis of a variety of cultural dimension theories
- Features of multicultural meetings
- Examples of multicultural work environments
- Discussion of personal biases and stereotypes
- Characteristics of culture in Finland

Learning objectives:

Upon completion of the course, the student is able to

- list cultural elements affecting communication in the workplace and with customers
- communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- understand cultural elements affecting communication with different customer groups
- develop better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- understand intercultural awareness is a continual learning process

Starting level and linkage with other courses

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

For further information, please check the Moodle page for the course.

Opettaja

Anna Sarajas-Zino

Työelämäyhteydet

Working life connections:

The topics of the course are discussed from a working life point of view.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Further information will be published on the Moodle page for the course.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Internationality:

The content of the course is viewed from a variety of international viewpoints.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Further information will be published on the Moodle page for the course.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 11.09.2020

Aikataulu

For schedule and classroom, please click "scheduling and room wishes and timing".

The exact schedule will be published on the Moodle page of the course.

Ryhmä

- RHM28

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Learning methods:

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

Lectures and related assignments

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Assessment:

Assignment 70%

Class activity and homework 30%

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen HOT2RH005-3009 11.01.2021-21.05.2021 9 op (RHM28, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa luoda uutta kokonaisvaltaista majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa
- osaa toimia strategialähtöisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan kehittäjänä ja uudistajana
- osaa ennakoiden johtaa elämyksellistä palveluyritystä kansainvälisessä ja muuttuvassa

toimintaympäristössä

- osaa verkostoitua ja antaa oman panoksensa elinkeinon kehittämiseen
- osaa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi viimeisenä erikoistumisalaopinnoista.

Sisältö

- Strateginen liiketoimintaympäristö ja muutosprosessi
- Alan uudet trendit, niiden analysointi ja soveltaminen
- Uusien konseptien kehittäminen ja yrittäjäyys
- Verkostoituminen sisäisesti ja alalla
- Dynaaminen hinnoittelu, kapasiteetin hallinta ja tuottojen johtaminen
- Sähköisen liiketoiminnan työkalut ja jakelu- sekä maineikanavat
- Tehokas sisäisten toimintojen kehittäminen ja johtaminen

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija: Tuntee kokonaisvaltaisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan, myös kansainvälisesti. Tuntee strategiat dynaamisen alan liiketoiminnan kehittämiseen. Tuntee verkostoitumisen merkityksen alan elinkeinon kehittämisessä. Tunnistaa eri menetelmät liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuuden ja kannattavuuden arvioimiseen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija: Osaa toimia verkostossa uuden kansainvälisen liiketoiminnan strategialähtöisessä kehittämisessä. Ymmärtää ja osaa analysoida eri menetelmiä liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuuden ja kannattavuuden arvioimiseen.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija: Osaa toimia verkostossa, ennakoida ja strategialähtöisesti luoda uutta majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa. Osaa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta.

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi, Pasi Tuominen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Ryhmä

- RHM28
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen HOT2RH005-3010 29.03.2021-21.05.2021 9 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa luoda uutta kokonaisvaltaista majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa
- osaa toimia strategialähtöisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan kehittäjänä ja uudistajana
- osaa ennakoiden johtaa elämyksellistä palveluyritystä kansainvälisessä ja muuttuvassa toimintaympäristössä

- osaa verkostoitua ja antaa oman panoksensa elinkeinon kehittämiseen
- osaa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi viimeisenä erikoistumisalaopinnoista.

Sisältö

- Strateginen liiketoimintaympäristö ja muutosprosessi
- Alan uudet trendit, niiden analysointi ja soveltaminen
- Uusien konseptien kehittäminen ja yrittäjäyys
- Verkostoituminen sisäisesti ja alalla
- Dynaaminen hinnoittelu, kapasiteetin hallinta ja tuottojen johtaminen
- Sähköisen liiketoiminnan työkalut ja jakelu- sekä maineikanavat
- Tehokas sisäisten toimintojen kehittäminen ja johtaminen

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija: Tuntee kokonaisvaltaisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan, myös kansainvälisesti. Tuntee strategiat dynaamisen alan liiketoiminnan kehittämiseen. Tuntee verkostoitumisen merkityksen alan elinkeinon kehittämisessä. Tunnistaa eri menetelmät liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuuden ja kannattavuuden arvioimiseen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija: Osaa toimia verkostossa uuden kansainvälisen liiketoiminnan strategialähtöisessä kehittämisessä. Ymmärtää ja osaa analysoida eri menetelmiä liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuuden ja kannattavuuden arvioimiseen.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija: Osaa toimia verkostossa, ennakoida ja strategialähtöisesti luoda uutta majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa. Osaa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Zoom-kontaktitunnit keskiviikkoisin klo 10-14 ja torstaisin klo 8.30-10.45.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Opettajien osoittama kirjallisuus ja muu materiaali.

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Sonja Haaksluoto, Anna-Liisa Aarti

Työelämäyhteydet

Työelämän vieraat torstaiaamun tunneilla.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla hyödynnetään kansainvälisiä esimerkkejä, sekä vierailevia opettajia.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Opintojakson kokonaisarvosanan muodostavat viikkotehtävät, jotka esitellään Zoom-tunneilla keskiviikkoisin.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Zoom-kontaktitunnit keskiviikkoisin klo 10-14, ja torstaisin klo 8.30-10.45. Päivät 20-22.4. tulee varata opiskeluun klo 9-17 välisen ajan.

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

9 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen HOT2RH005-3011 29.03.2021-21.05.2021 9 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa luoda uutta kokonaisvaltaista majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa
- osaa toimia strategialähtöisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan kehittäjänä ja uudistajana
- osaa ennakoiden johtaa elämyksellistä palveluyritystä kansainvälisessä ja muuttuvassa toimintaympäristössä

- osaa verkostoitua ja antaa oman panoksensa elinkeinon kehittämiseen
- osaa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi viimeisenä erikoistumisalaopinnoista.

Sisältö

- Strateginen liiketoimintaympäristö ja muutosprosessi
- Alan uudet trendit, niiden analysointi ja soveltaminen
- Uusien konseptien kehittäminen ja yrittäjäyys
- Verkostoituminen sisäisesti ja alalla
- Dynaaminen hinnoittelu, kapasiteetin hallinta ja tuottojen johtaminen
- Sähköisen liiketoiminnan työkalut ja jakelu- sekä maineikanavat
- Tehokas sisäisten toimintojen kehittäminen ja johtaminen

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija: Tuntee kokonaisvaltaisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan, myös kansainvälisesti. Tuntee strategiat dynaamisen alan liiketoiminnan kehittämiseen. Tuntee verkostoitumisen merkityksen alan elinkeinon kehittämisessä. Tunnistaa eri menetelmät liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuuden ja kannattavuuden arvioimiseen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija: Osaa toimia verkostossa uuden kansainvälisen liiketoiminnan strategialähtöisessä kehittämisessä. Ymmärtää ja osaa analysoida eri menetelmiä liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuuden ja kannattavuuden arvioimiseen.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija: Osaa toimia verkostossa, ennakoida ja strategialähtöisesti luoda uutta majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa. Osaa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Zoom-kontaktitunnit tiistaisin klo 10-14 ja torstaisin klo 8.30-10.45.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Opettajien osoittama kirjallisuus ja muu materiaali.

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Sonja Haaksluoto, Anna-Liisa Aarti

Työelämäyhteydet

Työelämän vieraat torstaiaamun tunneilla.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla hyödynnetään kansainvälisiä esimerkkejä, sekä vierailevia opettajia.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Opintojakson kokonaisarvosanan muodostavat viikkotehtävät, jotka esitellään Zoom-tunneilla tiistaisin.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Zoom-kontaktitunnit tiistaisin klo 10-14, ja torstaisin klo 8.30-10.45. Päivät 20-22.4. tulee varata opiskeluun klo 9-17 välisen ajan.

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

9 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- E-Business in Tourism and Hospitality MAR2HL001-3013 24.08.2020-18.12.2020 5 op (VIRTUAL, ...)-

Opettaja

Jussi Mertanen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 04.09.2020

Ryhmä

- VIRTUAL
- EXCH
- RHM29

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

1 op

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- E-Business in Tourism and Hospitality MAR2HL001-3014 24.08.2020-16.10.2020 5 op (VIRTUAL, ...)-

Opettaja

Jussi Mertanen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- VIRTUAL
- RH19SB
- RH19SD

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 60

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- E-Business in Tourism and Hospitality MAR2HL001-3015 24.08.2020-18.12.2020 5 op (VIRTUAL, ...)-

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Toteutus on kokonaan englanniksi. katso englanninkieliset kuvaukset.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Toteutus on kokonaan englanniksi. katso englanninkieliset kuvaukset.

Opettaja

Jussi Mertanen

Työelämäyhteydet

Toteutus on kokonaan englanniksi. katso englanninkieliset kuvaukset.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Toteutus on kokonaan englanniksi. katso englanninkieliset kuvaukset.

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

Toteutus on kokonaan englanniksi. katso englanninkieliset kuvaukset.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Toteutus on kokonaan englanniksi. katso englanninkieliset kuvaukset.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

August 26.2019 - December 13.2019

Ryhmä

- VIRTUAL
- EXCH
- RH19SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Toteutus on kokonaan englanniksi. katso englanninkieliset kuvaukset.

Feedback will be given throughout the course. The students are also given opportunities to discuss directly online with the teacher.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Scale 0-5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002-3030 24.08.2020-16.10.2020 3 op-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Toteutustapa

Lähiopetus

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002-3023 29.03.2021-21.05.2021 3 op (RH20SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RH20SB
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002-3031 26.10.2020-17.12.2021 3 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 17.12.2021

Ilmoittautumisaika

22.09.2020 - 27.10.2020

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

10 - 18

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002-3021 24.08.2020-18.12.2020 3 op (RHM29)-**

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

- Vakuuttavan esiintymisen perusteet, mm. aseman merkitys, asianshallinta, 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Laajuus

3 opintopistettä

24 tuntia lähiopetusta ja harjoituksia

50 tuntia itsenäistä opiskelua ja tenttiin valmistautumista

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kielijelppi

Kielikompassi

Luentomateriaalit

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Maanantana 18.11. klo 13.00 – 17.00

Yhteisöllinen tentti

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 04.09.2020

Aikataulu

Aikataulu ja summittainen ohjelma

Maanantai 26.8. klo 9.30 – 13.30

Johdatus opintojaksoon

Vakuuttavan esiintymisen perusteet, ensivaikutelma ja vireystilan vaikutus vuorovaikutustilanteisiin, havainnollistaminen

Kirjoita viestijäkuvastasi ja palaute Moodleen 9.9. mennessä.

Maanantai 16.9. klo 8.00 – 14.00

Havainnollistaminen, kohdentaminen, tavoitteellisuus, verbaalinen ja nonverbaalinen viestintä

Ensivaikutelmaharjoitus 1 (ennakkovalmistautuminen)

Esitle itsesi vakuuttavasti ryhmällesi. Käytä esittelyn apuna tekemääsi PP-diaesitystä itsestäsi.

Esityksen pituus on enintään 2 minuuttia.

Vakuuttavuusharjoitus 2 (ennakkovalmistautuminen)

Valmistaudu pitämään viiden minuutin (5 min) puheenvuoro, jonka tavoitteena on innostaa lähteä käymään kotipaikkakunnallasi.

Palautteenantamisen harjoitus 3

Maanantaina 21.10. klo 11.00 – 14.00

Puheenvuoron rakenne ja vuorovaikutteisuus

Rakennemalliharjoitus 4 (ei ennakkovalmistautumista)

Ryhmäviestintätilanteet; ensivaikutelma, kuuntelu, asianajo, sitouttaminen

Kuunteluharjoituksia 5 (ei ennakkovalmistautumista)

Maanantana 18.11. klo 13.00 – 17.00

Yhteisöllinen tentti

Ryhmä

- RHM29

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT

Opiskelija voi osoittaa hallitsevansa opintojakson osaamistavoitteet näyttötilaisuudessa.

AHOT-tilaisuuteen pitää ilmoittautua etukäteen.

Näyttöpäivät lukuvuonna 2019-2020

ma 26.8. klo 14.00 – 17.00

ma 28.10. klo 14.00 – 17.00

ma 27.1. klo 14.00 – 17.00

ma 6.4. klo 14.00 – 17.00

Näyttöön tulee ehdottomasti ilmoittautua oheisen linkin kautta:

<https://haagahelia.doodle.com/poll/itr4enh26tsbvrnv>

AHOT-tilaisuudessa opiskelija osoittaa osaamisensa

- pitämällä 10 minuutin puheenvuoron, jossa esittelee itsensä, yrityksensä ja valitsemansa asian vakuuttavasti ja innostavasti. Puheenvuoroa pitää havainnollistaa.
- arvioimalla muiden AHOT-tilaisuuteen osallistuvien esityksiä sekä antamalla heille palautetta.
- kirjoittamalla 2-3 sivun pohdinnan sekä omasta viestijäkuvastaan ja sen kehittamisestä että omista neuvottelu- ja muissa vuorovaikutustaidoista. Kirjoituksesta tulee käydä ilmi sekä aiheen ja termien hallinta ja osaaminen. Tuo kirjallinen pohdintasi mukana AHOT-tilaisuuteen.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Arvioinnin osat:

Yhteisöllinen tentti 30 %

Puheet ja harjoitukset 30 %

Palautteenanto ja läsnäolo 30 %

Viestijäkuva 10 %

Yhteensä 100 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002-3022 18.01.2021-19.03.2021 3 op (RH20SA)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH20SA

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002-3024 18.01.2021-19.03.2021 3 op (RH20SD)-**

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

- Vakuuttavan esiintymisen perusteet, mm. aseman merkitys, asianshallinta, 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH20SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esimiestyö ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla HOT2RH003-3004 18.01.2021-31.05.2021 9 op (HOTRAWS20S)-**

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria osallistavana esimiehenä
- hallitsee tehokkaasti liiketoiminnan keskeisiä resursseja

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson hotelli- ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen.

Sisältö

- TES ja henkilöstöresursointi
- Revenue Management perusteet
- Esimiehen eri roolit organisaatiossa
- Logistiikka
- Palvelu- ja myyntikulttuurin kehittäminen
- Asiakastyytyväisyys
- Laatustandardit
- Talouden tunnusluvut ja päätösten tekeminen niiden perusteella

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee hotelli ja ravintola-alan esimiehen tehtävät palvelu- ja myyntikulttuurissa. Tunnistaa liiketoiminnan keskeiset resurssit.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa toimia alan esimiehenä perehdytyksen jälkeen. Osaa käyttää resursseja taloudellisesti esimies- ja kehitystyössään.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa toimia ja kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria osallistavana esimiehenä.

Osaa käyttää resursseja taloudellisesti ja tehokkaasti esimies- ja kehitystyössään.

Opettaja

Thomas Kingelin, Emilia Sarkia

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 31.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esimiestyö ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla HOT2RH003-3003 11.01.2021-21.05.2021 9 op (RHM29, ...)-**

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria osallistavana esimiehenä
- hallitsee tehokkaasti liiketoiminnan keskeisiä resursseja

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson hotelli- ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen.

Sisältö

- TES ja henkilöstöresursointi
- Revenue Management perusteet
- Esimiehen eri roolit organisaatiossa
- Logistiikka
- Palvelu- ja myyntikulttuurin kehittäminen
- Asiakastyytyväisyys
- Laatustandardit
- Talouden tunnusluvut ja päätösten tekeminen niiden perusteella

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee hotelli ja ravintola-alan esimiehen tehtävät palvelu- ja myyntikulttuurissa. Tunnistaa liiketoiminnan keskeiset resurssit.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa toimia alan esimiehenä perehdytyksen jälkeen. Osaa käyttää resursseja taloudellisesti esimies- ja kehitystyössään.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa toimia ja kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria osallistavana esimiehenä.

Osaa käyttää resursseja taloudellisesti ja tehokkaasti esimies- ja kehitystyössään.

Opettaja

Heikki Ursin, Nina Niemi, Hanna Moisio, Emilia Sarkia

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RHM29
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä HOT3RH002-3007 18.01.2021-19.03.2021 9 op (RH19SA, ...)-**

Osaamistavoitteet

Tuntee majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristön.

Ymmärtää majoitusliikkeen esimiehen aseman sekä osaa hallita tehokkaasti resursseja ja toimia haastavissa esimiestilanteissa.

Tuntee alan työehtosopimukset ja osaa laatia työvuorolistan.

Hallitsee revenue managementin perusteet.

Osaa kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen jälkeen.

Sisältö

- Majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristö
- Majoitusliikkeen esimiehen asema ja työn haastavat tilanteet
- Työehtosopimus ja työvuorolista
- Revenue Management perusteet
- Palvelu- ja myyntikulttuuri

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

Opiskelija tuntee majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristön ja ymmärtää esimiehen aseman ja haastavan roolin. Tuntee esimiehen työtehtävät ja niihin vaikuttavan lainsäädännön perusteet.

Ymmärtää revenue management perusteet osana palvelu- ja myyntikulttuuria.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Opiskelija osaa toimia majoitusliikkeen asiakaspalvelutiimin esimiehenä perehdytyksen jälkeen. Osaa käyttää majoitusliikkeen resursseja taloudellisesti esimies- ja kehitystyössään.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

Opiskelija osaa toimia majoitusliikkeen asiakaspalvelutiimin esimiehenä. Osaa käyttää majoitusliikkeen resursseja taloudellisesti ja tehokkaasti esimies- ja kehitystyössään.

Opettaja

Anna-Liisa Aarti, Emilia Sarkia, Pekka Heikkilä

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH19SA
- RH19SB
- RH19SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä HOT3RH002-3006 18.01.2021-19.03.2021 9 op (RH19SA, ...)-**

Osaamistavoitteet

Tuntee majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristön.

Ymmärtää majoitusliikkeen esimiehen aseman sekä osaa hallita tehokkaasti resursseja ja toimia haastavissa esimiestilanteissa.

Tuntee alan työehtosopimukset ja osaa laatia työvuorolistan.

Hallitsee revenue managementin perusteet.

Osaa kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen jälkeen.

Sisältö

- Majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristö
- Majoitusliikkeen esimiehen asema ja työn haastavat tilanteet
- Työehtosopimus ja työvuorolista
- Revenue Management perusteet
- Palvelu- ja myyntikulttuuri

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

Opiskelija tuntee majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristön ja ymmärtää esimiehen aseman ja haastavan roolin. Tuntee esimiehen työtehtävät ja niihin vaikuttavan lainsäädännön perusteet.

Ymmärtää revenue management perusteet osana palvelu- ja myyntikulttuuria.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Opiskelija osaa toimia majoitusliikkeen asiakaspalvelutiimin esimiehenä perehdytyksen jälkeen. Osaa käyttää majoitusliikkeen resursseja taloudellisesti esimies- ja kehitystyössään.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

Opiskelija osaa toimia majoitusliikkeen asiakaspalvelutiimin esimiehenä. Osaa käyttää majoitusliikkeen resursseja taloudellisesti ja tehokkaasti esimies- ja kehitystyössään.

Opettaja

Anna-Liisa Aarti, Emilia Sarkia, Pekka Heikkilä

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH19SA
- RH19SB
- RH19SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen ravintolassa RES3RH002-3003 18.01.2021-19.03.2021 9 op (RH19SA, ...)-**

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee ja osaa analysoida ravintolayrityksen esimiesrooleja
- hallitsee revenue managementin perusteet
- osaa kehittää asiakaspalvelu- ja myyntiprosessia
- osaa suunnitella ja hallita ravintolayrityksen henkilöstöresursseja tehokkaasti
- osaa johtaa työsuoritteita esimiesroolissa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen jälkeen.

Sisältö

- Ravintolan esimiehen työ- ja toimintaympäristö palvelussa
- Ruoka- ja juomatuotteen hallinta ja logistiikka
- Palvelu-, myynti- ja markkinointiprosessi ravintoloissa
- Työehtosopimus ja työvuorolista
- Revenue Managementin perusteet
- Ravintolan kontrollitoiminnot

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ravintolan ruoka- ja juomasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä. Tuntee ravintolan esimiehen työtehtävät ja niihin vaikuttavan lainsäädännön pääpiirteet. Ymmärtää revenue managementin perusteet osana palvelu- ja myyntikulttuuria.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Ymmärtää ravintolan ruoka- juomasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä. Osaa toimia ravintolan asiakaspalvelutiimin esimiehenä perehdytyksen jälkeen. Osaa käyttää ravintolan resursseja taloudellisesti esimies- ja kehitystyössään.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee ruoka- ja juomatuotteen valikoimasuunnittelun ja -hallinnan sekä logistiikan. Osaa toimia ravintolan asiakaspalvelutiimin esimiehenä. Osaa käyttää ravintolan resursseja taloudellisesti ja tehokkaasti.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Yhteistyö mahdollisten sidosryhmien kanssa projekteissa.

Kansainvälisyys

Yhteistyö mahdollisten sidosryhmien kanssa projekteissa.

Opettaja

Heikki Ursin, Mariitta Rauhala, Outi Rekola

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH19SA
- RH19SB
- RH19SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 SPA1HA001-3006 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei vaadita aikaisempia espanjan opintoja. Tavoitetaso: A1.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin: Ei lähtötasovaatimuksia

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kurki, Katriina - Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañellas, Alberto - Rafols, Juan: Buenas Migas 1: kpl 1-6, Otavan Kirjapaino Oy, Keuruu 2018.

Opettaja

Maria Jompero

Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssikokeiden ajankohta ilmoitetaan Moodlessa ja uusintatentit MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät TAI
- b. Tentti ja oppimistehtävät

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Kurssikoe ja aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 SPA1HA001-3007 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei vaadita aikaisempia espanjan opintoja. Tavoitetaso: A1.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus sekä etätehtävien ja lopputenttien suorittaminen.

Moduulin suoritettuaan opiskelija

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kurki, Katriina - Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañellas, Alberto - Rafols, Juan: Buenas Migas 1: kpl 1-6, Otavan Kirjapaino Oy, Keuruu 2014.

Opettaja

Pedro Beltran

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ilmoitetaan Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Lähiopetuksessa annettavat kotitehtävät + etätehtävän palautus.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät TAI

b. Tentti ja oppimistehtävät

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Kirjallinen tentti.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

○ 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 SPA1HA001-3008 18.01.2021-19.03.2021 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei vaadita aikaisempia espanjan opintoja. Tavoitetaso: A1.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Pedro Beltran

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

Restonomi

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 SPA1HA002-3007 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 (3 op) tai vastaavat tiedot. Tavoitetaso: A1.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla.

Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kurki, Katriina - Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañellas, Alberto - Rafols, Juan: Buenas Migas 1: kpl 7-12, Otavan Kirjapaino Oy, Keuruu 2018.

Opettaja

Maria Jompero

Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssikokeet ilmoitetaan Moodlessa ja uusintatentit MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät TAI
- b. Tentti ja oppimistehtävät

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Kirjallinen kurssikoe ja aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 SPA1HA002-3008 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 (3 op) tai vastaavat tiedot. Tavoitetaso: A1.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla.

Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Buenas Migas 1: kpl 7-12

Opettaja

Pedro Beltran

Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ilmoitetaan Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 SPA1HA002-3009 29.03.2021-21.05.2021 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 (3 op) tai vastaavat tiedot. Tavoitetaso: A1.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla.

Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Pedro Beltran

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 SPA1HA003-3003 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetukseen osallistuminen sekä etätehtävien ja tenttien suorittaminen.

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä

- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kurki, Katriina - Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañellas, Alberto - Rafols, Juan: Buenas Migas 2: kpl 1-6, Otavan Kirjapaino Oy, Keuruu 2018.

Opettaja

Pedro Beltran

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssikokeet ilmoitetaan Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Lähiopetuksessa annettavat kotitehtävät + etätehtävän palautus.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät TAI
- b. Tentti ja oppimistehtävät

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Kirjallinen lopputentti 80 %.

Jatkuva näyttö, suullinen esitelmä, kuullun ymmärtämistehtävät sekä muut oppimistehtävät 20%.

Oppimistehtävät tulee suorittaa hyväksytysti ennen kirjallisia tenttejä.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 SPA1HA004-3003 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä

- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

Sisältö

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kurki, Katriina – Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañales, Alberto - Rafols, Juan. 2015, Buenas Migas 2,: kpl 7-12. Otava.

Opettaja

Pedro Beltran

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ilmoitetaan Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät. Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja pakollinen tehtävä. Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla TIG8RH027-3003
22.03.2021-26.03.2021 3 op (02HAAGAVV, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tutustuttaa osallistujat Excelin mahdollisuuksiin operatiivisen laskennan apuvälineenä. Opintojakson materiaalina 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

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

Lisätiedot

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Työelämäyhteydet

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Intensiivikurssi, jossa opetus eskittyy intensiiviviikolla. Opetus on yhdistelmä luokkaopetusta ja harjoitustehtävien tekemistä itsenäisesti.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppimateriaali kootaan kurssin Moodle sivuille.

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

Sisältö

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

Opettaja

Hanna Moisio, Katja Rumpunen

Työelämäyhteydet

Excelin soveltamisharjoitukset liittyvät työelämästä otettuihin esimerkkeihin.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on kurssin päätteeksi intensiiviviikolla. Uusinnat Haaga-Helian uusintakäytäntöjen mukaan.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Osa esimerkeistä ja harjoituksista liittyy kansainvälisiin käytäntöihin esimerkiksi valuuttakurssimuunnokset.

Ajoitus

22.03.2021 - 26.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 19.03.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Experience Designer - Super Experience Boss Challenge EXP3HH004-3003 18.01.2021-21.05.2021 15 op-

Osaamistavoitteet

The main idea is learn to create Super Experiences, which truly enhance the customer engagement. The professional profile of an experience designer needs specific competences, which in this entity are

- Empathy

Empathy is about the ability of truly and deeply understanding the life, needs and desires of a customer. It is also measured through teamwork skills: how well do the teams and the individuals enhance each other's strengths and respect each other's differences.

- Sense-making

Sense-making is about the rationality, profitability and doability but also about the meaningfulness of the actions, ideas and concepts created by the teams.

- Curiosity

Curiosity measures the initiative and fearlessness of the designer. It is about approaching people and challenges with an open and accepting mindset. Curiosity is also about daring to see and try unconventional and unexpected solutions.

- Volition is about actually getting things done. It is about taking control of the task and not waiting for orders.

- WOW-ness is a key competence of an experience designer. Ability to create something for customers that really affects their feelings.

Passed course is assessed on a scale of 1 to 5. The assessment criteria are presented for grades 1 - 3 - 5.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

For second+ semester students in Experience and Wellness Economy Unit (Haaga, Porvoo, Vierumäki).
Sisältö

Experience designer specialization is built into a game with three modules:

Tutorial (5 ects): The purpose of this module is to learn the skills and to apply the design thinking approach to create something meaningful for the target group.

Super Experience Challenge (10 ects): The purpose of this module is to respond to the challenge of named commissioner and to create experiential prototype(s) as a solution to the given challenge. The design thinking approach is utilized to design a meaningful wow-experience for the given target group.

Final Boss Challenge (15 ects): The purpose of this module is to implement planned concept for commissioner or continue the concept development process according to commissioner's instructions.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Grade 1

Student has difficulties to understand customer needs and focus on customer experience of a target group. The student participates in the project planning, implementation and evaluation with a minimal input.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student participates in the project planning, implementation and evaluation independently and makes use of the advice available. The student is able to utilize and create customer understanding by choosing and using relevant research and development methods.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student participates with goal-orientation and proactively in the project planning, implementation and evaluation.

Lisätiedot

Replacements

This course replaces the compulsory studies of your own degree program during the execution.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Depending on the implementation, learning takes place for example in intercampus camps, workshops, project work, independent studies, teamwork and peer-to-peer learning. The assessment of one's own learning.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Books and articles on the content topics, companies' web-portals, industry related reports and statistics, and different kinds of development tools.

Opettaja

Mariitta Rauhala, Erkki Häkkinen, Kalle Räihä, Mario Passos Ascencao, Marika Alhonen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

18.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

The main idea is learn to create Super Experiences, which truly enhance the customer engagement. The professional profile of an experience designer needs specific competences, which in this entity are

- Empathy

Empathy is about the ability of truly and deeply understanding the life, needs and desires of a customer. It is also measured through teamwork skills: how well do the teams and the individuals enhance each other's strengths and respect each other's differences.

- Sense-making

Sense-making is about the rationality, profitability and doability but also about the meaningfulness of the actions, ideas and concepts created by the teams.

- Curiosity

Curiosity measures the initiative and fearlessness of the designer. It is about approaching people and challenges with an open and accepting mindset. Curiosity is also about daring to see and try unconventional and unexpected solutions.

- Volition is about actually getting things done. It is about taking control of the task and not waiting for orders.

- WOW-ness is a key competence of an experience designer. Ability to create something for customers that really affects their feelings.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Passed course is assessed on a scale of 1 to 5. The assessment criteria are presented for grades 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 15 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Experience Designer - Super Experience Challenge EXP3HH003-3003 18.01.2021-21.05.2021 10 op-

Osaamistavoitteet

The main idea is learn to create Super Experiences, which truly enhance the customer engagement. The professional profile of an experience designer needs specific competences, which in this entity are

- Empathy

Empathy is about the ability of truly and deeply understanding the life, needs and desires of a customer. It is also measured through teamwork skills: how well do the teams and the individuals enhance each other's strengths and respect each other's differences.

- Sense-making

Sense-making is about the rationality, profitability and doability but also about the meaningfulness of the actions, ideas and concepts created by the teams.

- Curiosity

Curiosity measures the initiative and fearlessness of the designer. It is about approaching people and challenges with an open and accepting mindset. Curiosity is also about daring to see and try unconventional and unexpected solutions.

- Volition is about actually getting things done. It is about taking control of the task and not waiting for orders.

- WOW-ness is a key competence of an experience designer. Ability to create something for customers that really affects their feelings.

Passed course is assessed on a scale of 1 to 5. The assessment criteria are presented for grades 1 - 3 - 5.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

For second+ semester students in Experience and Wellness Economy Unit (Haaga, Porvoo, Vierumäki).

Sisältö

Experience designer specialization is built into a game with three modules:

Tutorial (5 ects): The purpose of this module is to learn the skills and to apply the design thinking approach to create something meaningful for the target group.

Super Experience Challenge (10 ects): The purpose of this module is to respond to the challenge of named commissioner and to create experiential prototype(s) as a solution to the given challenge. The design thinking approach is utilized to design a meaningful wow-experience for the given target group.

Final Boss Challenge (15 ects): The purpose of this module is to implement planned concept for commissioner or continue the concept development process according to commissioner's instructions.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Grade 1

Student has difficulties to understand customer needs and focus on customer experience of a target group. The student participates in the project planning, implementation and evaluation with a minimal input.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student participates in the project planning, implementation and evaluation independently and makes use of the advice available. The student is able to utilize and create customer understanding by choosing and using relevant research and development methods.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student participates with goal-orientation and proactively in the project planning, implementation and evaluation.

Lisätiedot

Replacements

This course replaces the compulsory studies of your own degree program during the execution.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Depending on the implementation, learning takes place for example in intercampus camps, workshops, project work, independent studies, teamwork and peer-to-peer learning. The assessment of one's own learning.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Books and articles on the content topics, companies' web-portals, industry related reports and statistics, and different kinds of development tools.

Opettaja

Mariitta Rauhala, Erkki Häkkinen, Kalle Räihä, Mario Passos Ascencao, Marika Alhonen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

18.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

The main idea is learn to create Super Experiences, which truly enhance the customer engagement. The professional profile of an experience designer needs specific competences, which in this entity are

- Empathy

Empathy is about the ability of truly and deeply understanding the life, needs and desires of a customer. It is also measured through teamwork skills: how well do the teams and the individuals enhance each other's strengths and respect each other's differences.

- Sense-making

Sense-making is about the rationality, profitability and doability but also about the meaningfulness of the actions, ideas and concepts created by the teams.

- Curiosity

Curiosity measures the initiative and fearlessness of the designer. It is about approaching people and challenges with an open and accepting mindset. Curiosity is also about daring to see and try unconventional and unexpected solutions.

- Volition is about actually getting things done. It is about taking control of the task and not waiting for orders.

- WOW-ness is a key competence of an experience designer. Ability to create something for customers that really affects their feelings.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Passed course is assessed on a scale of 1 to 5. The assessment criteria are presented for grades 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

The main idea is learn to create Super Experiences, which truly enhance the customer engagement. The professional profile of an experience designer needs specific competences, which in this entity are

- Empathy

Empathy is about the ability of truly and deeply understanding the life, needs and desires of a customer. It is also measured through teamwork skills: how well do the teams and the individuals enhance each other's strengths and respect each other's differences.

- Sense-making

Sense-making is about the rationality, profitability and doability but also about the meaningfulness of the actions, ideas and concepts created by the teams.

- Curiosity

Curiosity measures the initiative and fearlessness of the designer. It is about approaching people and challenges with an open and accepting mindset. Curiosity is also about daring to see and try unconventional and unexpected solutions.

- Volition is about actually getting things done. It is about taking control of the task and not waiting for orders.

- WOW-ness is a key competence of an experience designer. Ability to create something for customers that really affects their feelings.

Passed course is assessed on a scale of 1 to 5. The assessment criteria are presented for grades 1 - 3 - 5.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

For second+ semester students in Experience and Wellness Economy Unit (Haaga, Porvoo, Vierumäki).

Sisältö

Experience designer specialization is built into a game with three modules:

Tutorial (5 ects): The purpose of this module is to learn the skills and to apply the design thinking approach to create something meaningful for the target group.

Super Experience Challenge (10 ects): The purpose of this module is to respond to the challenge of named commissioner and to create experiential prototype(s) as a solution to the given challenge. The design thinking approach is utilized to design a meaningful wow-experience for the given target group.

Final Boss Challenge (15 ects): The purpose of this module is to implement planned concept for commissioner or continue the concept development process according to commissioner's instructions.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Grade 1

Student has difficulties to understand customer needs and focus on customer experience of a target group. The student participates in the project planning, implementation and evaluation with a minimal input.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student participates in the project planning, implementation and evaluation independently and makes use of the advice available. The student is able to utilize and create customer understanding by choosing and using relevant research and development methods.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student participates with goal-orientation and proactively in the project planning, implementation and evaluation.

Lisätiedot

Replacements

This course replaces the compulsory studies of your own degree program during the execution.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Depending on the implementation, learning takes place for example in intercampus camps, workshops, project work, independent studies, teamwork and peer-to-peer learning. The assessment of one's own learning.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Books and articles on the content topics, companies' web-portals, industry related reports and statistics, and different kinds of development tools.

Opettaja

Mariitta Rauhala, Erkki Häkkinä, Kalle Räihä, Mario Passos Ascencao, Marika Alhonen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

18.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

The main idea is learn to create Super Experiences, which truly enhance the customer engagement. The professional profile of an experience designer needs specific competences, which in this entity are

- Empathy

Empathy is about the ability of truly and deeply understanding the life, needs and desires of a customer. It is also measured through teamwork skills: how well do the teams and the individuals enhance each other's strengths and respect each other's differences.

- Sense-making

Sense-making is about the rationality, profitability and doability but also about the meaningfulness of the actions, ideas and concepts created by the teams.

- Curiosity

Curiosity measures the initiative and fearlessness of the designer. It is about approaching people and challenges with an open and accepting mindset. Curiosity is also about daring to see and try unconventional and unexpected solutions.

- Volition is about actually getting things done. It is about taking control of the task and not waiting for orders.

- WOW-ness is a key competence of an experience designer. Ability to create something for customers that really affects their feelings

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Passed course is assessed on a scale of 1 to 5. The assessment criteria are presented for grades 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Food & Beverage Management RES3RH003-3003 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Learning objectives

Upon completion of the course, the student is able to

understands and can illustrate the significance of concept in F&B management

can describe and apply principles of F&B product development

can describe and apply principles of selection planning and pricing in a restaurant

can describe and apply principles of purchasing and logistics

can apply principles of business analysis and develop profitability

Sisältö

Contents

- Total quality assurance in a sustainably and safely planned environment.
- Yield and revenue management tools in profitable restaurant business.
- Aesthetics and functions of physical surroundings of restaurants.
- Ethically and environmentally satisfying business in restaurants.
- Managing restaurant service offering
- Analyzing customer relationships from the point of service development.
- Entrepreneurship and/or franchising as a career path based on facts.

Teacher(s) responsible

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Assessment

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Grade 1

The student can name and identify different restaurant concepts and understands the need to change the concepts. Knows the different aspects in developing products and restaurant environments. Knows the control functions and basics of revenue management.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student can plan restaurant concept change and/or plan a new concept.

Understands the different aspects in developing products and restaurant environments. Knows the control functions and basics of revenue management. Can participate in assessments and management in restaurant business.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student can plan and implement and manage restaurant concept change and/or develop a new concept.

Knows and utilizes the control functions of a restaurant as well as practise revenue management.

Assesses and manages performance in restaurant operations.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Contents

- Total quality assurance in a sustainably and safely planned environment.
- Yield and revenue management tools in profitable restaurant business.
- Aesthetics and functions of physical surroundings of restaurants.
- Ethically and environmentally satisfying business in restaurants.
- Managing restaurant service offering
- Analyzing customer relationships from the point of service development.
- Entrepreneurship and/or franchising as a career path based on facts.

Learning methods

- a. Lectures and related assignments full-time studies
- b. Participation in a working life project or another project
- d. Learning at work

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

To be announced in the beginning of the course

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Outi Rekola, Pekka Lampi

Työelämäyhteydet

Working life connections:

This course may involve a project work commissioned by an external company.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

To be announced in the beginning of the course.

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

International case studies and lecturer(s)

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Period 1

Thursdays 9.00 - 13.45 Classroom A329

Period 2

Mondays 8.30 - 10.45 Classroom L401

Fridays 11.40 - 13.45 Classroom L401

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

To be discussed individually

Oral and written feedback from the teachers

Peer discussions with fellow students

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Haaga Student Competition Team EXP8HA001-3003 24.08.2020-21.05.2021 5 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

On completion of the course, the student is able to

- know key trends effecting global hospitality and tourism business
- justify business decisions with the help of managerial accounting
- innovate new hospitality and tourism concepts and experiences for global markets
- develop and apply personal presentation skills in demanding circumstances
- actively contribute to the teamwork and expanding network

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

No binding connections to other courses. The course is only offered to Haaga students.

Sisältö

- Current business trends
- Managerial accounting
- Managing experience frameworks/modules
- Crafting and developing concepts
- Innovative marketing for global audience
- Personal and team leadership skills
- Operating and networking in global organizational context
- Specific themes based on the challenge provider

Lisätiedot

Working life connections

The assignments and competitions involve work commissioned by external organizations.

Internationality

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

Opettaja

Heikki Ursin, Anna-Liisa Aarti

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

24.08.2020 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

03.08.2020 - 03.05.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

0 - 12

Koulutusohjelma

HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Harjoittelu ammattialalla PLA6HA001-3008 24.08.2020-18.12.2020 10 op (RLM24, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Opettaja

Birgitta Nelimarkka, Outi Rekola

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

27.08.2020 - 18.09.2020

Ryhmä

- RLM24
- RHM30

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Harjoittelu ammattialalla PLA6HA001-3009 18.01.2021-19.03.2021 10 op (RH20SA, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Opettaja

Pekka Soive

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH20SA
- RH20SB
- RH20SD
- RL20SF

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 70

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Harjoittelu ammattialalla PLA6HA001-3010 29.03.2021-21.05.2021 10 op (RH20SA, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Opettaja

Pekka Soive

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RH20SA
- RH20SB
- RH20SD
- RL20SG

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 70

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Harjoittelu ammattialalla PLA6HA002-3008 24.08.2020-18.12.2020 10 op (RH19SA, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Opettaja

Salla Ursin, Terhi Oksanen-Alén, Pekka Soive

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RH19SA
- RH19SB
- RH19SD
- RL19SF
- RL19SG

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 150

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Harjoittelu erikoistumisalalla PLA6HA012-3008 24.08.2020-18.12.2020 10 op (RR18SE)-

Osaamistavoitteet

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

Opettaja

Pekka Soive

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RR18SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

- Hospitality and Tourism Business English ENG2HA001-3015 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH19SD)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojaksolla on lähiopetusta ja oppimistehtäviä tehtäviä sekä mahdollisesti tentti. Kts. Toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Opettaja(t): Kristiina Huff

S-postin muoto: etunimi.sukunimi(at)haaga-helia.fi

Minut tavoittaa parhaiten sähköpostilla. Voit myös tavata minua toimistossani A408.

Puh. nro: 040 4887178 (Olen paljon tunneilla, joten en aina vastaa. Lähetä tekstari tai sähköposti, jos näin käy).

Postilokero: Haagan kampus, PL 4 (Tätä tarvitaan harvoin, koska tehtävät palautetaan Moodleen)

Ohjausaika: Ohjaus tapahtuu lähiopetustuntien yhteydessä. Tarvittaessa voimme sopia ajan sähköpostitse.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppimateriaali on monisteita ja toimii työvälineenä. Lisäksi käytetään hyväksi autenttista materiaalia esim. internetistä. Monisteet jaetaan lähiopetuksessa ja ovat saatavilla myös Moodlella.

Opettaja

Kristiina Huff

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä. Kts. Toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävät ovat Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Lukujärjestys on MyNetissä. Aiheiden järjestys voi muuttua. Lisätietoja tunneilla ja Moodlessa.

Aiheita

About Jobs and CVs

Business Writing

About Hospitality industry

Foodservice

Hotel

Finland

Ryhmä

- RH19SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistavat ja osaamisen arviointi

Oppimistavat:

Oppimistapa a.

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti

Lähiopetuksen aikataulu löytyy MyNetistä/lukujärjestyksestä. Tehtävät ovat pienehköjä ja suuri osa tehtävistä tehdään lähiopetuksessa. Kirjallinen, valvottu tentti järjestetään pyydettyä tai tarvittaessa. Joskus kurssilla tehdään kotitentti, joka on tarjolla Moodlessa kurssin loppupuolella.

- lähiopetus tukee oppimistavoitteiden saavuttamista eli kaikki osallistuminen on plussaa
- varsinkin suullisten oppimistavoitteiden saavuttamista arvioidaan erityisesti lähiopetuksessa
- tehtävät ovat saatavilla Moodlessa
- tehtävät ovat suurimmaksi osaksi yksilötoita
- tehtävät on hyvä palauttaa määräaikaan mennessä (pvm. moodlessa) ja ne arvioidaan useimmiten asteikolla hyväksytty / hylätty, usein myös asteikolla OK-hyvä--oikein hyvä.
- kaikki palautetut / tehdyt tehtävät ovat plussaa
- tentti varmistaa kirjallisen osaamisen, painotuksena kurssin sisältöihin liittyvien oppimistavoitteiden hallinta
- tentin voi uusia uusintatenttipäivinä (kts MyNet)
- opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä

Oppimistapa b.

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena

Lähiopetuksen aikataulu löytyy MyNetistä/lukujärjestyksestä . Tehtävät ovat pienehköjä ja suuri osa tehtävistä tehdään lähiopetuksessa.

- lähiopetus tukee oppimistavoitteiden saavuttamista eli kaikki osallistuminen on plussaa
- varsinkin suullisten oppimistavoitteiden saavuttamista arvioidaan erityisesti lähiopetuksessa

- tehtävät ovat saatavilla Moodlessa
- tehtävät ovat suurimmaksi osaksi yksilötoita
- tehtävät tulee palauttaa määräaikaan mennessä (pvm. moodlessa) ja ne arvioidaan useimmiten asteikolla hyväksytty / hylätty, usein myös asteikolla OK-hyvä--oikein hyvä.
- kaikki palautetut tehtävät ovat plussaa
- jos edellä mainituissa arvioinnin kohteissa on puutteita, oppimistavoitteiden saavuttamisen osoittaminen ilman tenttiä voi olla vaikeaa
- opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä

Oppimistapa c.

Oppimistehtävät ja tentti

Opiskelija osallistuu lähiopetukseen vain satunnaisesti tai ei lainkaan. Opiskelija näyttää kuitenkin tekemänsä tehtävät ja varmistaa osaamisensa kirjallisessa, valvotussa tenttitilaisuudessa, yleensä uusintatenttipäivänä. Opiskelija voi osoittaa suullisen osaamisensa sovitulla lähitapaamiskerroilla.

- tehtävät ovat saatavilla Moodlessa
- tehtävät ovat suurimmaksi osaksi yksilötoita
- tehtävät on hyvä palauttaa ennen seuraava lähiopetusta (pvm. Moodlessa) ja ne arvioidaan useimmiten asteikolla hyväksytty / hylätty, usein myös asteikolla OK-hyvä--oikein hyvä.
- kaikki palautetut tehtävät ovat plussaa
- suullisten oppimistavoitteiden saavuttamisen arviointi on vaikeaa; suosittelen tätä vaihtoehtoa vain erityistapauksissa ja suullisten oppimistavoitteiden todentamisesta sovitaan erikseen
- opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä

Palaute

Olen ottanut huomioon seuraavaa:

- tehtävät ovat suurimmaksi osaksi yksilötoita
- suullista englantia on paljon
- painotetaan sujuvuutta tarkan kieliopillisuuden sijaan
- painotetaan ammattikieltä

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Kts. Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

- Hospitality and Tourism Business English ENG2HA001-3012 11.01.2021-21.05.2021 5 op (RHM30, ...)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Kristiina Huff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Ryhmä

- RHM30
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hospitality and Tourism Business English ENG2HA001-3013 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH19SA)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämlähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Kristiina Huff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH19SA

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hospitality and Tourism Business English ENG2HA001-3014 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH19SB)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämlähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Kristiina Huff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH19SB

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hospitality and Tourism Business English ENG2HA001-3018 18.01.2021-31.05.2021 5 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Kristiina Huff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 31.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotel Project HOT3RH006-3005 26.10.2020-18.12.2020 6 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Upon completion of the project, the student

- can apply and develop accommodation business know-how into a project
- has the ability to network with various stakeholders in the project
- recognizes different working methods and models in projects
- has developed his/her project working skills
- identifies the objectives and results of the project

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Recommended to be studied after the module Esimiestyö ja toiminnnan kehittäminen majoitusliikkeessä, and to be studied together with the module Accommodation Business Management.

Sisältö

Content

- Developing accommodation business concepts, operations and revenue models in projects
- Cooperation, also international, in accommodation clusters and networks
- Managing a goal-oriented and profitable project
- Communication and cooperation within a project
- Objectives and results of projects

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

The student can name different working methods and models in projects.

The student works as a project team member.

Arviointikriteeri - arvosana 3

The student can apply accommodation business know-how into a project.

The student analyses the outcome of the project.

The student works as a trustworthy and equal project team member.

Arviointikriteeri - arvosana 5

The student can critically apply and develop accommodation business know-how into a project independently and in an innovative way.

The student proposes and formulates objectives for the project, and critically measures the result of the project.

The student demonstrates skills in project team management.

Lisätiedot

This course involves multicultural project work commissioned by an external company.

Contact hours, coaching and review hours, independent project working. Possible field trips and guest lectures.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Material provided in Moodle.

Opettaja

Nina Niemi, Anna-Liisa Aarti

Työelämäyhteydet

Benchmarking and learning from the international hotel industry.

This course involves multicultural project work commissioned by an external company, which also can be international.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

No exam.

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

Benchmarking and learning from the international hotel industry.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Project plan, the project process and the final project outcome (report and presentation).

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

According to schedule in Moodle.

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA
- EXCH

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Contact and coaching hours.

Project work and final outcome.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

6 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 6 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintola-alan johdon yrityssimulaatio LEA2HR003-3008 11.01.2021-21.05.2021 5 op (RHM28, ...)-

Opettaja

Pekka Lampi

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 28.01.2021

Ryhmä

- RHM28
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen HOT2RH002-3005 18.01.2021-31.05.2021 9 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Heikki Ursin

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 31.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen HOT2RH002-3003 11.01.2021-21.05.2021 9 op (RHM30, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus, ryhmä- ja yksilötyö, itsenäinen opiskelu

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodlessa oleva materiaali

Opettaja

Heikki Ursin, Nina Niemi, Pekka Heikkilä

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tuloslaskelman hyödyntäminen. Ennakkotentti 10% . Palautus 31.3.2021.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Tehtävä 1. 20 p. Miten jokin Hotra-alan yritys voi parantaa asiakasymmärrystään, jotta sen liiketoimintamallia voitaisiin kehittää entistäkin kilpailukykyisemmäksi. Kirjoita noin 5 sivun raportti. Käytä vähintään 3 lähdettä ja huomioi HH:n pitkän raporttipohjan ohjeistus. Palautus viimeistään 28.2.2021

Tehtävä 2. 40 p. Digiajan asiakaskokemuksen oppimistehtävä. Tarkempi info Moodlessa. Palautus viimeistään 26.5.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Aikataulu

Lukujärjestyksen mukainen.

Ryhmä

- RHM30
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät monimuotototeutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija kykenee analysoimaan erilaisia hotelli- ja ravintola-alan palvelukonsepteja ja liikeideoita

tunnuslukujen avulla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö HOT2RH001-3004 26.10.2020-17.12.2021 9 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan kulttuuri ja perustoiminnot
- Matkailuklusteri
- Media työkaluna
- Tilastojen hyödyntäminen
- Sisäisten ja ulkoisten verkostojen hyödyntäminen
- Turvallisuus ja vastuullisuus

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää alan työtehtävät ja niiden sisällöt

Tunnistaa suomalaisia alan toimijoita

Tuntee lain ja turvallisuuden merkityksen alalle

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa toimia alan työtehtävissä perehdytyksen jälkeen

Osaa nimetä alan suomalaisia ja kansainvälisiä toimijoita

Ymmärtää lain ja turvallisuuden merkityksen toiminnassaan alalla

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa ohjata omaa toimintaansa alan työtehtävissä

Osaa seurata suomalaista ja kansainvälistä alan keskustelua eri medioissa

Osaa soveltaa lakeja työtehtävissään ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen toimialalla

Opettaja

Heikki Ursin

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 17.12.2021

Ilmoittautumisaika

22.09.2020 - 27.10.2020

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

10 - 18

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö HOT2RH001-3003 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RHM30)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan kulttuuri ja perustoiminnot
- Matkailuklusteri
- Media työkaluna
- Tilastojen hyödyntäminen
- Sisäisten ja ulkoisten verkostojen hyödyntäminen
- Turvallisuus ja vastuullisuus

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää alan työtehtävät ja niiden sisällöt

Tunnistaa suomalaisia alan toimijoita

Tuntee lain ja turvallisuuden merkityksen alalle

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa toimia alan työtehtävissä perehdytyksen jälkeen

Osaa nimetä alan suomalaisia ja kansainvälisiä toimijoita

Ymmärtää lain ja turvallisuuden merkityksen toiminnassaan alalla

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa ohjata omaa toimintaansa alan työtehtävissä

Osaa seurata suomalaista ja kansainvälistä alan keskustelua eri medioissa

Osaa soveltaa lakeja työtehtävissään ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen toimialalla

Opettaja

Heikki Ursin, Jari Karjalainen, Pasi Tuominen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

27.08.2020 - 18.09.2020

Ryhmä

- RHM30

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Hotelli- ja ravintola-projekti 1 HOT1RH002-3003 11.01.2021-21.05.2021 3 op (RHM30, ...)-

Osaamistavoitteet

- Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja osaa soveltaa niitä käytännön projektissa
- Osaa soveltaa keskeisiä kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa
- Osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- Tuntee projektisuunnitelman rakenteen ja osaa soveltaa sitä
- Osaa arvioida omaa työtään osana projektia ja projektin onnistumista

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

Käytännön analysointi- ja kehittämisprojektin toteutus:

- Projekti- ja kehittämistyökalut
- Projektin esittely ja myynti

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet käytännön projektissa.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja soveltaa niitä käytännön projektissa.

Käyttää jotain kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja osaa soveltaa keskeisiä kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa. Osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus kampuksella ja online, itsenäistä työskentelyä ja ryhmäkeskustelua.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodlessa oleva materiaali.

Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028 ja projektisuunnitelma (Toiminta projekteissa).

Asiakasprosessien analysointi ja kehittämien, liikeideat & konseptit, kannattavuus (Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen).

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi

Työelämäyhteydet

Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Projektitehtävä 100%

Projektitehtävän tavoitteena on soveltaa projektijohtamisen keskeisiä osa-alueita ja innovatiivisia projektitaitoja analysointi- ja kehittämisprojektissa.

Projekti tehdään yksilö- tai parityönä 11.1 – 21.5.2021 välisenä aikana. Työskentely ja ohjaus tapahtuu pääsääntöisesti sähköisesti Zoomissa.

Projekti on kiinteässä yhteydessä kursseihin Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen ja Toiminta projekteissa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Aikataulu

Lukujärjestyksen mukainen aikataulu ja Zoom opetus.

Ryhmä

- RHM30
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

- a. Lähiopetus ja siihen liittyä projektitehtävä TAI
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet käytännön projektissa.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja soveltaa niitä käytännön projektissa. Käyttää jotain kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja osaa soveltaa keskeisiä kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa. Osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden.

Arviointi

Projekitehtävä 100%

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Hotelli- ja ravintola-projekti 1 HOT1RH002-3004 18.01.2021-31.05.2021 3 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

- Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja osaa soveltaa niitä käytännön projektissa
- Osaa soveltaa keskeisiä kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa
- Osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- Tuntee projektisuunnitelman rakenteen ja osaa soveltaa sitä
- Osaa arvioida omaa työtään osana projektia ja projektin onnistumista

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

Käytännön analysointi- ja kehittämisprojektin toteutus:

- Projekti- ja kehittämistyökalut
- Projektin esittely ja myynti

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet käytännön projektissa.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja soveltaa niitä käytännön projektissa.

Käyttää jotain kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet ja osaa soveltaa keskeisiä kehittämismenetelmiä ja projektityötaitoja käytännön projektissa. Osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden.

Opettaja

Riikka Hynninen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 31.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintola-projekti 2 HOT1RH003-3003 11.01.2021-21.05.2021 3 op (RHM29, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa

- soveltaa hotelli- ja ravintola alan osaamistaan projektissa
- työskennellä projektin sidosryhmien kanssa
- tunnistaa erilaiset projektiin soveltuvat projektityömenetelmät
- käyttää projektityötaitoja kehittämistyössä
- arvioida projektin tuloksia

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi 2. lukuvuoden aikana.

Sisältö

* Hotelli- tai ravintolakonseptien liiketoiminnan kehittäminen projektityöskentelyn avulla

- Yhteistyö klusterissa ja verkostoissa
- Tavoitteellinen ja kannattava projektin toteutus
- Viestintä ja tiimityö projektissa
- Projektin tulosten arviointi

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä kyseiseen projektiin soveltuvia eri projektityön menetelmiä Opiskelija osallistuu projektityöskentelyyn.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija työskentelee projektin jäsenenä vastuullisesti Opiskelija soveltaa alan osaamistaan konseptien liiketoiminnan kehittämistyössä ja projektin täytäntöönpanossa Opiskelija analysoi projektin tuloksia

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osoittaa projektin ja tiimityön johtamistaitoja Opiskelija osaa hyödyntää alan osaamistaan konseptisuunnittelun kehittämisprojektin eri vaiheissa itseohjautuvasti ja innovatiivisesti. Opiskelija laatii projektin toteutuksen ja tulosten arviointikriteerit

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus, online-opetus, ryhmätyöskentely ja itsenäinen opiskelu.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodlessa oleva materiaali.

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi

Työelämäyhteydet

Projektin mahdollinen toimeksianto.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kirjallisuus, artikkelit ja benchmarking.

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Projektitehtävä 100/100 pistettä.

Tarkempi ohje Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Lukujärjestyksen mukaan.

Ryhmä

- RHM29
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT tai Work&Study

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Projektitehtävä 100/100 pistettä.

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1 Opiskelija osaa nimetä kyseiseen projektiin soveltuvia eri projektityön menetelmiä Opiskelija osallistuu projektityöskentelyyn

Arvosana 3 Opiskelija työskentelee projektin jäsenenä vastuullisesti Opiskelija soveltaa alan osaamistaan konseptien liiketoiminnan kehittämistyössä ja projektin täytäntöönpanossa Opiskelija analysoi projektin tuloksia

Arvosana 5 Opiskelija osoittaa projektin ja tiimityön johtamistaitoja Opiskelija osaa hyödyntää alan osaamistaan konseptisuunnittelun kehittämisprojektin eri vaiheissa itseohjautuvasti ja innovatiivisesti. Opiskelija laatii projektin toteutuksen ja tulosten arviointikriteerit

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintola-projekti 3 HOT1RH004-3003 24.08.2020-18.12.2020 6 op (RHM28)-

Osaamistavoitteet

Moduulin tavoitteena on palvelutyössä tarvittavien organisaatioiden sekä palvelutoiminnan ohjauksen organisaatioiden toiminnan hahmottaminen.

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä
- osaa vastata nopeisiin ja muuttuviin tarpeisiin hotelli- ja ravintola-alalla
- osaa hyödyntää liiketoimintasuunnitelmaa toiminnan kehittämisessä
- ymmärtää oman opiskelun ja työtehtävien projektiluonteisuuden, osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään projektityössä
- ymmärtää hotelli- ja ravintolaliiketoimintaympäristön vaikutuksen projektityöhön
- osaa laatia projektiin liittyvät laskelmat

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi moduulin Esimiestyö- ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla jälkeen.

Sisältö

- Projektityöskentelyn perusteet
- Liiketoimintasuunnitelman soveltaminen muuttuvassa toimintaympäristössä
- Investointi- ja rahoituslaskenta
- Kannattavuuslaskenta

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.
- Projektin laskelmat ovat on laadittu avustetusti ja/tai ne ovat puutteellisia.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

suunnitelmissa osittain.

- Projektin laskelmat on laadittu itsenäisesti ja ne ovat pääosin relevantteja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Lisätiedot

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0).

Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5

Liiketoimintasuunnitelma 30 % (30/100 p)

Esitys 10 % (10/100 p)

Laskentatoimen osuus 30 % (30/100 p)

Projektiraportti 30 % (30/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 35/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille moduuleille yhteinen ja vastauksia käytetään myös moduulien kehittämiseen. Tehtävä tehdään E-lomakkeella.

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

Projekti laaditaan huomioiden paikalliset, kansalliset ja kansainväliset ravintola- ja ruokatrendit

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen (AHOT)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön: yhteys opettajaan.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät monimuotototeutuksessa.
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistumalla.
- c. Omassa työssä oppimalla (opinnollistaminen).

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

Syksyllä 2020 projekti toteutetaan yhteistyössä Honkalintu Oy:n kanssa (tilaaja) ja aiheena on Tentsile ja Camping 2.0 tuotteiden edelleen kehittäminen.

Ohjaajat: Terhi Oksanen-Alén, Hanna Moisio ja Nina Niemi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

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

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama tai jakama materiaali.

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi, Hanna Moisio

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla voidaan tehdä HH:n yhteistyökumppaneiden toimeksiannosta kehitys- tai muu projekti. Syksyllä 2020 projekti toteutetaan yhteistyössä Honkalintu Oy:n kanssa (tilaaja) ja aiheena on Tentsile ja Camping 2.0 tuotteiden edelleen kehittäminen.

Ohjaajat: Terhi Oksanen-Alén, Hanna Moisio ja Nina Niemi

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Projekti laaditaan huomioiden paikalliset, kansalliset ja kansainväliset ravintola- ja ruokatrendit

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Opintojakson tehtävänä on ryhmäkohtainen projektisuunnitelma, kehittämistehtävä ja sen esittäminen joulukuussa 2020.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 11.09.2020

Aikataulu

Tarkempi aikataulu on Moodlessa.

Ryhmä

- RHM28

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistumalla.

c. Omassa työssä oppimalla (opinnollistaminen).

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön: yhteys ohjaajaan.

Toteutustapa

84% Lähiopetus, 16% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0).

Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5

Projektisuunnitelma kokonaisuutena 30 % (30/100 p)

LTS, esitetyt ideat ja parannuskeinot 35% (35/100 p)

Esitetyt laskelmat 35% (35/100)

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

1 op

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 6 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen LEA2HR002-3011 24.08.2020-18.12.2020 5 op (RHM29)-

Osaamistavoitteet

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa esimerkiksi seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät monimuotototeutuksena

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Fischer, M. ja Vainio, S. 2015. Potkua palvelubisnekseen. Talentum pro.(pakollinen tenttikirja).

Linkit/materiaalit Moodlessa.

Opettaja

Anna-Liisa Aarti, Ulla Ijäs

Työelämäyhteydet

Moduulissa työstitään yritysten organisaatiokulttuuria

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Oppimistehtävät ja kurssin loppupresentaatio

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Esimerkkejä kansainvälisistä palveluyrityksistä. Mahdolliset yritysvierailijat ja vierailevat opettajat.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Palvelu- ja organisaatiokulttuurin kehittämiseen liittyviä tehtäviä

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 04.09.2020

Aikataulu

Lähiopetus:

27.8. 9-14

17.9. 9-14

22.10. 10-14

23.10. 14-18

19.11. 9-14

9.12. 14-18

Ryhmä

- RHM29

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Sovittavissa erikseen opettajien kanssa

Opiskelija saa palautetta kurssin oppimistehtävistä.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

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

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen LEA2HR002-3012 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RH19SA, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Keväällä 2021 järjestettävä opetus tapahtuu etäopiskeluna. Yhteiset tapaamiset ja luennot järjestetään Zoomissa, johon linkki on Moodle -kurssialustalla.

Osaaminen osoitetaan tentillä sekä kurssitehtävillä. Tehtävät ja arviointikriteerit esitellään opiskelijoille opintokokonaisuuden alussa tai aikana.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

TENTTIKIRJA:

Fischer, M. & Vainio, S. (2015). Potkua palvelubisnekseen: Asiakaskokemus luodaan yhdessä (2. p.). Helsinki: Talentum Pro.

Saatavana myös e-kirjana <https://www.ellibslibrary.com/book/978-952-14-2132-7>

MUU MATERIAALI:

Korkiakoski, K. & Karhinen, R. (2019). Asiakaskokemus ja henkilöstökokemus: Uusi aika, uudenlainen johtaminen. Helsinki: Alma Talent.

Saatavana myös e-kirjana: <https://bisneskirjasto-almatalent-fi.ezproxy.haaga-helia.fi/teos/BAGBGXDTEB#piste:t1>

Catani, J. 2008. Yritystapahtuma kontekstina ja kulttuurisena kokemuksena. Jyväskylän yliopisto. <https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/19203/9789513934309.pdf?sequence=1>

Moodlessa (viikot 1-8) esitelty materiaali: diat, artikkelit, videot..

Opettaja

Riikka Hynninen, Outi Rekola

Työelämäyhteydet

Tällä opintojaksolla pohditaan palvelukulttuuria hotelli- ja ravintola-alan näkökulmasta ja peilataan johtamisen teorioita alaan.

Opintojakson aikana käsitellyt esimerkit edustavat hotelli- ja ravintola-alan yrityksiä, toimintatapoja sekä peilaavat ajankohtaisiin tapahtumiin.

Kurssilla on vierailijoita palvelukulttuurin eri aloilta.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kirjatentti Online monivalintatentti kurssialustalla ilmoitettuna ajankohtana.

Fischer, M. & Vainio, S. (2015). Potkua palvelubisnekseen: Asiakaskokemus luodaan yhdessä (2. p.). Helsinki: Talentum Pro.

Saatavana myös e-kirjana <https://www.ellibslibrary.com/book/978-952-14-2132-7>

Kurssitentti voi uusia Haagan virallisina uusintatenttipäivinä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Esimerkkejä kansainvälisistä yrityksistä.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Kirjatehtäviä sekä erilliset kurssitehtävät.

Tehtävät voivat olla yhdistetty opintojakson puitteissa järjestettyihin yritysvierailuihin, asiantuntijavierailuihin, webinaareihin tai muuhun osoitettuun toimintaan.

Opintojakso suoritetaan osallistumalla lähi tai etäopetukseen opintojakson suunnitelman mukaan. Toteutuksessa myös ryhmätyöskentelyä, joihin osallistuminen vaikuttaa kurssisuoritukseen. Opiskelija suorittaa tentin sekä tehtävät annettujen kriteerien mukaan pyydettyssä aikataulussa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Tunnus: LEA2HR002

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: täydentävät opinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Ryhmä

- RH19SA
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 20

Arviointitavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa tentissä sekä kurssin oppimistehtävissä:

Arvosana1

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.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen LEA2HR002-3013 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RH19SB, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Keväällä 2021 järjestettävä opetus tapahtuu etäopiskeluna. Yhteiset tapaamiset ja luennot järjestetään Zoomissa, johon linkki on Moodle -kurssialustalla.

Osaaminen osoitetaan tentillä sekä kurssitehtävillä. Tehtävät ja arviointikriteerit esitellään opiskelijoille opintokokonaisuuden alussa tai aikana.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

TENTTIKIRJA:

Fischer, M. & Vainio, S. (2015). Potkua palvelubisnekseen: Asiakaskokemus luodaan yhdessä (2. p.). Helsinki: Talentum Pro.

Saatavana myös e-kirjana <https://www.ellibslibrary.com/book/978-952-14-2132-7>

MUU MATERIAALI:

Korkiakoski, K. & Karhinen, R. (2019). Asiakaskokemus ja henkilöstökokemus: Uusi aika, uudenlainen johtaminen. Helsinki: Alma Talent.

Saatavana myös e-kirjana: <https://bisneskirjasto-almatalent-fi.ezproxy.haaga-helia.fi/teos/BAGBGXDTEB#piste:t1>

Catani, J. 2008. Yritystapahtuma kontekstina ja kulttuurisena kokemuksena. Jyväskylän yliopisto. <https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/19203/9789513934309.pdf?sequence=1>

Moodlessa (viikot 1-8) esitelty materiaali: diat, artikkelit, videot..

Opettaja

Anna-Liisa Aarti, Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

Tällä opintojaksolla pohditaan palvelukulttuuria hotelli- ja ravintola-alan näkökulmasta ja peilataan johtamisen teorioita alaan.

Opintojakson aikana käsitellyt esimerkit edustavat hotelli- ja ravintola-alan yrityksiä, toimintatapoja sekä peilaavat ajankohtaisiin tapahtumiin.

Kurssilla on vierailijoita palvelukulttuurin eri aloilta.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kirjatentti Online monivalintatentti kurssialustalla ilmoitettuna ajankohtana.

Fischer, M. & Vainio, S. (2015). Potkua palvelubisnekseen: Asiakaskokemus luodaan yhdessä (2. p.). Helsinki: Talentum Pro.

Saatavana myös e-kirjana <https://www.ellibslibrary.com/book/978-952-14-2132-7>

Kurssitentti voi uusia Haagan virallisina uusintatenttipäivinä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Esimerkkejä kansainvälisistä yrityksistä.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Kirjatehtäviä sekä erilliset kurssitehtävät.

Tehtävät voivat olla yhdistetty opintojakson puitteissa järjestettyihin yritysvierailuihin, asiantuntijavierailuihin, webinaareihin tai muuhun osoitettuun toimintaan.

Opintojakso suoritetaan osallistumalla lähi tai etäopetukseen opintojakson suunnitelman mukaan. Toteutuksessa myös ryhmätyöskentelyä, joihin osallistuminen vaikuttaa kurssisuoritukseen. Opiskelija suorittaa tentin sekä tehtävät annettujen kriteerien mukaan pyydettyssä aikataulussa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Tunnus: LEA2HR002

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: täydentävät opinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Ryhmä

- RH19SB
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa tentissä sekä kurssin oppimistehtävissä:

Arvosana1

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.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen LEA2HR002-3014 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH19SD)-

Osaamistavoitteet

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

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.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

- Fischer & Vainio (2014): Potkua palvelubisnekseen.
- Moodle-opiskelumateriaali

Opettaja

Anna-Liisa Aarti, Outi Rekola

Työelämäyhteydet

Moduulissa työstetään yhteistyökumppanien antamia kehityskohteita ja -aiheita.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Esimerkkejä kansainvälisistä palveluyrityksistä. Mahdolliset yritysvierailijat ja vierailevat opettajat.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Kurssiin kuuluu useita oppimistehtäviä, jotka arvioidaan kurssisuorituksina.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH19SD

Opiskelija saa palautetta oppimistehtävistään.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

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

Arvosana1

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.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintolayksikkö muuttuvassa toimintaympäristössä HOT2RH004-3003 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RHM28)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- analysoi ja kehittää hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintamalleja
- suunnittelee kannattavia tuotteita ja palveluita asiakaslähtöisesti seuraten toimintaympäristöä
- tunnistaa erilaisia ansaintaperiaatteita ja voi perustella niillä kannattavat päätökset liiketoiminnan suunnittelussa, kehityksessä ja toteutuksessa
- tunnistaa muutos- ja kehittämisprosessiin liittyvät mahdollisuudet ja haasteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Esimiestyö- ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla jälkeen.

Sisältö

Eri liiketoimintamallit ja trendit

- Tuotteiden ja palveluiden analysointi sekä suunnittelu kannattavuusnäkökulma huomioiden tiimien ja niiden vastuiden johtaminen
- Tuottojen, tuloksen ja asiakkuusarvon mittaaminen ja hallinta
- Kokonaisvaltainen laadunhallinta

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ja osaa nimetä erilaisia liiketoimintakonsepteja, liiketoimintamalleja ja ansaintaperiaatteita. Tunnistaa muutokseen ja kehittämiseen liittyvät mahdollisuudet ja haasteet. Lisäksi opiskelija tuntee alan tuotteiden ja palveluiden suunnittelun ja toteutuksen käytänteet.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija tunnistaa, osaa vertailla ja analysoida erilaisia liiketoimintakonsepteja, liiketoimintamalleja ja ansaintaperiaatteita. Ymmärtää muutokseen ja kehittämiseen liittyvät mahdollisuudet ja haasteet. Lisäksi opiskelija osaa suunnitella tuotteita ja palveluita asiakaslähtöisesti seuraten toimintaympäristöä.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa kriittisesti vertailla ja analysoida erilaisia liiketoimintakonsepteja, liiketoimintamalleja ja ansaintaperiaatteita ja tämän pohjalta perustella kannattavia liiketoiminnallisia päätöksiä. Osaa analysoida ja toimia muutos- ja kehittämisprosessissa. Lisäksi opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa kannattavia tuotteita ja palveluita asiakaslähtöisesti seuraten toimintaympäristöä.

Lisätiedot

Elinkeinoyhteistyötä liiketoimintamallien, konseptien ja palveluiden kehittämisessä.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät monimuotototeutuksena.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

e-kirja; Hiltunen, Elina. 2017. Mitä tulevaisuuden asiakas haluaa: trendit ja ilmiöt.

Business Model Canvas.

Muu kurssimateriaali Moodlessa.

Opettaja

Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi, Hanna Moisio

Työelämäyhteydet

Kurssin materiaali, oppimis- ja kehittämistehtävät liittyvät tiiviisti elinkeinoon ja työelämään.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssilla ei ole tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Esimerkkejä kansainvälisistä majoitus- ja ravintolayrityksistä. Mahdolliset yritysvierailijat ja vierailevat opettajat.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Trendianalyysi ja kirjareferaatti.

Ryhmätyönä kehittämistehtävä. Kehittämistyövälineenä ja menetelmänä käytetään vähintään Business Model Canvasia.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 11.09.2020

Aikataulu

Lukujärjestyksen mukaan.

Ryhmä

- RHM28

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Luku- ja oppimistehtäviä.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli-projekti HOT1RH001-3005 18.01.2021-19.03.2021 3 op (RH19SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa

- soveltaa majoitusalan osaamistaan majoitusalan projektissa
- työskennellä projektin sidosryhmien kanssa
- tunnistaa erilaiset projektityöskentelyn menetelmät
- käyttää projektityötaitoja kehittämistyössä
- arvioida projektin tuloksia

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi Majoitusalan ammattitaidon kehittämisen opintojakson jälkeen, ja yhdessä Esiemiastyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä opintojakson kanssa.

Sisältö

- Majoitusalan liiketoiminnan kehittäminen projektityöskentelyn avulla
- Yhteistyö klusterissa ja verkostoissa
- Tavoitteellinen projektin toteutus
- Viestintä ja tiimityö projektissa
- Projektin tulosten arviointi

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä eri projektityön menetelmiä.

Opiskelija osallistuu projektityöskentelyyn.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija työskentelee projektin jäsenenä vastuullisesti.

Opiskelija soveltaa majoitusalan osaamistaan kehittämistyössä ja projektin täytäntöönpanossa.

Opiskelija osaa analysoida projektin tuloksia.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija työskentelee projektin jäsenenä vastuullisesti.

Opiskelija soveltaa majoitusalan osaamistaan kehittämistyössä ja projektin täytäntöönpanossa.

Opiskelija osaa analysoida projektin tuloksia.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään työelämlähtöinen projekti.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käytetään kansainvälisesti tunnettuja projektityömenetelmiä sekä projekti voidaan toteuttaa joko kotimaisessa tai kansainvälisessä kontekstissa.

Opettaja

Anna-Liisa Aarti

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH19SA
- RH19SB
- RH19SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hygieniaosaaminen HYG1RH001-3003 10.08.2020-21.05.2021 (RHM30, ...)-

Opettaja

Birgitta Nelimarkka, Johanna Rajakangas-Tolsa, Saija Laitinen, Eeva Pajakkala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

10.08.2020 - 21.05.2021

Ryhmä

- RHM30
- RH20SA
- RH20SB
- RH20SD
- RR20SE

Toteutustapa

100% Lähiopetus, 0% Etäopetus

Paikkoja

15 - 150

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustava velvollisuus LEA8RL002-3003 24.05.2021-28.05.2021 5 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Sisältö

Opintojakson tarkoituksena on tutustua erityisesti esimiehen kannalta keskeiseen työlainsäädäntöön, sen tulkintaan ja soveltamiseen käytännön vuorovaikutustilanteissa. Aihetta lähestytään pääosin tapausanalyysien avulla. Käsiteltäviä aiheita ovat muun muassa

- Työelämän lainsäädäntö erityisesti johtamiselle ja esimiestyölle asettavien velvoitteiden osalta
- Työelämän muutospaineet: miten väki pysyy töissä terveinä ja motivoituneina
- Esimiestyön kulmakivet viestinnän keinoin (vuorovaikutus, keskustelu, kysely, kuuntelu, palaute, viestin mukauttaminen, yhteistyö, arvostus ja kunnioitus)

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1: Välttävä

Tunnistaa työhyvinvointiin ja työyhteisöviestintään liittyviä ongelmia sekä osaa löytää ratkaisuja joihinkin ongelmiin.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3: Hyvä

Tuntee esimiestyön kannalta oleellista työhyvinvointiin ja viestintään liittyvää lainsäädäntöä. Hallitsee esimiestyön juridisviestinnällisiä perusteita. Pystyy antamaan ja vastaanottomaan palautetta sekä hallitsee vuorovaikutustaitojen perusteet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5: Kiitettävä

Hallitsee hyvin esimiestyön kannalta oleellista työhyvinvointiin ja viestintään liittyvää lainsäädäntöä sekä osaa soveltaa sitä päivittäisessä esimiestyössä. Tuntee useita tapoja tukea henkilöstön henkistä jaksamista. Hallitsee erinomaisesti vuorovaikutustaidot ja pystyy kriittisesti analysoimaan omaa johtamistaan ja sen vaikutuksia.

Lisätiedot

Huom!

Osallistuminen edellyttää lähiopetukseen ja ryhmätöihin osallistumista maskin kanssa

Aika ja paikka

pe 5.3.2021 klo 13.00 – 18.00 Pasila

la 6.3.2021 klo 10.00 – 14.00 Pasila

pe 12.3.2021 klo 13.00 – 18.00 Pasila

la 13.3. 2021 klo 10.00 – 14.00 Pasila

tenttipäivä ilmoitetaan myöhemmin (materiaalit käytettävissä)

Taustaa

Lainsäädännössä edellytetään hyvää esimiestaitoa, joka myötävaikuttaa hyvän työilmapiirin syntymiseen ja tukee työntekijöiden henkistä työhyvinvointia. Hyvään esimiestaitoon kuuluu vuorovaikutteisuus, keskusteleminen, kuunteleminen sekä aktiivinen ja jatkuva palaute, viestin mukauttaminen (kommunikatiivinen kompetenssi) sekä yhteistyöstä kumpuava arvostus ja kunnioitus. Tämän ohella hyvän esimiehen tulee tuntee työläinsäädännön keskeiset säännöt ja ottaa ne huomioon toimitissaan.

Opettaja

Kirsi Ola, Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.05.2021 - 28.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.02.2021

Aikataulu

Huom!

Osallistuminen edellyttää lähiopetukseen ja ryhmätöihin osallistumista maskin kanssa

Aika ja paikka

pe 5.3.2021 klo 13.00 – 18.00 Pasila

la 6.3.2021 klo 10.00 – 14.00 Pasila

pe 12.3.2021 klo 13.00 – 18.00 Pasila

la 13.3. 2021 klo 10.00 – 14.00 Pasila

tenttipäivä ilmoitetaan myöhemmin (materiaalit käytettävissä)

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Intercultural Training CUL8HA002-3008 29.03.2021-31.03.2022 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Upon completion of the course, 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

No previous studies needed. The student has to be selected to student exchange by Haaga-Helia before enrolling to the course.

Sisältö

- 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 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.

Arviointikriteeri - arvosana 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.

Arviointikriteeri - arvosana 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.

Lisätiedot

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

The course content focuses on intercultural issues.

Opettaja

Arja Aktan-Helminen, Katri Salmi

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

29.03.2021 - 31.03.2022

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 SLF1HA001-3018 24.08.2020-16.10.2020 1 op (RH20SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Sisältö

Tunnetaidot ja itsetuntemus

Psykologinen pääoma ja ammatilliset vahvuudet

Positiivinen psykologia

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Verkkototeutus, jossa on yksi orientoiva aloitus- eli lähiopetuskerta. Muu työskentely Moodlen kautta.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodlen materiaali sekä vapaavalintainen itsensä johtamisen materiaali.

Opettaja

Ulla Ijäs, Emilia Sarkia

Työelämäyhteydet

Omat työelämäkokemukset

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Omien kansainvälisyyskokemusten hyödyntäminen (itsetuntemus ja itsetunto).

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Itsensä johtamiseen liittyvä kurssitehtävä, joka palautetaan Moodleen

Ilmoittautumisaika

03.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Aloituskerta 30.8. ja sen jälkeen verkkotyöskentely

Ryhmä

- RH20SA
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT - sovittava etukäteen opettajan kanssa

Yhteispalaute koko ryhmälle tehdyistä oppimistehtävistä ja tuloksista.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Hyväksytty-hylätty (ks. kriteerit Moodle)

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 SLF1HA001-3017 11.01.2021-21.05.2021 1 op (RHM30, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Sisältö

Tunnetaidot ja itsetuntemus

Psykologinen pääoma ja ammatilliset vahvuudet

Positiivinen psykologia

Opettaja

Emilia Sarkia

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Ryhmä

- RHM30
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 SLF1HA001-3019 24.08.2020-16.10.2020 1 op (RH20SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Sisältö

Tunnetaidot ja itsetuntemus

Psykologinen pääoma ja ammatilliset vahvuudet

Positiivinen psykologia

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Verkkototeutus, jossa on yksi orientoiva aloitus- eli lähiopetuskerta. Muu työskentely Moodlen kautta.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodlen materiaali sekä vapaavalintainen itsensä johtamisen materiaali.

Opettaja

Ulla Ijäs, Emilia Sarkia

Työelämäyhteydet

Omat työelämäkokemukset

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Omien kansainvälisyyskokemusten hyödyntäminen (itsetuntemus ja itsetunto).

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Itsensä johtamiseen liittyvä kurssitehtävä, joka palautetaan Moodleen

Ilmoittautumisaika

03.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Aloituskerta 22.8. ja sen jälkeen verkkotyöskentely

Ryhmä

- RH20SB
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT - sovittava etukäteen opettajan kanssa

Yhteispalaute koko ryhmälle tehdyistä oppimistehtävistä ja tuloksista.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Hyväksytty-hylätty (ks. kriteerit Moodle)

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 SLF1HA001-3020 24.08.2020-16.10.2020 1 op (RH20SD, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Sisältö

Tunnetaidot ja itsetuntemus

Psykologinen pääoma ja ammatilliset vahvuudet

Positiivinen psykologia

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Verkkototeutus, jossa on yksi orientoiva aloitus- eli lähiopetuskerta. Muu työskentely Moodlen kautta.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodlen materiaali sekä vapaavalintainen itsensä johtamisen materiaali.

Opettaja

Ulla Ijäs, Emilia Sarkia

Työelämäyhteydet

Omat työelämäkokemukset

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Omien kansainvälisyyskokemusten hyödyntäminen (itsetuntemus ja itsetunto).

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Itsensä johtamiseen liittyvä kurssitehtävä, joka palautetaan Moodleen

Ilmoittautumisaika

03.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Aloituskerta 28.8. ja sen jälkeen verkkotyöskentely

Ryhmä

- RH20SD
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT - sovittava etukäteen opettajan kanssa

Yhteispalaute koko ryhmälle tehdyistä oppimistehtävistä ja tuloksista.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Hyväksytty-hylätty (ks. kriteerit Moodle)

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 SLF1HA001-3025 26.10.2020-17.12.2021 1 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Sisältö

Tunnetaidot ja itsetuntemus

Psykologinen pääoma ja ammatilliset vahvuudet

Positiivinen psykologia

Opettaja

Birgitta Nelimarkka

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 17.12.2021

Ilmoittautumisaika

22.09.2020 - 27.10.2020

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

10 - 18

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3017 11.01.2021-21.05.2021 1 op (RHM28, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa omien opintojen ja kokemusten kautta saavutetun kehittymisen ja ammatillisen osaamisen
- osaa hahmottaa omaa arvoperustaansa ja perustella valintojaan
- osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuaan

tavoitteena kokonaisvaltainen elämäntyytyväisyys

- tuntee modernin työnhaun menetelmiä - osaa tehdä oman potentiaalinsa ja oman osaamisensa näkyväksi

Sisältö

- Positiivisen psykologian työkaluja oman persoonallisuuden, arvomaailman ja itsetuntemuksen kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen omaa kokonaishyvinvointia ajatellen
- Modernin työnhaun menetelmiä

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Kyseessä on verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta. Opiskelija tekee ennakotehtävän ja 2 vapaavalintaista tehtävää verkossa. Niistä opiskelijat saavat ohjaavan ryhmäpalautteen ja vinkkejä.

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Materiaali Moodlessa, videoita ja linkkejä liittyen itsensä johtamiseen ja urasuunnitteluun, Haaga-Helian urasivusto Mynetissa, Uusi JobTeaser-palvelu

Opettaja

Kristiina Adamsson

Työelämäyhteydet

Vierailija, restonomi (YAMK) Sari Ajanko, leadership coach, Diversitas Oy

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Mahdollisuus tehdä ansioluettelo, videoesittely tai LinkedIn-profiili myös englanniksi.

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Tehtävien ohjeistus on Moodlessa.

Ennakkotehtävä: Minä! "Huolet, voimavarat, osaaminen, mahdollisuudet ja huhut"

Vaihtoehtoisia tehtäviä, valitse 2 tehtävää eri osioista:

A) Itsetunto, itseluottamus ja omat vahvuudet

Valitse tästä osuudesta maksimissaan yksi tehtävä. Jos päätät tehdä tästä osuudesta tehtävän, palauta se 30.1. mennessä:

- 1) Kutsumuskartta
- 2) Tähtihetki

B) Tulevaisuutesi -Urasuunnitelman laatiminen ja verkostot

Jos haluat tehdä näistä tehtävistä yhden, palauta se 21.2. mennessä:

- 3) Vaihtoehtoiset tulevaisuudet
- 4) Verkostoidun -olen elossa
- 5) One really important piece of paper of me

C) Modernin työnhaun menetelmät

Jos valitset tehdä näistä tehtävistä jonkun, palauta se 14.3 mennessä.

- 6) Instagram on virtuaalinen CV:si, luo ammatillinen tili (jollei sellaista sinulla jo ole) Instagramiin
- 7) Infograafeista CV! Uudenlainen tapa kertoa itsestäsi tiiviisti
- 8) Videoesittely (tarina sinusta) ja hiottu LinkedIn-profiili

9) Jokin muu asiallinen ja visuaalinen tapa esitellä omaa osaamistasi työnhaussa (esim. visuaalinen portfolio, oma nettisivu jne.)

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Aikataulu

Aloitus Zoomissa la 16.1 klo 9-12.00

Verkkotehtävien deadlinet 30.1., 21.2. ja 14.3.2020

Ryhmä

- RHM28
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a) Verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta

Verkkotehtävistä annetaan laaja ryhmäpalaute Moodlen kautta.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Arvioidaan hyväksytty/hylätty

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3018 18.01.2021-29.03.2021 1 op (RH18SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa omien opintojen ja kokemusten kautta saavutetun kehittymisen ja ammatillisen osaamisen
- osaa hahmottaa omaa arvoperustaansa ja perustella valintojaan
- osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuaan

tavoitteena kokonaisvaltainen elämäntyytyväisyys

- tuntee modernin työnhaun menetelmiä - osaa tehdä oman potentiaalinsa ja oman osaamisensa näkyväksi

Sisältö

- Positiivisen psykologian työkaluja oman persoonallisuuden, arvomaailman ja itsetuntemuksen kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen omaa kokonaishyvinvointia ajatellen
- Modernin työnhaun menetelmiä

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Kyseessä on verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta. Opiskelija tekee ennakkotehtävän ja 2 vapaavalintaista tehtävää verkossa. Niistä opiskelijat saavat ohjaavan ryhmäpalautteen ja vinkkejä.

Opintojakson aiheena on opiskelija itse. Suuntaamme ajatuksia valmistumisen jälkeiseen aikaan.

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Materiaali Moodlessa, videoita ja linkkejä liittyen itsensä johtamiseen ja urasuunnitteluun, Haaga-Helian urasivusto Mynetissa, Uusi JobTeaser-palvelu

Moodle-alusta on 4 ryhmälle sama. Löydät Moodlen nimellä:
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3024

Kirjaudu opintojaksolle itse opiskelijaksi Moodlessa (itsekirjautuminen). Salasana on: polku
Opettaja

Kristiina Adamsson
Työelämäyhteydet

Vierailija, restonomi (YAMK) Sari Ajanko, leadership coach, Diversitas Oy
Toimipiste

Haagan toimipiste
Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä
Opetuskieli

Suomi
Kansainvälisyys

Mahdollisuus tehdä ansioluettelo, videoesittely tai LinkedIn-profiili myös englanniksi.
Ajoitus

18.01.2021 - 29.03.2021
Oppimistehtävät

Tehtävien ohjeistus on Moodlessa.

Ennakkotehtävä: Minä! "Huolet, voimavarat, osaaminen, mahdollisuudet ja huhut" Tehtävä tulee olla tehtynä 22.1. mennessä, hyödynnämme sitä Zoom-lähiopetuksessa.

Lisäksi vaihtoehtoisia tehtäviä, valitse 2 tehtävää eri osioista:

A) Itsetunto, itseluottamus ja omat vahvuudet

Valitse tästä osuudesta maksimissaan yksi tehtävä. Jos päätät tehdä tästä osuudesta tehtävän, palauta se 31.1. mennessä:

- 1) Kutsumuskartta
- 2) Tähtihetki

B) Tulevaisuutesi -Urasuunnitelman laatiminen ja verkostot

Jos haluat tehdä näistä tehtävistä yhden, palauta se 12.2. mennessä:

- 3) Vaihtoehtoiset tulevaisuudet
- 4) Verkostoidun -olen elossa
- 5) One really important piece of paper of me

C) Modernin työnhaun menetelmät

Jos valitset tehdä näistä tehtävistä jonkun, palauta se 7.3. mennessä.

6) Instagram on virtuaalinen CV:si, luo ammatillinen tili (jollei sellaista sinulla jo ole) Instagramiin

7) Infograafeista CV! Uudenlainen tapa kertoa itsestäsi tiiviisti

8) Videosittely (tarina sinusta) ja hiottu LinkedIn-profiili

9) Jokin muu asiallinen ja visuaalinen tapa esitellä omaa osaamistasi työnhaussa (esim. visuaalinen portfolio, oma nettisivu jne.)

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Aloitus Zoomissa pe 22.1. klo 14-16.45

Verkkotehtävien deadlinet 31.1., 12.2. ja 7.3.2020

Ryhmä

- RH18SA
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a) Verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta

Verkkotehtävistä annetaan laaja ryhmäpalaute Moodlen kautta.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Arvioidaan hyväksytty/hylätty

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3019 18.01.2021-29.03.2021 1 op (RH18SB, ...)-**

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa omien opintojen ja kokemusten kautta saavutetun kehittymisen ja ammatillisen osaamisen
 - osaa hahmottaa omaa arvoperustaansa ja perustella valintojaan
 - osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuaan
- tavoitteena kokonaisvaltainen elämäntyytyväisyys
- tuntee modernin työhaun menetelmiä - osaa tehdä oman potentiaalinsa ja oman osaamisensa näkyväksi

Sisältö

- Positiivisen psykologian työkaluja oman persoonallisuuden, arvomaailman ja itsetuntemuksen kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen omaa kokonaisuhyvinvointia ajatellen
- Modernin työhaun menetelmiä

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Kyseessä on verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta. Opiskelija tekee ennakkotehtävän ja 2 vapaavalintaista tehtävää verkossa. Niistä opiskelijat saavat ohjaavan ryhmäpalautteen ja vinkkejä.

Opintojakson aiheena on opiskelija itse. Suuntaamme ajatuksia valmistumisen jälkeiseen aikaan.

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

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

Sisältö

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Materiaali Moodlessa, videoita ja linkkejä liittyen itsensä johtamiseen ja urasuunnitteluun, Haaga-Helian urasivusto Mynetissa, Uusi JobTeaser-palvelu

Moodle-alusta on 4 ryhmälle sama. Löydät Moodlen nimellä:

Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3024

Kirjaudu opintojaksolle itse opiskelijaksi Moodlessa (itsekirjautuminen). Salasana on: polku

Opettaja

Kristiina Adamsson

Työelämäyhteydet

Vierailija, restonomi (YAMK) Sari Ajanko, leadership coach, Diversitas Oy

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Mahdollisuus tehdä ansioluettelo, videoesittely tai LinkedIn-profiili myös englanniksi.

Ajoitus

18.01.2021 - 29.03.2021

Oppimistehtävät

Tehtävien ohjeistus on Moodlessa.

Ennakkotehtävä: Minä! "Huolet, voimavarat, osaaminen, mahdollisuudet ja huhut" Tehtävä tulee olla tehtynä 22.1. mennessä, hyödynnämme sitä Zoom-lähiopetuksessa.

Lisäksi vaihtoehtoisia tehtäviä, valitse 2 tehtävää eri osioista:

A) Itsetunto, itseluottamus ja omat vahvuudet

Valitse tästä osuudesta maksimissaan yksi tehtävä. Jos päätät tehdä tästä osuudesta tehtävän, palauta se 31.1. mennessä:

- 1) Kutsumuskartta
- 2) Tähtihetki

B) Tulevaisuutesi -Urasuunnitelman laatiminen ja verkostot

Jos haluat tehdä näistä tehtävistä yhden, palauta se 12.2. mennessä:

- 3) Vaihtoehtoiset tulevaisuudet
- 4) Verkostoidun -olen elossa
- 5) One really important piece of paper of me

C) Modernin työnhaun menetelmät

Jos valitset tehdä näistä tehtävistä jonkun, palauta se 7.3. mennessä.

6) Instagram on virtuaalinen CV:si, luo ammatillinen tili (jollei sellaista sinulla jo ole) Instagramiin

7) Infograafeista CV! Uudenlainen tapa kertoa itsestäsi tiiviisti

8) Videoesittely (tarina sinusta) ja hiottu LinkedIn-profiili

9) Jokin muu asiallinen ja visuaalinen tapa esitellä omaa osaamistasi työhaussa (esim. visuaalinen portfolio, oma nettisivu jne.)

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Aloitus Zoomissa pe 22.1. klo 14-16.45

Verkkotehtävien deadlinet 31.1., 12.2. ja 7.3.2020

Ryhmä

- RH18SB
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a) Verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta

Verkkotehtävistä annetaan laaja ryhmäpalaute Moodlen kautta.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Arvioidaan hyväksytty/hylätty

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3020 18.01.2021-29.03.2021 1 op (RH18SD, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa omien opintojen ja kokemusten kautta saavutetun kehittymisen ja ammatillisen osaamisen
- osaa hahmottaa omaa arvoperustaansa ja perustella valintojaan
- osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuaan

tavoitteena kokonaisvaltainen elämäntyytyväisyys

- tuntee modernin työnhaun menetelmiä - osaa tehdä oman potentiaalinsa ja oman osaamisensa näkyväksi

Sisältö

- Positiivisen psykologian työkaluja oman persoonallisuuden, arvomaailman ja itsetuntemuksen kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen omaa kokonaisuhyvinvointia ajatellen
- Modernin työnhaun menetelmiä

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Kyseessä on verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta. Opiskelija tekee ennakkotehtävän ja 2 vapaavalintaista tehtävää verkossa. Niistä opiskelijat saavat ohjaavan ryhmäpalautteen ja vinkkejä.

Opintojakson aiheena on opiskelija itse. Suuntaamme ajatuksia valmistumisen jälkeiseen aikaan.

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Materiaali Moodlessa, videoita ja linkkejä liittyen itsensä johtamiseen ja urasuunnitteluun, Haaga-Helian urasivusto Mynetissa, Uusi JobTeaser-palvelu

Moodle-alusta on 4 ryhmälle sama. Löydät Moodlen nimellä:
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3024

Kirjaudu opintojaksolle itse opiskelijaksi Moodlessa (itsekirjautuminen). Salasana on: polku

Opettaja

Kristiina Adamsson

Työelämäyhteydet

Vierailija, restonomi (YAMK) Sari Ajanko, leadership coach, Diversitas Oy

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Mahdollisuus tehdä ansioluettelo, videoesittely tai LinkedIn-profiili myös englanniksi.

Ajoitus

18.01.2021 - 29.03.2021

Oppimistehtävät

Tehtävien ohjeistus on Moodlessa.

Ennakkotehtävä: Minä! "Huolet, voimavarat, osaaminen, mahdollisuudet ja huhut" Tehtävä tulee olla tehtynä 22.1. mennessä, hyödynnämme sitä Zoom-lähiopetuksessa.

Lisäksi vaihtoehtoisia tehtäviä, valitse 2 tehtävää eri osioista:

A) Itsetunto, itseluottamus ja omat vahvuudet

Valitse tästä osuudesta maksimissaan yksi tehtävä. Jos päätät tehdä tästä osuudesta tehtävän, palauta se 31.1. mennessä:

- 1) Kutsumuskartta
- 2) Tähtihetki

B) Tulevaisuutesi -Urasuunnitelman laatiminen ja verkostot

Jos haluat tehdä näistä tehtävistä yhden, palauta se 12.2. mennessä:

- 3) Vaihtoehtoiset tulevaisuudet
- 4) Verkostoidun -olen elossa
- 5) One really important piece of paper of me

C) Modernin työnhaun menetelmät

Jos valitset tehdä näistä tehtävistä jonkun, palauta se 7.3. mennessä.

6) Instagram on virtuaalinen CV:si, luo ammatillinen tili (jollei sellaista sinulla jo ole) Instagramiin

7) Infograafeista CV! Uudenlainen tapa kertoa itsestäsi tiiviisti

8) Videosittely (tarina sinusta) ja hiottu LinkedIn-profiili

9) Jokin muu asiallinen ja visuaalinen tapa esitellä omaa osaamistasi työnhaussa (esim. visuaalinen portfolio, oma nettisivu jne.)

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Aloitus Zoomissa pe 22.1. klo 14-16.45

Verkkotehtävien deadlinet 31.1., 12.2. ja 7.3.2020

Ryhmä

- RH18SD
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a) Verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta

Verkkotehtävistä annetaan laaja ryhmäpalaute Moodlen kautta.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Arvioidaan hyväksytty/hylätty

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002-3011 24.08.2020-18.12.2020 3 op (RHM30)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) luennot ja niiden yhteydessä maistelut (24 h)

2) oppimistehtävät ja niiden taustamateriaalit virtuaalisesti Moodlessa (67 h)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

1) Kurssikirja: Viinit ja väkevät juomat. Etiketit kertovat. WSET 2014

Kirjan saa ostettua Haagan Matskusta (35 €), sitä löytyy myös jonkin verran kirjastosta.

2) Virtuaaliympäristössä Moodle ilmoitetut ja linkitetyt videot

- 3) Luentomonisteet ja opiskelijan omat muistiinpanot
- 4) Muut mahdolliset luennoitsijoiden ilmoittamat materiaalit

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Maistelutentti pidetään 6. viikolla luentojen yhteydessä.

Oppimispäiväkirjojen osioiden palautukset (3 kpl) kurssin aikana. Päivämäärät ilmoitettu Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Oppimispäiväkirjojen ohjauskysymykset ja palautuspäivämäärät ovat esillä Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

27.08.2020 - 18.09.2020

Aikataulu

Viikko 1 Viinin maistelu; Viinin viljely ja valmistus

Viikko 2 Chardonnay ja Pinot Noir; Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc

Viikko 3 Syrah, Grenache ja Riesling; Muut valkoviinit ; Muut punaviinit

Viikko 4 Väkevät viinit; Väkevät juomat; Kuohuviinit; Makeat viinit

Ryhmä

- RHM30

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002-3012 24.08.2020-16.10.2020 3 op (RH20SA)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötaasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) luennot ja niiden yhteydessä maistelut (24 h)

2) oppimistehtävät ja niiden taustamateriaalit virtuaalisesti Moodlessa (67 h)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

1) Kurssikirja: Viinit ja väkevät juomat. Etiketit kertovat. WSET 2014

Kirjan saa ostettua Haagan Matskusta (35 €), sitä löytyy myös jonkin verran kirjastosta.

2) Virtuaaliympäristössä Moodle ilmoitetut ja linkitetyt videot

- 3) Luentomonisteet ja opiskelijan omat muistiinpanot
- 4) Muut mahdolliset luennoitsijoiden ilmoittamat materiaalit

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Maistelutentti pidetään 6. viikolla luentojen yhteydessä.

Oppimispäiväkirjojen osioiden palautukset (3 kpl) kurssin aikana. Päivämäärät ilmoitettu Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimispäiväkirjojen ohjauskysymykset ja palautuspäivämäärät ovat esillä Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Viikko 1 Viinin maistelu

Viikko 2 Viinin viljely ja valmistus

Viikko 3 Chardonnay ja Pinot Noir; Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc

Viikko 4 Syrah, Grenache ja Riesling; Muut valkoviinit ; Muut punaviinit

Viikko 5 Väkevät viinit; Väkevät juomat; Kuohuviinit; Makeat viinit

Viikko 6 Olutluento (Sinebrychoffin asiantuntija)

Viikko 7 Baaritunnit (Beverage Partners Finland Oy:n asiantuntija)

Viikko 8 Varalla

Ryhmä

- RH20SA

Toteutustapa

34% Lähiopetus, 66% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002-3013 24.08.2020-16.10.2020 3 op (RH20SB)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) luennot ja niiden yhteydessä maistelut (24 h)

2) oppimistehtävät ja niiden taustamateriaalit virtuaalisesti Moodlessa (67 h)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

1) Kurssikirja: Viinit ja väkevät juomat. Etiketit kertovat. WSET 2014

Kirjan saa ostettua Haagan Matskusta (35 €), sitä löytyy myös jonkin verran kirjastosta.

2) Virtuaaliympäristössä Moodle ilmoitetut ja linkitetyt videot

- 3) Luentomonisteet ja opiskelijan omat muistiinpanot
- 4) Muut mahdolliset luennoitsijoiden ilmoittamat materiaalit

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Maistelutentti pidetään 6. viikolla luentojen yhteydessä.

Oppimispäiväkirjojen osioiden palautukset (3 kpl) kurssin aikana. Päivämäärät ilmoitettu Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimispäiväkirjojen ohjauskysymykset ja palautuspäivämäärät ovat esillä Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Viikko 1 Viinin maistelu

Viikko 2 Viinin viljely ja valmistus

Viikko 3 Chardonnay ja Pinot Noir; Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc

Viikko 4 Syrah, Grenache ja Riesling; Muut valkoviinit ; Muut punaviinit

Viikko 5 Väkevät viinit; Väkevät juomat; Kuohuviinit; Makeat viinit

Viikko 6 Olutluento (Sinebrychoffin asiantuntija)

Viikko 7 Baaritunnit (Beverage Partners Finland Oy:n asiantuntija)

Viikko 8 Varalla

Ryhmä

- RH20SB

Toteutustapa

34% Lähiopetus, 66% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002-3014 24.08.2020-16.10.2020 3 op (RH20SD)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) luennot ja niiden yhteydessä maistelut (24 h)

2) oppimistehtävät ja niiden taustamateriaalit virtuaalisesti Moodlessa (67 h)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

1) Kurssikirja: Viinit ja väkevät juomat. Etiketit kertovat. WSET 2014

Kirjan saa ostettua Haagan Matskusta (35 €), sitä löytyy myös jonkin verran kirjastosta.

2) Virtuaaliympäristössä Moodle ilmoitetut ja linkitetyt videot

- 3) Luentomonisteet ja opiskelijan omat muistiinpanot
- 4) Muut mahdolliset luennoitsijoiden ilmoittamat materiaalit

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Maistelutentti pidetään 6. viikolla luentojen yhteydessä.

Oppimispäiväkirjojen osioiden palautukset (3 kpl) kurssin aikana. Päivämäärät ilmoitettu Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimispäiväkirjojen ohjauskysymykset ja palautuspäivämäärät ovat esillä Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Viikko 1 Viinin maistelu

Viikko 2 Viinin viljely ja valmistus

Viikko 3 Chardonnay ja Pinot Noir; Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc

Viikko 4 Syrah, Grenache ja Riesling; Muut valkoviinit ; Muut punaviinit

Viikko 5 Väkevät viinit; Väkevät juomat; Kuohuviinit; Makeat viinit

Viikko 6 Olutluento (Sinebrychoffin asiantuntija)

Viikko 7 Baaritunnit (Beverage Partners Finland Oy:n asiantuntija)

Viikko 8 Varalla

Ryhmä

- RH20SD

Toteutustapa

34% Lähiopetus, 66% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002-3015 26.10.2020-18.12.2020 3 op (RR19SE)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) luennot ja niiden yhteydessä maistelut (24 h)

2) oppimistehtävät ja niiden taustamateriaalit virtuaalisesti Moodlessa (67 h)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

1) Kurssikirja: Viinit ja väkevät juomat. Etiketit kertovat. WSET 2014

Kirjan saa ostettua Haagan Matskusta (35 €), sitä löytyy myös jonkin verran kirjastosta.

2) Virtuaaliympäristössä Moodle ilmoitetut ja linkitetyt videot

- 3) Luentomonisteet ja opiskelijan omat muistiinpanot
- 4) Muut mahdolliset luennoitsijoiden ilmoittamat materiaalit

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Maistelutentti pidetään 6. viikolla luentojen yhteydessä.

Oppimispäiväkirjojen osioiden palautukset (3 kpl) kurssin aikana. Päivämäärät ilmoitettu Moodlessa.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Oppimispäiväkirjojen ohjauskysymykset ja palautuspäivämäärät ovat esillä Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Viikko 1 Viinin maistelu

Viikko 2 Viinin viljely ja valmistus

Viikko 3 Chardonnay ja Pinot Noir; Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc

Viikko 4 Syrah, Grenache ja Riesling; Muut valkoviinit ; Muut punaviinit

Viikko 5 Väkevät viinit; Väkevät juomat; Kuohuviinit; Makeat viinit

Viikko 6 Olutluento (Sinebrychoffin asiantuntija)

Viikko 7 Baaritunnit (Beverage Partners Finland Oy:n asiantuntija)

Viikko 8 Varalla

Ryhmä

- RR19SE

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Kurssin osaaminen osoitetaan a) maistelutentillä (20%) ja b) oppimispäiväkirjalla (80%).

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002-3016 18.01.2021-05.07.2021 3 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 05.07.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

10 - 18

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

- Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC2HA001-3017 11.01.2021-21.05.2021 5 op (RHM28, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Opettaja

Hanna Moisio

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Ryhmä

- RHM28
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC2HA001-3019 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH18SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi opintojakson Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla jälkeen.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opiskelu perustuu ohjattuun kontaktiopetukseen, Zoom-etäohjaukseen ja harjoitus- ja etätehtävien tekoon Excelillä.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

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

Opettaja

Pekka Heikkilä

Työelämäyhteydet

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

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssilla ei varsinaisia tenttejä, vaan osaaminen osoitetaan kahden viikon välein palautettavilla ja arvioitavilla etätehtävillä. Hylätyn opintojakson voi korottaa kahtena seuraavana uusintatenttipäivänä tehtävillä tenteillä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla huomioidaan alan kansainväliset laskentakäytännöt.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Kontaktitunneilla tehtävät harjoitustehtävät ja kahden viikon välein palautettavat arvioitavat etätehtävät.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Kontaktiopetus joka toinen viikko (alkaen kalenteriviikko 44) maanantaisin klo 11,30-13,45 ja perjantaisin 8,15-10,45 ja vastaavasti samoihin aikoihin Zoom opetuksena joka toinen viikko (alkaen viikosta kalenteriviikosta 45), Zoom linkki annettu kurssin Moodle-sivulla.

Viikoittain käsiteltävät aiheet löytyvät Moodlesta kunkin viikon otsikoista

Vk 1 ja 2.: Myynnin ennustaminen ja myynnin operatiiviset tunnusluvut, Katetuottolaskenta

Vk 3 ja 4: Operatiivinen budjetointi

Vk 5 ja 6: Rahoitusbudjetti

Vk 7 ja 8: Feasibility study - kannattavuustutkimus

Ryhmä

- RH18SB

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT (aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen): Jos sinulla on kurssin sisältöihin liittyvää teoreettista ja käytännön osaamista entuudestaan, ota yhteys opettajaan keskustellaksesi AHOT –menettelystä.

Opinnollistaminen: Mikäli tiedät, että sinulla on kurssin aikana työpaikallasi vastuita ja kehityshankkeita, jotka suoraan liittyvät kurssin sisältöihin, voit suorittaa kurssin opinnollistettuna. Ota yhteys opettajaan.

Saadun opiskelijapalautteen perusteella kurssin sisällöt painottuvat käytännön laskelmiin ja opiskelijalla on mahdollisuus edetä harjoituksissa oman osaamistason mukaisessa tahdissa.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Osaaminen arvioidaan kahden viikon välein (Moodleen) palautettavilla Excelillä tehtävällä etätehtävillä, jotka sisältävät laskelmia. Arvosanat suhteessa etätehtävien yhteenlaskettuun maksimipistemäärään:

1: 45 – 54 %

2: 55 – 64 %

3: 65 – 74 %

4: 75 – 84 %

5: 85 – 100 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC2HA001-3020 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH18SD)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi opintojakson Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla jälkeen.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opiskelu perustuu ohjattuun kontaktiopetukseen, Zoom-etäohjaukseen ja harjoitus- ja etätehtävien tekoon Excelillä.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

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

Opettaja

Pekka Heikkilä

Työelämäyhteydet

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

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssilla ei varsinaisia tenttejä, vaan osaaminen osoitetaan kahden viikon välein palautettavilla ja arvioitavilla etätehtävillä. Hylätyn opintojakson voi korottaa kahtena seuraavana uusintatenttipäivänä tehtävillä tenteillä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla huomioidaan alan kansainväliset laskentakäytännöt.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Kontaktitunneilla tehtävät harjoitustehtävät ja kahden viikon välein palautettavat arvioitavat etätehtävät.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Kontaktiopetus joka toinen viikko (alkaen kalenteriviikko 35) maanantaisin klo 11,30-13,45 (L409) ja torstaisin 8,15-10,45 (G206)

Viikoittain käsiteltävät aiheet löytyvät Moodlesta kunkin viikon otsikoista

Vk 1 ja 2.: Myynnin ennustaminen ja myynnin operatiiviset tunnusluvut, Katetuottolaskenta

Vk 3 ja 4: Työvoimankäytön suunnittelu

Vk 5 ja 6.: Operatiivinen budjetointi

Vk 7 ja 8.: Rahoitusbudjetti

Ryhmä

- RH18SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT (aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen): Jos sinulla on kurssin sisältöihin liittyvää teoreettista ja käytännön osaamista entuudestaan, ota yhteys opettajaan keskustellaksesi AHOT –menettelystä.

Opinnollistaminen: Mikäli tiedät, että sinulla on kurssin aikana työpaikallasi vastuita ja kehityshankkeita, jotka suoraan liittyvät kurssin sisältöihin, voit suorittaa kurssin opinnollistettuna. Ota yhteys opettajaan.

Saadun opiskelijapalautteen perusteella kurssin sisällöt painottuvat käytännön laskelmiin ja opiskelijalla on mahdollisuus edetä harjoituksissa oman osaamistason mukaisessa tahdissa.

Toteutustapa

60% Lähiopetus, 40% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Osaaminen arvioidaan kahden viikon välein (Moodleen) palautettavilla Excelillä tehtävällä etätehtävillä, jotka sisältävät laskelmia. Arvosanat suhteessa etätehtävien yhteenlaskettuun maksimipistemäärään:

1: 45 – 54 %

2: 55 – 64 %

3: 65 – 74 %

4: 75 – 84 %

5: 85 – 100 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC2HA001-3018 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH18SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi opintojakson Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla jälkeen.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opiskelu perustuu ohjattuun kontaktiopetukseen ja harjoitustehtävien tekoon pääosin Excelillä.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

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

Niskavaara, E. 2010 tai uudempi. Yritystaloutta esimiehille. Alma Talent. Helsinki. Saatavana e-kirjana.

Selander, K & Valli, V. 2010 tai uudempi. Hinnoittelu- ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. WSOY. Helsinki. Saatavana e-kirjana.

Opettaja

Mariitta Rauhala

Työelämäyhteydet

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

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentit kontaktiopetuksen mukaisena aikana 13.9.2019 ja 9.10.2019 (muutokset mahdollisia). Tenttejä voi uusia kahtena seuraavana uusintatenttipäivänä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla huomioidaan alan kansainväliset laskentakäytännöt.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Kontaktitunneilla tehtävät harjoitustehtävät.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Kontaktiopetus keskiviikkoisin klo 11.00-13.45 (G206) ja perjantaisin klo 11.00-13.45 (G206)

Viikoittain käsiteltävät aiheet löytyvät Moodlesta kunkin viikon otsikoista

Vk 1: kertausta ja budjetointia

Vk 2: budjetointia ja rahan aika-arvo

Vk 3: budjetointia

Vk 4: Tunnusluvut ja tentti 1

Vk 5: Varaston valvonta ja työvoiman käyttö

Vk 6: Tulosityksikkökohtainen kannattavuus ja tuotekohtainen kannattavuus

Vk 7: Revenue Management ravintoloissa

Vk 8: Kertaus ja tentti 2

Ryhmä

- RH18SA
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT (aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen): Jos sinulla on kurssin sisältöihin liittyvää teoreettista ja käytännön osaamista entuudestaan, ota yhteys opettajaan keskustellaksesi AHOT – menettelystä.

Opinnollistaminen: Mikäli tiedät, että sinulla on kurssin aikana työpaikallasi vastuita ja kehityshankkeita, jotka suoraan liittyvät kurssin sisältöihin, voit suorittaa kurssin opinnollistettuna. Ota yhteys opettajaan.

Saadun opiskelijapalautteen perusteella kurssin sisällöt painottuvat käytännön laskelmiin ja opiskelijalla on mahdollisuus edetä harjoituksissa oman osaamistason mukaisessa tahdissa.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Osaaminen arvioidaan kahdella tentillä (suhteessa 40 %/40 %), jotka sisältävät laskelmia. Lisäksi palautettavat tehtävät ovat 20% kurssin kokonaisarvioinnista. Arvosanat suhteessa yhteenlaskettuun maksimipistemäärään:

1: 45 – 54 %

2: 55 – 64 %

3: 65 – 74 %

4: 75 – 84 %

5: 85 – 100 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Julkaisu THE7HA001C-3003 06.08.2020-21.05.2021 5 op-

Opettaja

Saija Laitinen, Eeva Pajakkala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

06.08.2020 - 21.05.2021

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LAW2HA001-3016 11.01.2021-21.05.2021 5 op (RHM30, ...)-

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee hotelli- ja ravintola-alaan sekä matkailuun liittyvät säännöt ja pakettimatkaehdot sekä osaa arvioida sopimusriskejä
- osaa tuottaa verkkokauppaan toimialalle juridisesti relevanttia sisältöä
- tuntee ja osaa soveltaa yritysten väliseen kaupankäyntiin liittyviä säännöksiä
- hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet
- hallitsee tietosuojan periaatteet

Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alaa koskeva sääntely
- Matkailua koskeva lainsäädäntö ja pakettimatkaehdot
- Kuluttaja- ja liikekaupan erityispiirteet
- Ennakoiva sopiminen ja sopimusriskien hallinta
- Verkkokaupan ja -mainonnan erityissääntely, tietosuoja, immateriaali- ja tekijänoikeudet verkossa
- Työsopimus ja siihen liittyvät työnantajavelvoitteet kuten palkat, TYEL, vuosilomat, perhevapaat, sairauslomat, työsuhteen päättämistoimenpiteet
- Työaika-suojelu ja työsuojelu
- Lakisäätöiset työnantajavelvoitteet

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija hallitsee hotelli- ja ravintola-alaan sekä matkailuun ja verkkokauppaan liittyvät säännöt ja osaa perustella tekemänsä valinnat. Opiskelija tuntee työnantajavelvoitteet ja osaa tehdä työsopimuksen. Opiskelija hallitsee pääpiirteissään juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Janne Jokinen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Ryhmä

- RHM30
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LAW2HA001-3017 18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH20SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee hotelli- ja ravintola-alaan sekä matkailuun liittyvät säännöt ja pakettimatkaehdot sekä osaa arvioida sopimusriskejä
- osaa tuottaa verkkokauppaan toimialalle juridisesti relevanttia sisältöä
- tuntee ja osaa soveltaa yritysten väliseen kaupankäyntiin liittyviä säännöksiä
- hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet
- hallitsee tietosuojan periaatteet

Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alaa koskeva sääntely
- Matkailua koskeva lainsäädäntö ja pakettimatkaehdot
- Kuluttaja- ja liikekaupan erityispiirteet
- Ennakoiva sopiminen ja sopimusriskien hallinta
- Verkkokaupan ja -mainonnan erityissääntely, tietosuoja, immateriaali- ja tekijänoikeudet verkossa
- Työsopimus ja siihen liittyvät työnantajavelvoitteet kuten palkat, TYEL, vuosilomat, perhevapaat, sairauslomat, työsuhteen päättämistoimenpiteet
- Työaika-suojelu ja työsuojelu
- Lakisäätöiset työnantajavelvoitteet

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija hallitsee hotelli- ja ravintola-alaan sekä matkailuun ja verkkokauppaan liittyvät säännöt ja osaa perustella tekemänsä valinnat. Opiskelija tuntee työnantajavelvoitteet ja osaa tehdä työsopimuksen. Opiskelija hallitsee pääpiirteissään juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Janne Jokinen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH20SA
- RH20SD
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LAW2HA001-3018 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RH20SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee hotelli- ja ravintola-alaan sekä matkailuun liittyvät säännöt ja pakettimatkaehdot sekä osaa arvioida sopimusriskejä
- osaa tuottaa verkkokauppaan toimialalle juridisesti relevanttia sisältöä
- tuntee ja osaa soveltaa yritysten väliseen kaupankäyntiin liittyviä säännöksiä
- hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet
- hallitsee tietosuojan periaatteet

Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alaa koskeva sääntely
- Matkailua koskeva lainsäädäntö ja pakettimatkaehdot
- Kuluttaja- ja liikekaupan erityispiirteet
- Ennakoiva sopiminen ja sopimusriskien hallinta
- Verkkokaupan ja -mainonnan erityissääntely, tietosuoja, immateriaali- ja tekijänoikeudet verkossa
- Työsopimus ja siihen liittyvät työnantajavelvoitteet kuten palkat, TYEL, vuosilomat, perhevapaat, sairauslomat, työsuhteen päättämistoimenpiteet
- Työaika-suojelu ja työsuojelu
- Lakisäätöiset työnantajavelvoitteet

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija hallitsee hotelli- ja ravintola-alaan sekä matkailuun ja verkkokauppaan liittyvät säännöt ja osaa perustella tekemänsä valinnat. Opiskelija tuntee työnantajavelvoitteet ja osaa tehdä työsopimuksen. Opiskelija hallitsee pääpiirteissään juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Janne Jokinen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RH20SB
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Kehittämistehtävä MAT2RS008-3003 24.08.2020-21.05.2021 5 op (AVO20SMSL)-

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Kehittämistehtävän ohjaukseen on varattu erillisiä ohjausaikoja/webinaareja lukukauden aikana.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kehittämistehtävän aiheeseen liittyvä kirjallisuus, jonka etsimisestä vastaa opiskelija. Opettaja voi suositella kirjallisuutta ja lähteitä aiheeseen liittyen.

Opettaja

Tommi Immonen, Sari Auranen, Jussi Mertanen, Taru Hinkka, Janne Jokinen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- AVO20SMSL

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliään ja sävyään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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 työtteen ja osaa suunnitella omaa ajankäyttöään. On oma-aloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja itsenäiset oppimistehtävät.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kortetjärvi-Nurmi, S. & Murto, K. 2015 (tai uudempi painos). Areena: Yritysviestinnän käsikirja. Edita Publishing Oy. Helsinki.

Iisa, K. & Piehl, A. & Kankaanpää, S. 2011. Tekstintekijän käsikirja. Ajantasaistettu ja uudistettu laitos. Yrityskirjat. Helsinki.

Iisa, K. & Oittinen, H. & Piehl, A. 2012. Kielenhuollon käsikirja. 7. laajennettu ja päivitetty painos. Yrityskirjat. Helsinki.

Kielitoimiston oikeinkirjoitusopas. 2017. Toim. Kankaanpää S. & Heikkilä, E. & Korhonen, R. & Maamies, S. & Piehl, A. 13. painos. Kotimaisten kielten tutkimuskeskuksen julkaisu 147.

Kortesuo, K. 2014. Sano se someksi 2. Organisaation käsikirja sosiaaliseen mediaan. Kauppakamari. Helsinki.

Office 360 –ohjeet. <https://support.office.com/fi-fi>

Opettaja

Eeva Puhakainen

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään yrityksen asiakirjaportfolio.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenttejä on kaksi.

Kielioppitentti tehdään omalla ajalla. Tentti avautuu Moodleen sovittuna ajankohtana, ja se on auki viikon. Tentti sisältää 40 tietokoneen arpomaa kysymystä niin, että jokainen opiskelija saa yksilöllisen tentin. Kun avaat tentin, varaudu tekemään se kerralla loppuun. Tenttiä ei voi avata ja palata siihen myöhemmin. Tenttiaika on 1 h 50 min.

Kirjatentti on teoksesta Areena. Yritysviestinnän käsikirja. Kirjaa on HH:n kirjastossa. Tentti ajoittuu opintojakson loppupäähän.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Kurssille tehdään seuraavat kirjalliset työt:

- Parityönä tehtävä portfolio
- Kielenhuollon tentti
- Kirjatentti
- Asiateksti.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Ilmoittautumisaika

27.08.2020 - 18.09.2020

Aikataulu

Lähiopetusta on lukujärjestyksen mukaan.

Mahdollisista poikkeuksista tiedotetaan erikseen.

Ryhmä

- o RHM30

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Kirjallinen viestintä COM1HA001-3018 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH20SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliään ja sävyään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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 omaaloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja itsenäiset oppimistehtävät.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Iisa, K. & Piehl, A. & Kankaanpää, S. 2011. Tekstintekijän käsikirja. Ajantasaistettu ja uudistettu laitos. Yrityskirjat. Helsinki.

Iisa, K. & Oittinen, H. & Piehl, A. 2012. Kielenhuollon käsikirja. 7. laajennettu ja päivitetty painos. Yrityskirjat. Helsinki.

Kielitoimiston oikeinkirjoitusopas. 2017. Toim. Kankaanpää S. & Heikkilä, E. & Korhonen, R. & Maamies, S. & Piehl, A. 13. painos. Kotimaisten kielten tutkimuskeskuksen julkaisuja 147.

Kortesuo, K. 2014. Sano se someksi 2. Organisaation käsikirja sosiaaliseen mediaan. 1. Painos. Kauppakamari. Helsinki.

Office 360 –ohjeet. <https://support.office.com/fi-fi>

Opettaja

Katriina Kolu

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään yrityksen asiakirjaportfolio.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti tehdään omalla ajalla. Tentti avautuu Moodleen 5.12 klo 13, ja se on auki ke 11.12. klo 12 asti.

Tentti sisältää 40 tietokoneen arpomaa kysymystä niin, että jokainen opiskelija saa yksilöllisen tentin.

Kun avaat tentin, varaudu tekemään se kerralla loppuun. Tenttiä ei voi avata ja palata siihen myöhemmin. Tenttiaika on 1 h 50 min.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Kurssille tehdään seuraavat kirjalliset työt:

- Parityönä tehtävä portfolio
- Kielenhuollon tentti
- Asiateksti.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Lähiopetusta on:

keskiviikkoisin 23.10. - 11.12 klo 8.00-10.30, luokka G206 ja

torstaisin 24.10. - 12.12. klo 11.00 - 13.30, luokka G314

Mahdollisista poikkeuksista tiedotetaan erikseen.

Ryhmä

- RH20SA
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Kirjallinen viestintä COM1HA001-3019 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH20SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliään ja sävyään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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 omaaloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

Opettaja

Katriina Kolu

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RH20SB
- VIRTUAL

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Kirjallinen viestintä COM1HA001-3020 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH20SD, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliään ja sävyään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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 omaaloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus, oppimistehtävät ja tehtäväpalautteet. Opintojakson laajuus on 5 opintopistettä, mikä tarkoittaa 135 tuntia opiskelijan työtä. Tästä 24 tuntia on lähiopiskelua teorialuokassa, 24 tuntia harjoituksia atk-luokassa ja 87 tuntia itsenäistä työskentelyä.

Jos haluat henkilökohtaista ohjausta, sovi aika etukäteen sähköpostitse.

Pekka Huolman, Pasila, työtila 5. krs

pekka.huolman@haaga-helia.fi

Puh. 040 488 7367

Postilokero 42 (Haaga)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. MyNet. Opiskelu. Harjoitustöiden raportointiohjeet.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Office 2016 –ohjeet. <http://myy.haaga-helia.fi/~mitan/virtuaalialmo/Word/Word2016ohje.pdf>

Iisa, K. & Piehl, A. & Kankaanpää, S. 2011. Tekstintekijän käsikirja. Ajantasaistettu ja uudistettu laitos. Yrityskirjat. Helsinki.

Iisa, K. & Oittinen, H. & Piehl, A. 2012. Kielenhuollon käsikirja. 7. laajennettu ja päivitetty painos. Yrityskirjat. Helsinki.

Kielitoimiston kielioppiopas. 2017. Toim. Kankaanpää S. & Heikkilä, E. & Korhonen, R. & Maamies, S. & Piehl, A. 13. painos. Kotimaisten kielten tutkimuskeskuksen julkaisuja 147.

Kortesuo, K. 2014. Sano se someksi 2. Organisaation käsikirja sosiaaliseen mediaan. 1. Painos. Kauppakamari. Helsinki.

Office 360 –ohjeet. <https://support.office.com/fi-fi>

Azedani, Z. 2015. Pikaopas some-markkinointiin. Zakisome. Helsinki. E-kirja luettavissa:

<https://mynet.haaga-helia.fi/palvelut-ja-hyvinvointi/kirjastot/Muutjulkaisutjaohjeet/Pikaopas%20some-markkinointiin.pdf#search=ZAKI%20aZEDANI%3A%20pIKAOPAS%25>.

Opettaja

Katriina Kolu

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään yrityksen asiakirjaportfolio.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Verkkotentti on auki Moodlessa ke 3.12. klo 17 - ke 10.12. klo 17

Uusinnat sovitaan sähköpostitse opettajan kanssa erikseen. Enintään kaksi uusintakertaa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla otetaan mahdollisuuksien mukaan esimerkkejä kansainvälisistä yrityksistä ja lehdistä.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

1. Asiateksti: Kirjoita yksilötyönä noin 1-2 liuskan mittainen asiateksti aiheesta Ulkoisen viestinnän merkitys ja kehittäminen hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohtajan työssä. Kirjoita asiatekstisi Haaga-Helian harjoitustyöpohjaan ja käytä siinä vähintään kolmea lähdettä, niiden yhteydessä lähdeviittauksia sekä työn lopussa lähdeluetteloa. Tekstin tarkastelukulman voit päättää itse, ja lähteiden lisäksi se sisältää myös omaa pohdintaasi. Hyvä työ osoittaa vähintään viestinnän osa-alueiden tuntemista ja ulkoisen viestinnän keskeisimpien käsitteiden hallintaa. Palautus printtinä tunnille 5.11. sekä sähköisesti sähköisesti Moodleen.

2. Parityönä tehtävä portfolio, joka sisältää seuraavat harjoitustyöt:

- a) Pöytäkirja
- b) Tarjous
- c) Vastaus reklamaatioon
- d) Mediatiedote
- e) Henkilöstötiedote
- f) Markkinointikirje

Portfolio tehdään Haaga-Helian raportointiohjeen mukaan, ja tehtävät noudattavat suomalaista asiakirjastandardia. Portfolioon tulevista yksittäisistä asiakirjoista annetaan tarkemmat ohjeet tunnilla. Palautus printtinä tunnin 3.12. lopussa.

3. Itsenäisesti tehtävä verkkotentti aikavälillä 3.-10.12.

4. Oman oppimisen arviointitehtävä opiskelijan saaman verkkolinkin kautta. Tehtävä tehdään E-lomakkeella.

Lisäksi tehdään koti- ja tuntitehtäviä.

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Tunnit maanantaisin klo 8.15-10.45 (teorialuokka) ja 11.15-13.45 (laiteluokka)

22.10. Opintojakson esittely, Parien muodostus, Haaga-Helian raportointiohje; Oma viestijäkuva, Some-tehtävä

29.10. Intensiiviviikko: Ei lähitunteja

5.11. Asiatyö, Ammattimaisuus ja uskottavuus, Asiakirjastandardi, Kokoustekniikkaa, Pöytäkirja; Perustamiskokouksen pöytäkirja ja oman yrityksen asiakirjalomake, Canva; Lyhenteet ja numerot

12.11. Tarjouspyyntö ja tarjous, Reklamaatio ja vastaus reklamaatioon, Yhdyssanat

19.11. Media- ja henkilöstötiedote, Viestin mukauttaminen, Iso/ pieni alkukirjain.

26.11. Ulkoasu, graafinen suunnittelu, Markkinointikirje, ANSVA-malli, Välimerkki

3.12. Kielenhuollon kokeeseen valmistautuminen, Pronominit, Kapulakieli; Portfolion viimeistely

10.12. Kielenhuollon koe omana aikana verkkotenttinä

Ryhmä

- RH20SD
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Joko

1. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja harjoitukset tai
2. Omassa työssä oppiminen/ opinnollistaminen

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Portfolio 40 %

Tentti 40 %

Asiateksti 20 %

Arviointiasteikko 1-5. Myöhästyneet suoritukset arvioidaan vain hyväksytty/ hylätty, jolloin niistä ei saa kurssin kokonaisarvosanaa nostavia pisteitä.

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

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Kirjallinen viestintä COM1HA001-3026 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RR20SE, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliään ja sävyään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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 omaaloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

Opettaja

Eeva Puhakainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR20SE
- VIRTUAL

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Kirjallinen viestintä COM1HA001-3027 26.10.2020-17.12.2021 5 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliään ja sävyään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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

Suunnittelee ja laatii sujuvasti työelämän erilaisiin viestintätilanteisiin sopivia, lähetykselpoisia 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 omaaloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 17.12.2021

Ilmoittautumisaika

22.09.2020 - 27.10.2020

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

10 - 18

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Koulumarkkinointi MAR8RH024-3003 24.08.2020-21.05.2021 1 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija:

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

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.

Sisältö

Opintojakson suorittamiseen vaadittavat osat:

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

Lisätiedot

Opintojaksolla vieraillaan eri oppilaitoksissa ja tutustutaan eri oppilaitoskulttuureihin.

Opintojaksolla on mahdollista vierailla pääkaupunkiseudun vieraskielisissä kouluissa.

Opettaja

Salla Ursin, Päivi Mattsoff, Eeva Pajakkala, Taina Pallonen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 21.05.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

0 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC1HA001-3019
26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH20SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Lisätiedot

Vastuuopettajat:

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Opettaja

Jussi Hanni

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH20SB

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC1HA001-3025
18.01.2021-31.05.2021 5 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Sisältö

Tuloslaskelma, tase, rahoituslaskelma

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Lisätiedot

Vastuuopettajat:

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Opettaja

Yrjö Laitinen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 31.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC1HA001-3017
24.08.2020-18.12.2020 5 op (RHM30)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Lisätiedot

Vastuuopettajat:

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Opettaja

Mariitta Rauhala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

27.08.2020 - 18.09.2020

Ryhmä

- RHM30

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC1HA001-3018
26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH20SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Lisätiedot

Vastuuopettajat:

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Opettaja

Mariitta Rauhala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH20SA

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC1HA001-3020
26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH20SD)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Arviointikriteeri - 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 tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

Lisätiedot

Vastuuopettajat:

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

Opettaja

Katja Rumpunen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH20SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Majoitus- ja ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen HOT2RH008-3009 18.01.2021-19.03.2021 9 op (RH20SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tunnistaa ja arvioida erilaisia liikeideoita ja konsepteja
- tuntee alan operatiiviset tunnusluvut ja ymmärtää niiden merkityksen
- ymmärtää asiakaskeskeisyyden ja myynti- ja palveluprosessien merkityksen toiminnassa
- osaa analysoida asiakkaan ostokäyttäytymistä ja myydä majoitusliikkeen palveluja aktiivisesti ja tavoitteellisesti
- hallitsee gastronomian perusteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

- Majoitusliikkeen ja ravintolan liikeideat ja konseptit
- Tunnusluvut ja laskelmat
- Asiakasymmärrys, asiakaspalveluprosessit ja asiakkaan palvelupolku
- Aktiivinen ja tavoitteellinen myynti
- Gastronomian perusteet

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ja nimeää erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja niihin liittyviä kannattavuuden tunnuslukuja.

Opiskelija tunnistaa liikeideoiden mukaiset myynti- ja asiakaspalveluprosessit yksikkötasolla.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa vertailla erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja.

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelijaa osaa kuvata ja arvioida erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja.

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

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla vertaillaan ja analysoidaan alalla toimivien yritysten liikeideoita ja asiakaspalveluprosesseja projektityönä.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Sami Rekola, Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH20SA

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Majoitus- ja ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen HOT2RH008-3010 29.03.2021-21.05.2021 9 op (RH20SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tunnistaa ja arvioida erilaisia liikeideoita ja konsepteja
- tuntee alan operatiiviset tunnusluvut ja ymmärtää niiden merkityksen
- ymmärtää asiakaskeskeisyyden ja myynti- ja palveluprosessien merkityksen toiminnassa
- osaa analysoida asiakkaan ostokäyttäytymistä ja myydä majoitusliikkeen palveluja aktiivisesti ja tavoitteellisesti
- hallitsee gastronomian perusteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

- Majoitusliikkeen ja ravintolan liikeideat ja konseptit
- Tunnusluvut ja laskelmat
- Asiakasymmärrys, asiakaspalveluprosessit ja asiakkaan palvelupolku
- Aktiivinen ja tavoitteellinen myynti
- Gastronomian perusteet

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ja nimeää erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja niihin liittyviä kannattavuuden tunnuslukuja.

Opiskelija tunnistaa liikeideoiden mukaiset myynti- ja asiakaspalveluprosessit yksikkötasolla.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa vertailla erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja.

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelijaa osaa kuvata ja arvioida erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja.

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

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla vertaillaan ja analysoidaan alalla toimivien yritysten liikeideoita ja asiakaspalveluprosesseja projektityönä.

Kansainvälisyys

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Verkko-opetus ja ryhmätyöskentely Zoomissa.

Itsenäistä opiskelua.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodlessa oleva materiaali

Opettaja

Sami Rekola, Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi

Työelämäyhteydet

Vierasluennoitsijoita

Esimerkkejä ja vertailuanalyysia

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Materiaalin kautta

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Vko 1.

Tehtävä 1. Tilastotehtävä. Yksilötehtävä. Opettaja Nina Niemi. 15 pistettä. DL 11.4

Vko 2.

Tehtävä 2. Ruokatuotesuunnittelu. Yksilö- tai ryhmätehtävä (max 4 hlö) Opettaja: Sami Rekola. 20 pistettä. DL 22.4.

Vko 3.

Tehtävä 3. Ravintolakonseptit ja tunnusluvut. Yksilötehtävä. Opettaja: Terhi Oksanen-Alén. 15 pistettä. DL 25.4.

Vko 4.

Tehtävä 4. Majoituksen tunnusluvut. Yksilötehtävä. Opettaja Nina Niemi. 10 pistettä. DL 2.5.

Vko 5.

Tehtävä 5. Asiakasymmärrys. Yksilötehtävä: Opettaja: Terhi Oksanen-Alen. 10 pistettä. DL 9.5.

Vko 6.

Tehtävä 6. Alan historia ja gastronomia. Yksilö- tai paritehtävä. Opettaja: Sami Rekola. 10 pistettä. DL 16.5.

Vko 7.

Tehtävä 7. Tarjouksen laatiminen. Opettaja: Nina Niemi. 20 pistettä. DL 23.5.

Tehtävien arvioinnissa kiinnitetään huomiota sisällön kattavuuteen, käsitteiden käyttöön, tukimateriaalien hyödyntämiseen, opiskelijan omiin ajatuksiin ja ehdotuksiin sekä hyvään suomen kielen käyttöön.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Moodlessa olevan aikataulun mukaisesti

Ryhmä

- RH20SB
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Work&study

AHOT

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

40-54 p. = arvosana 1, 55-66 p.= 2, 67-78 p.= 3, 79-90 p. = 4, 91-100 p. = 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

9 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Majoitus- ja ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen HOT2RH008-3011 18.01.2021-19.03.2021 9 op (RH20SD, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tunnistaa ja arvioida erilaisia liikeideoita ja konsepteja
- tuntee alan operatiiviset tunnusluvut ja ymmärtää niiden merkityksen
- ymmärtää asiakaskeskeisyyden ja myynti- ja palveluprosessien merkityksen toiminnassa
- osaa analysoida asiakkaan ostokäyttäytymistä ja myydä majoitusliikkeen palveluja aktiivisesti ja tavoitteellisesti
- hallitsee gastronomian perusteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

- Majoitusliikkeen ja ravintolan liikeideat ja konseptit
- Tunnusluvut ja laskelmat
- Asiakasymmärrys, asiakaspalveluprosessit ja asiakkaan palvelupolku
- Aktiivinen ja tavoitteellinen myynti
- Gastronomian perusteet

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ja nimeää erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja niihin liittyviä kannattavuuden tunnuslukuja.

Opiskelija tunnistaa liikeideoiden mukaiset myynti- ja asiakaspalveluprosessit yksikkötasolla.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa vertailla erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja.

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelijaa osaa kuvata ja arvioida erilaisia liikeideoita ja konsepteja ja tulkita niihin liittyviä tunnuslukuja.

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

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla vertaillaan ja analysoidaan alalla toimivien yritysten liikeideoita ja asiakaspalveluprosesseja projektityönä.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Sami Rekola, Terhi Oksanen-Alén, Nina Niemi

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH20SD
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö HOT2RH006-3007 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RH20SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

hahmottaa matkailuklusterin ja hotelli- ravintola-alan osana sitä
tuntee hotelli- ja ravintolaelinkeinon rakenteet
tuntee hotelli- ja ravintola-alan eri organisaatioihin liittyvät työtehtävät
tietää hotelli- ja ravintola-alan yrityksen turvallisuus- ja laatutekijät
ymmärtää toimialan globaalin luonteen ja osaa seurata tärkeimpiä kehityssuuntia

Sisältö

Hotelli- ja ravintolaelinkeino matkailuklusterin osana Matkailuklusteri ja elinkeino eilen, tänään ja huomenna

Tilastot alan viimeaikaisesta kehityksestä

Hotellien ja ravintoloiden tyypit ja organisaatiot

Keskeiset toimijat ja partnerit

Käytännön asiakaspalvelu- ja myyntitaidot

Sosiaalinen media ja muut viestintäkanavat ja niiden seuraaminen

Lainsäädäntö hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Turvallisuus ja vastuullisuus

Vastuullinen anniskelu ja anniskeluvastaavan pätevyys

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää alan työtehtävät ja niiden sisällöt.

Tunnistaa suomalaisia alan toimijoita.

Tuntee lain ja turvallisuuden merkityksen alalle.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa toimia alan työtehtävissä perehdytyksen jälkeen.

Osaa nimetä alan suomalaisia ja kansainvälisiä toimijoita.

Ymmärtää lain ja turvallisuuden merkityksen toiminnassaan alalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa ohjata omaa toimintaansa alan työtehtävissä.

Osaa seurata suomalaista ja kansainvälistä alan keskustelua eri medioissa.

Osaa soveltaa lakeja työtehtävissään ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen toimialalla.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja tuntitehtävät

Ryhmätehtävät

Vierailut

Vierailevat luennoijat

Ruokatuotannon intensiiviweek 41 viikolla

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodle-aineistot

Luennot

Luentojen materiaalit

Vierailijoiden luennot ja materiaalit

Lisälukemista:

Ruoanvalmistuksen käsikirja

Mykkänen, J. & Ursin, H. 2011. Tarjoilukirja. (myös vanhemmat painokset)

Food and Beverage Service, 9th Edition (myös vanhemmat painokset)

John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes

Walker, J. (2017). Exploring the Hospitality Industry. Third edition. Pearson Education Limited: Harlow

[https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-](https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20)

[1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20](https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20)

Jänkälä, S. (2019). Matkailun Toimialaraportti, TEM Toimialapalvelu

http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161292/TEM_3_2019_Matkailun_toimialaraportti.pdf

Opettaja

Sami Rekola, Outi Rekola, Eeva Pajakkala, Taina Pallonen

Työelämäyhteydet

Opintojakso sisältää tutustumista hotellien ja ravintoloiden eri tyyppisiin ja organisaatioihin, sekä keskeisiin toimijoihin ja partnereihin

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Keittiötentti viikolla 44

Matkailu- ja ravintolatentti viikolla 49

Uusintamahdollisuus yleisenä uusintatenttipäivänä kahden seuraavan periodin aikana

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Keittiötehtävä (Liittyy keittiön intensiiviteutukseen)

Vastuullisuusraportti (Vastuullisuusviikko)

Pareittain tehtävät tuntialustukset annettujen teemojen mukaan.

Pareittain suoritettava ajankohtaistehtävä (Median seuranta)

Tuntitehtävät

Hygieniapassi suoritetaan/hyväksiluetaan

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Opintojakso alkaa 19.8.2019

Ruokatuotannon intensiivi viikko 41. 8.00-16.00

Ryhmä

- RH20SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT- tentti 26.8.2019.

Tenttiin ilmoittaudutaan toisella lähiopetuskerralla 21.8.2019

Opettajan antavat palautetta oppimistehtävistä.

Opiskelijat antavat opintojaksopalautteen sähköisesti opintojakson päättyttyä.

Toteutustapa

89% Lähiopetus, 11% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö HOT2RH006-3008 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RH20SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

hahmottaa matkailuklusterin ja hotelli- ravintola-alan osana sitä
tuntee hotelli- ja ravintolaelinkeinon rakenteet
tuntee hotelli- ja ravintola-alan eri organisaatioihin liittyvät työtehtävät
tietää hotelli- ja ravintola-alan yrityksen turvallisuus- ja laatutekijät
ymmärtää toimialan globaalin luonteen ja osaa seurata tärkeimpiä kehityssuuntia

Sisältö

Hotelli- ja ravintolaelinkeino matkailuklusterin osana Matkailuklusteri ja elinkeino eilen, tänään ja huomenna

Tilastot alan viimeaikaisesta kehityksestä

Hotellien ja ravintoloiden tyypit ja organisaatiot

Keskeiset toimijat ja partnerit

Käytännön asiakaspalvelu- ja myyntitaidot

Sosiaalinen media ja muut viestintäkanavat ja niiden seuraaminen

Lainsäädäntö hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Turvallisuus ja vastuullisuus

Vastuullinen anniskelu ja anniskeluvastaavan pätevyys

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää alan työtehtävät ja niiden sisällöt.

Tunnistaa suomalaisia alan toimijoita.

Tuntee lain ja turvallisuuden merkityksen alalle.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa toimia alan työtehtävissä perehdytyksen jälkeen.

Osaa nimetä alan suomalaisia ja kansainvälisiä toimijoita.

Ymmärtää lain ja turvallisuuden merkityksen toiminnassaan alalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa ohjata omaa toimintaansa alan työtehtävissä.

Osaa seurata suomalaista ja kansainvälistä alan keskustelua eri medioissa.

Osaa soveltaa lakeja työtehtävissään ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen toimialalla.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja tuntitehtävät

Ryhmätehtävät

Vierailut

Vierailevat luennoijat

Ruokatuotannon intensiiviviikko 41 viikolla

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodle-aineistot

Luennot

Luentojen materiaalit

Vierailijoiden luennot ja materiaalit

Lisälukemista:

Ruoanvalmistuksen käsikirja

Mykkänen, J. & Ursin, H. 2011. Tarjoilukirja. (myös vanhemmat painokset)

Food and Beverage Service, 9th Edition (myös vanhemmat painokset)

John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes

Walker, J. (2017). Exploring the Hospitality Industry. Third edition. Pearson Education Limited: Harlow

[https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-](https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20)

[1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20](https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20)

Jänkä, S. (2019). Matkailun Toimialaraportti, TEM Toimialapalvelu

http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161292/TEM_3_2019_Matkailun_toimialaraportti.pdf

Opettaja

Sami Rekola, Outi Rekola, Eeva Pajakkala, Taina Pallonen

Työelämäyhteydet

Opintojakso sisältää tutustumista hotellien ja ravintoloiden eri tyyppeihin ja organisaatioihin, sekä keskeisiin toimijoihin ja partnereihin

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Keittiötentti viikolla 44

Matkailu- ja ravintolatentti viikolla 49

Uusintamahdollisuus yleisenä uusintatenttipäivänä kahden seuraavan periodin aikana

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Keittiötehtävä (Liittyy keittiön intensiivitoteutukseen)

Vastuullisuusraportti (Vastuullisuusviikko)

Pareittain tehtävät tuntialustukset annettujen teemojen mukaan.

Pareittain suoritettava ajankohtaistehtävä (Median seuranta)

Tuntitehtävät

Hygieniapassi suoritetaan/hyväksiluetaan

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Opintojakso alkaa 19.8.2019

Ruokatuotannon intensiivi viikko 41. 8.00-16.00

Ryhmä

- RH20SB

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT- tentti 26.8.2019.

Tenttiin ilmoittaudutaan toisella lähiopetuskerralla 21.8.2019

Opettajan antavat palautetta oppimistehtävistä.

Opiskelijat antavat opintojaksopalautteen sähköisesti opintojakson päätyttyä.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö HOT2RH006-3009 24.08.2020-18.12.2020 9 op (RH20SD)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

hahmottaa matkailuklusterin ja hotelli- ravintola-alan osana sitä
tuntee hotelli- ja ravintolaelinkeinon rakenteet
tuntee hotelli- ja ravintola-alan eri organisaatioihin liittyvät työtehtävät
tietää hotelli- ja ravintola-alan yrityksen turvallisuus- ja laatutekijät
ymmärtää toimialan globaalin luonteen ja osaa seurata tärkeimpiä kehityssuuntia

Sisältö

Hotelli- ja ravintolaelinkeino matkailuklusterin osana Matkailuklusteri ja elinkeino eilen, tänään ja huomenna

Tilastot alan viimeaikaisesta kehityksestä

Hotellien ja ravintoloiden tyypit ja organisaatiot

Keskeiset toimijat ja partnerit

Käytännön asiakaspalvelu- ja myyntitaidot

Sosiaalinen media ja muut viestintäkanavat ja niiden seuraaminen

Lainsäädäntö hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

Turvallisuus ja vastuullisuus

Vastuullinen anniskelu ja anniskeluvastaavan pätevyys

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tunnistaa ja nimeää alan työtehtävät ja niiden sisällöt.

Tunnistaa suomalaisia alan toimijoita.

Tuntee lain ja turvallisuuden merkityksen alalle.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa toimia alan työtehtävissä perehdytyksen jälkeen.

Osaa nimetä alan suomalaisia ja kansainvälisiä toimijoita.

Ymmärtää lain ja turvallisuuden merkityksen toiminnassaan alalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa ohjata omaa toimintaansa alan työtehtävissä.

Osaa seurata suomalaista ja kansainvälistä alan keskustelua eri medioissa.

Osaa soveltaa lakeja työtehtävissään ja ymmärtää turvallisuuden merkityksen toimialalla.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja tuntitehtävät

Ryhmätehtävät

Vierailut

Vierailevat luennoijat

Ruokatuotannon intensiiviviikko 43 viikolla

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodle-aineistot

Luennot

Luentojen materiaalit

Vierailijoiden luennot ja materiaalit

Lisälukemista:

Ruoanvalmistuksen käsikirja

Mykkänen, J. & Ursin, H. 2011. Tarjoilukirja. (myös vanhemmat painokset)

Food and Beverage Service, 9th Edition (myös vanhemmat painokset)

John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes

Walker, J. (2017). Exploring the Hospitality Industry. Third edition. Pearson Education Limited: Harlow

[https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-](https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20)

[1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20](https://haaga-helia.finna.fi/Search/Results?lookfor=978-1-292-10280-1&type=AllFields&dfApplied=1&limit=20)

Jänkälä, S. (2019). Matkailun Toimialaraportti, TEM Toimialapalvelu

http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161292/TEM_3_2019_Matkailun_toimialaraportti.pdf

Opettaja

Sami Rekola, Outi Rekola, Eeva Pajakkala, Taina Pallonen

Työelämäyhteydet

Opintojakso sisältää tutustumista hotellien ja ravintoloiden eri tyyppeihin ja organisaatioihin, sekä keskeisiin toimijoihin ja partnereihin

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Keittiötentti viikolla 44

Matkailu- ja ravintolatentti viikolla 49

Uusintamahdollisuus yleisenä uusintatenttipäivänä kahden seuraavan periodin aikana

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Keittiötehtävä (Liittyy keittiön intensiivitoteutukseen)

Vastuullisuusraportti (Vastuullisuusviikko)

Pareittain tehtävät tuntialustukset annettujen teemojen mukaan.

Pareittain suoritettava ajankohtaistehtävä (Median seuranta)

Tuntitehtävät

Hygieniapassi suoritetaan/hyväksiluetään

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Opintojakso alkaa 19.8.2019

Ruokatuotannon intensiivi viikko viikko 43. klo 8.00-16.00

Ryhmä

- RH20SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT- tentti 26.8.2019.

Tenttiin ilmoittaudutaan toisella lähiopetuskerralla 21.8.2019

Opettajan antavat palautetta oppimistehtävistä.

Opiskelijat antavat opintojaksopalautteen sähköisesti opintojakson päättyttyä.

Toteutustapa

89% Lähiopetus, 11% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Managerial English ENG1HR001-3010 11.01.2021-21.05.2021 3 op (RHM28, ...)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso sisältää lähiopetusta ja oppimistehtäviä sekä mahdollisesti tentin. Yleisin suoritustapa on lähiopetus + tehtävät. Etäsuoritus on mahdollista: tällöin tehdään tehtävät ja osallistutaan tenttiin uusintatenttipäivänä. Kts toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Opettaja: Kristiina Huff

Minut tavoittaa parhaiten sähköpostilla etunimi.sukunimi @ haaga-helia.fi .

Olen tavattavissa myös lähiopetuksen yhteydessä sekä muulloin työhuoneessani A408.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppimateriaali on monisteita ja toimii työvälineenä. Lisäksi käytetään hyväksi autenttista materiaalia esim. internetistä. Monisteet jaetaan lähiopetuksessa ja ovat saatavilla myös Moodlessa.

Opettaja

Kristiina Huff

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä. Kts toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Oppimistehtävät ovat esillä Moodlessa. Ne ovat enimmäkseen yksilötoita. Kts toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Aikataulu

RHM27-lukujärjestyksen mukaan.

Ryhmä

- RHM28
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistavat:

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti

Lähiopetuksen aikataulu löytyy MyNetistä/lukujärjestyksestä. Tehtävät ovat pienehköjä ja suuri osa tehtävistä tehdään lähiopetuksessa. Kirjallinen, valvottu tentti järjestetään pyydettyä tai tarvittaessa. Joskus kurssilla tehdään kotitentti, joka on tarjolla Moodlessa kurssin loppupuolella.

- lähiopetus tukee oppimistavoitteiden saavuttamista eli kaikki osallistuminen on plussaa
- varsinkin suullisten oppimistavoitteiden saavuttamista arvioidaan erityisesti lähiopetuksessa
- tehtävät ovat suurimmaksi osaksi yksilötoita
- tehtävät on hyvä palauttaa määräaikaan mennessä (pvm. Moodlessa) ja ne arvioidaan joko asteikolla hyväksytty / hylätty tai pisteytyksellä 0-100
- kaikki palautetut / tehdyt tehtävät ovat plussaa
- tentti varmistaa kirjallisen osaamisen, painotuksena kurssin sisältöihin liittyvien oppimistavoitteiden hallinta
- opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät

Lähiopetuksen aikataulu löytyy MyNetistä/lukujärjestyksestä. Tehtävät ovat pienehköjä ja osa tehtävistä tehdään lähiopetuksessa.

- lähiopetus tukee oppimistavoitteiden saavuttamista eli kaikki osallistuminen on plussaa
- varsinkin suullisten oppimistavoitteiden saavuttamista arvioidaan erityisesti lähiopetuksessa
- tehtävät ovat saatavilla Moodlessa
- tehtävät ovat suurimmaksi osaksi yksilötoita
- tehtävät on hyvä palauttaa määräaikaan mennessä (pvm. Moodlessa) ja ne arvioidaan asteikolla hyväksytty / hylätty tai pisteytyksellä 0-100
- kaikki palautetut tehtävät ovat plussaa
- jos edellä mainituissa arvioinnin kohteissa on puutteita, oppimistavoitteiden saavuttamisen osoittaminen ilman tenttiä voi olla vaikeaa
- opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä

Oppimistehtävät ja tentti

Opiskelija osallistuu lähiopetukseen vain satunnaisesti tai ei lainkaan. Opiskelija näyttää kuitenkin tekemänsä tehtävät ja varmistaa osaamisensa kirjallisessa, valvotussa tenttitilaisuudessa, yleensä uusintatenttipäivänä. Opiskelija voi osoittaa suullisen osaamisensa sovitulla lähitapaamiskerroilla.

- tehtävät ovat saatavilla Moodlessa
- tehtävät ovat suurimmaksi osaksi yksilöitä
- tehtävät on hyvä palauttaa määräaikaan mennessä ja ne arvioidaan asteikolla hyväksytty / hylätty tai pisteytyksellä 0-100
- kaikki palautetut tehtävät ovat plussaa
- suullisten oppimistavoitteiden saavuttamisen arviointi on vaikeaa; suosittelen tätä vaihtoehtoa vain erityistapauksissa ja suullisten oppimistavoitteiden todentamisesta sovitaan erikseen
- opintojakson arvosanaa voi korottaa uusintatenttipäivinä

Palaute

Olen ottanut huomioon aiempien kurssien yhteydessä esiin tulleita palautteita:

- tehtävät ovat yksilöitä
- suullista englantia on paljon
- painotetaan ammattikieltä

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Kts toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Managerial English ENG1HR001-3011 29.03.2021-21.05.2021 3 op (RH19SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Kristiina Huff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RH19SB
- RH19SA
- EXCH
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Managerial English ENG1HR001-3012 29.03.2021-21.05.2021 3 op (EXCH, ...)-

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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.

Arviointikriteeri - arvosana 5

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.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Opettaja

Kristiina Huff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- EXCH
- ONLINE
- RH19SD

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Markkinoinnin ja myynnin perusteet MAR1HR001-3011 11.01.2021-21.05.2021 5 op (RHM30, ...)-

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa:

- määritellä markkinoinnin ja myynnin prosessit sekä peruskäsitteet
- kuvailla asiakaskeskeisyyden, brändin ja palvelulupauksen merkityksen organisaatiolle
- kuvata myyntikohtaamisen eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille
- rakentaa asiakkuuksia myynnin ja markkinoinnin keinoilla eettisesti ja kestävä kehitys huomioiden

Sisältö

Sisältö

- Markkinoinnin ja myynnin peruskäsitteet ja prosessit
- Markkinoinnin kilpailukeinot 7P ja brändi
- Asiakaslähtöisyys ja asiakaspolkujen ymmärtäminen
- Henkilökohtainen myyntityö ja tavoitteellinen myyntikeskustelu
- Asiakkuuksien rakentaminen myynnin ja markkinoinnin keinoin

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyvät peruskäsitteet ja prosessit. Hän tunnistaa brändin ja asiakkuuksien merkityksen organisaatiolle.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää brändiä ja palvelulupauksia asiakkuuksien määrittämisessä. Hän osaa esittää omat ideansa ja ratkaisunsa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa hyödyntää markkinointiprosessien tuntemustaan ja ideoida markkinointitoimenpiteitä. Hän osaa perustella ideansa ja ratkaisunsa vakuuttavasti asiakkaalle.

Lisätiedot

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso toteutetaan 13.1. - 29.4.2021 välisenä aikana. Ainakin kolme ensimmäistä sessiota (13.1., 3.2. ja 19.3.) ovat Zoom-etäopetusta, kaksi viimeistä kertaa (9.4. ja 29.4.) koronatilanteen mukaisesti joko lähiopetuksena tai Zoomissa.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Bergström, S. & Leppänen, A. 2015/2016. Yrityksen asiakasmarkkinointi. Edita. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian kirjastosta.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu opettajan ilmoittama ja jakama materiaali.

Opettaja

Sonja Haaksluoto

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tutustutaan markkinointiin ja myyntiin yritysmerkkien sekä vierailevien elinkeinoelämän edustajien avulla. Lisäksi toimialan yritykseen peilattavassa opintojaksotehtävässä opiskelija voi synnyttää ja hyödyntää työelämäsuhteita.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentin voi suorittaa oman aikataulun mukaisesti opintojakson lopussa (29.4. - 9.5. välisenä aikana).

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojakson teemoja tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivien yritysten näkökulmasta.

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

- 1) Markkinointimix-ryhmätyö
- 2) Myynnin/markkinoinnin tietoisuus -parityö TAI onnistunut myyntikohtaaminen -parityö
- 3) Tentti yksilötyönä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Aikataulu

Kontaktitunnit: ke 13.1. klo 14.-17.30; ke 3.2. klo 9-14; pe 19.3. klo 14-17.30; pe 9.4. klo 9-14; to 29.4. klo 14-17.30

Ryhmä

- RHM30
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

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

Toteutustapa

40% Lähiopetus, 60% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

3 op

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Markkinoinnin ja myynnin perusteet MAR1HR001-3014 18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH20SD, ...)-

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa:

- määritellä markkinoinnin ja myynnin prosessit sekä peruskäsitteet
- kuvailla asiakaskeskeisyyden, brändin ja palvelulupauksen merkityksen organisaatiolle
- kuvata myyntikohtaamisen eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille
- rakentaa asiakkuuksia myynnin ja markkinoinnin keinoilla eettisesti ja kestävä kehitys huomioiden

Sisältö

Sisältö

- Markkinoinnin ja myynnin peruskäsitteet ja prosessit
- Markkinoinnin kilpailukeinot 7P ja brändi
- Asiakaslähtöisyys ja asiakaspolkujen ymmärtäminen
- Henkilökohtainen myyntityö ja tavoitteellinen myyntikeskustelu
- Asiakkuuksien rakentaminen myynnin ja markkinoinnin keinoin

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyvät peruskäsitteet ja prosessit. Hän tunnistaa brändin ja asiakkuuksien merkityksen organisaatiolle.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää brändiä ja palvelulupauksia asiakkuuksien määrittämisessä. Hän osaa esittää omat ideansa ja ratkaisunsa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa hyödyntää markkinointiprosessien tuntemustaan ja ideoida markkinointitoimenpiteitä. Hän osaa perustella ideansa ja ratkaisunsa vakuuttavasti asiakkaalle.

Lisätiedot

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opettaja

Tommi Immonen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH20SD
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Markkinoinnin ja myynnin perusteet MAR1HR001-3016 26.10.2020-17.12.2021 5 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa:

- määritellä markkinoinnin ja myynnin prosessit sekä peruskäsitteet
- kuvailla asiakaskeskeisyyden, brändin ja palvelulupauksen merkityksen organisaatiolle
- kuvata myyntikohtaamisen eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille
- rakentaa asiakkuuksia myynnin ja markkinoinnin keinoilla eettisesti ja kestävä kehitys huomioiden

Sisältö

Sisältö

- Markkinoinnin ja myynnin peruskäsitteet ja prosessit
- Markkinoinnin kilpailukeinot 7P ja brändi
- Asiakaslähtöisyys ja asiakaspolkujen ymmärtäminen
- Henkilökohtainen myyntityö ja tavoitteellinen myyntikeskustelu
- Asiakkuuksien rakentaminen myynnin ja markkinoinnin keinoin

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyvät peruskäsitteet ja prosessit. Hän tunnistaa brändin ja asiakkuuksien merkityksen organisaatiolle.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää brändiä ja palvelulupauksia asiakkuuksien määrittämisessä. Hän osaa esittää omat ideansa ja ratkaisunsa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa hyödyntää markkinointiprosessien tuntemustaan ja ideoida markkinointitoimenpiteitä. Hän osaa perustella ideansa ja ratkaisunsa vakuuttavasti asiakkaalle.

Lisätiedot

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opettaja

Sari Auranen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 17.12.2021

Ilmoittautumisaika

22.09.2020 - 27.10.2020

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

10 - 18

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla MAR1HL001-3018 24.08.2020-16.10.2020 3 op (RH19SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tehdä ja myydä kampanja- ja mediasuunnitelman
- tietää ja osaa hyödyntää markkinointiviestinnän muotoja
- tuntee PR:n, myyntityön, mainonnan ja menekinedistämisen merkityksen ja keinoja
- osaa kehittää yrityksen imagoa ja brändiä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Myynnin ja markkinoinnin perusteet -opintojakso suoritettuna

Sisältö

- Viestinnän kohdentaminen ja mukauttaminen
- Kampanjasuunnittelu
- Mediamixin soveltaminen
- Vaikuttaminen, verkostoituminen, mediasuhteiden rakentaminen, myyntityö, mainonta sekä menekinedistäminen, pr- ja muu suhdetoiminta

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tuntee markkinointiviestinnän perusteita sekä osaa tunnistaa keinoja ja kanavia tilanteen ja tavoitteiden mukaan. Hän pystyy sekä kirjallisesti että suullisesti kuvaamaan osaamistaan.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa markkinointiviestinnän perusteet sekä osaa valita tarkoituksenmukaiset keinot ja kanavat markkinointiviestinnän tilanteen ja tavoitteen mukaisesti. Hän osaa tuottaa sisältöä eri markkinointiviestinnän tilanteisiin ja kanaviin. Opiskelija osaa osoittaa osaamistaan sekä suullisesti että kirjallisesti.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa ja hallitsee markkinointiviestintää, osaa tuottaa monipuolista julkaisukelpoista sisältöä sekä esittää asiansa vakuuttavasti.

Lisätiedot

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opettaja

Tommi Immonen, Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RH19SA
- VIRTUAL

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

- Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla MAR1HL001-3013 24.08.2020-18.12.2020 3 op (RHM29)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tehdä ja myydä kampanja- ja mediasuunnitelman
- tietää ja osaa hyödyntää markkinointiviestinnän muotoja
- tuntee PR:n, myyntityön, mainonnan ja menekinedistämisen merkityksen ja keinoja
- osaa kehittää yrityksen imagoa ja brändiä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Myyntin ja markkinoinnin perusteet -opintojakso suoritettuna

Sisältö

- Viestinnän kohdentaminen ja mukauttaminen
- Kampanjasuunnittelu
- Mediamixin soveltaminen
- Vaikuttaminen, verkostoituminen, mediasuhteiden rakentaminen, myyntityö, mainonta sekä menekinedistäminen, pr- ja muu suhdetoiminta

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tuntee markkinointiviestinnän perusteita sekä osaa tunnistaa keinoja ja kanavia tilanteen ja tavoitteiden mukaan. Hän pystyy sekä kirjallisesti että suullisesti kuvaamaan osaamistaan.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa markkinointiviestinnän perusteet sekä osaa valita tarkoituksenmukaiset keinot ja kanavat markkinointiviestinnän tilanteen ja tavoitteen mukaisesti. Hän osaa tuottaa sisältöä eri markkinointiviestinnän tilanteisiin ja kanaviin. Opiskelija osaa osoittaa osaamistaan sekä suullisesti että kirjallisesti.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa ja hallitsee markkinointiviestintää, osaa tuottaa monipuolista julkaisukelpoista sisältöä sekä esittää asiansa vakuuttavasti.

Lisätiedot

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Vuorovaikutteiset luennot, pohdintatehtävät kontaktitunneilla. Lähiopetustuntien välillä itsenäistä työskentelyä yksilötehtävässä, sekä ryhmissä toimeksiantajalle tehtävässä projektityössä.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Bergström & Leppänen (2015): Yrityksen asiakasmarkkinointi, erityisesti osa Markkinointiviestintä kilpailukeinona

Opettaja

Sonja Haaksluoto

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään toimeksianto alan yritykselle. Opintojaksolla hyödynnetään myös vierasluennoitsijoita.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käytetään kansainvälisiä markkinointiviestinnän esimerkkejä ja materiaaleja.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Projektitehtävä ryhmätyönä, yksilötehtäviä.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 04.09.2020

Aikataulu

Lähipäivät ovat seuraavat: ti 1.9., ti 22.9., ti 13.10. ja ti 10.11., kaikki klo 14-17.30. Opiskelu lähipäivien välillä tapahtuu itsenäisesti ja ryhmän kanssa.

Ryhmä

- RHM29

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät taikka AHOT näytön muodossa.

Toteutustapa

67% Lähiopetus, 33% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

1 op

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla MAR1HL001-3014 26.10.2020-18.12.2020 3 op (RH19SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tehdä ja myydä kampanja- ja mediasuunnitelman
- tietää ja osaa hyödyntää markkinointiviestinnän muotoja
- tuntee PR:n, myyntityön, mainonnan ja menekinedistämisen merkityksen ja keinoja
- osaa kehittää yrityksen imagoa ja brändiä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Myynnin ja markkinoinnin perusteet -opintojakso suoritettuna

Sisältö

- Viestinnän kohdentaminen ja mukauttaminen
- Kampanjasuunnittelu
- Mediamixin soveltaminen
- Vaikuttaminen, verkostoituminen, mediasuhteiden rakentaminen, myyntityö, mainonta sekä menekinedistäminen, pr- ja muu suhdetoiminta

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tuntee markkinointiviestinnän perusteita sekä osaa tunnistaa keinoja ja kanavia tilanteen ja tavoitteiden mukaan. Hän pystyy sekä kirjallisesti että suullisesti kuvaamaan osaamistaan.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa markkinointiviestinnän perusteet sekä osaa valita tarkoituksenmukaiset keinot ja kanavat markkinointiviestinnän tilanteen ja tavoitteen mukaisesti. Hän osaa tuottaa sisältöä eri markkinointiviestinnän tilanteisiin ja kanaviin. Opiskelija osaa osoittaa osaamistaan sekä suullisesti että kirjallisesti.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa ja hallitsee markkinointiviestintää, osaa tuottaa monipuolista julkaisukelpoista sisältöä sekä esittää asiansa vakuuttavasti.

Lisätiedot

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Satu Rämö: Viesti perille : tuloksellista markkinointiviestintää ja sisällöntuotantoa

Opettaja

Katriina Kolu, Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti (yksilö) on maanantaina 2.12. klo 8.15 – 9.15

Uusintamahdollisuus: Kaksi seuraavaa yleistä tenttipäivää ennen kevätlukukauden 2020 päättymistä.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

OPPIMISTEHTÄVÄT

Opintojakson oppimistehtävät ovat seuraavat neljä tehtävää:

1. Kampanjasuunnitelma RESTO-tietotaitokilpailulle/ pitkä versio

Tehkää 4-5 hengen ryhmissä markkinointikampanjasuunnitelma RESTO-tietotaitokilpailulle, jonka järjestää Haagan restonomikampus 11. – 12.3.2020

RESTO-tietotaitokilpailujen markkinointikampanjasuunnitelma on kirjallinen esitys. Se tehdään Haaga-Helian pitkien raporttien raportointipohjaan. Se kirjoitetaan asiatyylillä, ei listauksina. Raportissa on loogisessa järjestyksessä:

- lähtökohta-analyysi (esim. toiminta-alueen arviointi, tuotteen kilpailuedut, kilpailijat yms.) ja markkina-analyysi
- kampanjan tavoitteiden määrittely
- kampanjan kohderyhmät
- kanava/mediavalinnat (ja muiden markkinointikeinojen käyttö) ja sanoma (viesti), kärjet
- ehdotettujen toimenpiteiden aikataulu, budjetti ja resurssit
- tulosten seuranta ja kehittäminen

Haaga-Helian raportointiohjeen mukaisesti

<https://mynet.haaga-helia.fi/opiskelu/raportointiohjeet/Pages/default.aspx>

Palautus Moodleen 10.12.

2. RESTO-tietotaitokilpailujen kampanjasuunnitelman / lyhyt versio

on esimerkiksi PP-diaesitys, josta asiakas/tilaaja/johtoryhmä saa nopealla silmäyksellä käsityksen suullisen esityksen pohjalta siitä, miksi juuri teidän ehdottamanne markkinointikampanjasuunnitelma kannattaa toteuttaa.

- esimerkiksi miksi, mitä, kenelle & miten, milloin
- esimerkiksi mikä on viesti ja miten se toteutetaan
- esimerkiksi mitä maksaa ja mitä hyötyä
- esimerkkejä ehdottamistanne toimenpiteistä (esim. millaisia somepäivityksiä, tviittejä, e-kirjeviestejä, videoita tms.)

Palautus Moodleen 4.12.

Tämä aineisto toimii myyntiesityksenne 9.12. tukena.

3. RESTO-kilpailujen markkinointikampanjan myyntiesitys 9.12.

Tehtävänänne on vakuuttaa RESTO-tietotaitokilpailujen markkinointi- ja viestintätiimi suunnittelemanne kampanjan toimivuudesta/hyödyllisyydestä

ja näin saada lupa sen toteuttamiseen.

Muistakaa (näihin kiinnitetään huomiota esityksen arvioinnissa)

- asiasisältö, perustelut valinnoille ja havainnollistaminen
- vakuuttavuus (asianhallinta, tilanteen hallinta, vuorovaikutteisuus) ja innostavuus
- ajanhallinta (esitys 10 minuuttia ja kysymykset 5 min), kiteyttäkää mukaan oleellisin
- ryhmän jäsenten roolit (jokainen puhuu)

Esitykset ovat ma 9.12. Huom! opetus kello 8.00 – 12.00

Läsnäolo myyntiesityksissä on pakollinen!

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Tuntisuunnitelma

21.10. Opintojakson aloitus, oppimistavoitteet ja tehtävät / Mitä on markkinointiviestintä?

28.10. Miten suunnitella toimiva ja vakuuttava markkinointikampanja / RESTO-tietotaitokilpailun kampanjan toimeksianto

4.11. Brändi, yrityksen imago ja yritysvieras

11.11. yritysvieras / kanavastrategia ja -valinnat

18.11. Ansaittu, oma ja ostettu media

25.11. Maine ja kriisiviestintä

2.12. Tentti / henkilökohtainen myyntityö

9.12. Esitykset ja opintojakson yhteenveto. Huom. tunnit klo 08:0 - 12:00.

Yritysvieraat opintojaksolla:

ma 4.11. klo 08:15 Marileea Järnefelt / SOK Radisson Blu

ma 11.11. klo 08:15 Timo Kivilouma / traveller blogger / huom. tila on L401-402, esityksen jälkeen tunnit jatkuvat lukkarikoneen mukaisessa tilassa.

Ryhmä

- RH19SB

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla MAR1HL001-3015 26.10.2020-18.12.2020 3 op (RH19SD)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tehdä ja myydä kampanja- ja mediasuunnitelman
- tietää ja osaa hyödyntää markkinointiviestinnän muotoja
- tuntee PR:n, myyntityön, mainonnan ja menekinedistämisen merkityksen ja keinoja
- osaa kehittää yrityksen imagoa ja brändiä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Myynnin ja markkinoinnin perusteet -opintojakso suoritettuna

Sisältö

- Viestinnän kohdentaminen ja mukauttaminen
- Kampanjasuunnittelu
- Mediamixin soveltaminen
- Vaikuttaminen, verkostoituminen, mediasuhteiden rakentaminen, myyntityö, mainonta sekä menekinedistäminen, pr- ja muu suhdetoiminta

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tuntee markkinointiviestinnän perusteita sekä osaa tunnistaa keinoja ja kanavia tilanteen ja tavoitteiden mukaan. Hän pystyy sekä kirjallisesti että suullisesti kuvaamaan osaamistaan.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa markkinointiviestinnän perusteet sekä osaa valita tarkoituksenmukaiset keinot ja kanavat markkinointiviestinnän tilanteen ja tavoitteen mukaisesti. Hän osaa tuottaa sisältöä eri markkinointiviestinnän tilanteisiin ja kanaviin. Opiskelija osaa osoittaa osaamistaan sekä suullisesti että kirjallisesti.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osaa ja hallitsee markkinointiviestintää, osaa tuottaa monipuolista julkaisukelpoista sisältöä sekä esittää asiansa vakuuttavasti.

Lisätiedot

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opettaja

Tommi Immonen, Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

OPPIMISTEHTÄVÄT

Opintojakson oppimistehtävät ovat seuraavat tehtävät:

1. Ennakkotehtävä 22.10.2019 klo 23.55 mennessä (yksilötyö)

Vastaa Moodlessa olevaan ennakkotehtävään, jonka avulla palautetaan muistiin Myynnin ja markkinoinnin perusteet –opintojaksolla käsitellyjä asioita.

2. Markkinointikampanjasuunnitelma (3-4 hengen ryhmissä)

Varsinainen toimeksianto on Moodlessa ja se annetaan tunnilla ke 23.10.2019. Toimeksiantajana on Aromi/Evento/Shaker-lehtikonserni ja toimeksiannon antaa liiketoimintajohtaja Nina Harlin.

Markkinointikampanjasuunnitelma on 12-16 sivun kirjallinen esitys, joka tehdään Haaga-Helian pitkien raporttien raportointipohjaan. Se kirjoitetaan asiatyylille, ei listauksina. Raportissa on loogisessa järjestyksessä:

- lähtökohta-analyysi (toiminta-alueen arviointi, tuotteen kilpailuedut, kilpailijat yms), markkina-analyysi
- kampanjan tavoitteiden määrittely
- kohderyhmät
- budjetti
- mediavalinnat (ja muiden markkinointikeinojen käyttö) ja sanoma (ydinviesti), kärjet
- toteutuksen aikataulu, budjetti ja resurssit
- tulosten seuranta ja kehittäminen

<https://student.home.haaga-helia.fi/group/pakki/raportointiohjeet>

Palautus Moodleen viimeistään 2.12.2019

Ryhmillä on mahdollisuus korjata markkinointikampanjasuunnitelmia myyntiesitysten jälkeen saadun palautteen pohjalta 13.12.2019 asti.

3. Markkinointikampanjasuunnitelman lyhyt versio (sama 3-4 hengen ryhmä)

Lyhyt versio on esimerkiksi Powerpoint-tiedosto tai jokin muu tiedosto, josta asiakas/tilaaja/johtoryhmä saa nopealla silmäyksellä käsityksen miksi juuri teidän ehdottomanne markkinointikampanjasuunnitelma kannattaa toteuttaa.

- esimerkiksi miksi, mitä ja miten
- esimerkiksi mikä on viesti ja miten se toteutetaan
- esimerkiksi mitä maksaa ja mitä hyötyä
- esimerkiksi millaisia flyereita, instagram-päivityksiä, twiittejä

Palautus Moodleen viimeistään 2.12. ja se on myyntiesityksenne pohjana

4. Markkinointikampanjasuunnitelman myyntiesitys ke 4.10.2019 (sama 3-4 hengen ryhmä)

Valmistele 10 minuutin esitys, jossa vakuutat asiakkaan johtoryhmän jäsenet kampanjan hyödyllisyydestä ja näin saada lupa sen toteuttamiseen. Esityksen videoidaan ja luovutetaan toimeksiantajalle.

Muistakaa esityksessä:

- ajanhallinta (esitys 10 minuuttia ja kysymykset 5 min)
- vakuuttavuus (asianhallinta, tilanteen hallinta, vuorovaikutteisuus) ja innostavuus
- ryhmän jäsenten roolit
- asiasisältö ja havainnollistaminen

Läsnäolo myyntiesityksissä on pakollinen!

5. Markkinointiviestintäkurssin itsereflektointi (yksilötyö)

Tehtävä palautetaan 13.12.2019 Moodleen. Vastaus voi olla joko kirjallinen teksti ja enintään 5 minuutin video.

Reflektoinnissa hyödynnä opintojakson osaamistavoitteita, jotka ovat:

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa tehdä ja myydä kampanja- ja mediasuunnitelman
- tietää ja osaa hyödyntää markkinointiviestinnän muotoja
- tuntee PR:n, myyntityön, mainonnan ja menekinedistämisen merkityksen ja keinoja
- osaa kehittää yrityksen imagoa ja brändiä

Peilaa osaamistasi sekä opintojakson luentomuistiinpanoihin että opintojakson kirjalliseen materiaaliin, joka on <https://haaga-helia.finna.fi/Record/3amk.280537>

Kerro kuinka hallitset nämä asiat ja mitä opit opintojaksolla.

Kaikki opintojakson oppimistehtävät arvioidaan asteikolla 1-5.

Arviointi:

Ennakkotehtävä 1 %

Markkinointikampanjasuunnitelma 60 %

Kampanjan myyntiesitys 24 %

Itsereflektointi 15 %

Yhteensä 100 %

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH19SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla MAR2HL002-3015
11.01.2021-21.05.2021 5 op (RHM29, ...)-

Osaamistavoitteet

Tavoitteet: opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Myynnin ja markkinoinnin perusteet -opintojakso ja Markkinointiviestinnän -opintojakso tulee olla suoritettuna.

Sisältö

- Myynnin johtajan tehtäväkenttä
- Markkinoinnin johtajan tehtäväkenttä
- Myynnin ja markkinoinnin yhteistyön toimintamallit
- Myynnin organisointi, rekrytointi ja motivointi
- Asiakkuuksien johtaminen ja asiakkuudenhallintajärjestelmät
- Tuoteportfolion johtaminen
- Tavoitteiden asettaminen, budjetointi ja seuranta
- Myynnin ja markkinoinnin mittarit
- Myynnin tukijärjestelmät ja jakelukanavat

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Tuntee myyntikulttuurin merkityksen yrityksen toiminnassa
- Osaa listata b-to-b myyntityön keskeiset osa-alueet
- Osaa listata myynnin/markkinoinnin esimiehen ja johdon keskeiset tehtävät
- Ymmärtää asiakkuusprosesseja ja tietää myynnin roolin asiakassuhteen hoidossa

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Osaa listata toimia, joilla vahvistetaan yrityksen myyntikulttuuria
- Osaa suunnitella yrityksen b-to-b myyntityön keskeisiä osa-alueita
- Osaa suunnitella myynnin/markkinoinnin esimiehen ja johdon keskeisiä tehtäviä yrityksen myynti/markkinointistrategiaan pohjautuen
- Osaa analysoida asiakkuusprosesseja ja suunnitella asiakkuusstrategioita
- Ymmärtää myynti/markkinointistrategian merkityksen yrityksen strategisessa päätöksenteossa

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Osaa luoda yrityksen liiketoimintastrategiaa tukevan myyntistrategian/asiakkuusstrategian
- Osaa hyödyntää asiakastietoa myynti/markkinointistrategian suunnittelussa

- Osaa suunnitella yrityksen myynti/markkinointiorganisaation ja sitä tukevat toiminnot
- Osaa kehittää yrityksen myynti/markkinointiorganisaation toimintaa

Lisätiedot

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Verkko-opetus

Itsenäinen opiskelu

Ryhmätyöskentely

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ajankohtainen kirjallisuusmateriaali löytyy Moodlesta kurssin alkaessa

Opettaja

Sari Auranen, Thomas Kingelin

Työelämäyhteydet

Case-tehtävä ja vierailijaluennot

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojaksolla ei tenttiä vaan opintojaksotehtävä ja itsearviointi. Arvosana määräytyy näiden pohjalta.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kansainväliset case-esimerkit

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Opintojaksotehtävänä myynti- ja markkinointisuunnitelman laatiminen sekä itsearviointi.

Tuntitehtävät tukevat opintojaksotehtävien tekoa

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Katso lukukjärjestys. Tarkempi aikataulu löytyy Moodlesta kurssin alkaessa

Ryhmä

- RHM29

- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT ja Work&Study - olethan opettajiin yhteydessä ennen opintojakson aloitusta, jos nämä oppimistavat sinulle ajankohtaisia

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojaksotehtävä ja itsearviointi. tarkemmat arviointikriteerit löytyvät Moodlesta

Tuntitehtävät eivät vaikuta opintojakson arviointiin

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla MAR2HL002-3016
18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH18SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Tavoitteet: opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Myynnin ja markkinoinnin perusteet -opintojakso ja Markkinointiviestinnän -opintojakso tulee olla suoritettuna.

Sisältö

- Myynnin johtajan tehtäväkenttä
- Markkinoinnin johtajan tehtäväkenttä
- Myynnin ja markkinoinnin yhteistyön toimintamallit
- Myynnin organisointi, rekrytointi ja motivointi
- Asiakkuuksien johtaminen ja asiakkuudenhallintajärjestelmät
- Tuoteportfolion johtaminen
- Tavoitteiden asettaminen, budjetointi ja seuranta
- Myynnin ja markkinoinnin mittarit
- Myynnin tukijärjestelmät ja jakelukanavat

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Tuntee myyntikulttuurin merkityksen yrityksen toiminnassa
- Osaa listata b-to-b myyntityön keskeiset osa-alueet
- Osaa listata myynnin/markkinoinnin esimiehen ja johdon keskeiset tehtävät
- Ymmärtää asiakkuusprosesseja ja tietää myynnin roolin asiakassuhteen hoidossa

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Osaa listata toimia, joilla vahvistetaan yrityksen myyntikulttuuria
- Osaa suunnitella yrityksen b-to-b myyntityön keskeisiä osa-alueita
- Osaa suunnitella myynnin/markkinoinnin esimiehen ja johdon keskeisiä tehtäviä yrityksen myynti/markkinointistrategiaan pohjautuen
- Osaa analysoida asiakkuusprosesseja ja suunnitella asiakkuusstrategioita
- Ymmärtää myynti/markkinointistrategian merkityksen yrityksen strategisessa päätöksenteossa

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Osaa luoda yrityksen liiketoimintastrategiaa tukevan myyntistrategian/asiakkuusstrategian
- Osaa hyödyntää asiakastietoa myynti/markkinointistrategian suunnittelussa

- Osaa suunnitella yrityksen myynti/markkinointiorganisaation ja sitä tukevat toiminnot
- Osaa kehittää yrityksen myynti/markkinointiorganisaation toimintaa

Lisätiedot

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Verkko-opetus

Itsenäinen opiskelu

Ryhmätyöskentely

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ajankohtainen kirjallisuusmateriaali löytyy Moodlesta kurssin alkaessa

Opettaja

Sari Auranen, Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

Case-tehtävä ja vierailijaluennot

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojaksolla ei tenttiä vaan opintojaksotehtävä ja itsearviointi. Arvosana määräytyy näiden pohjalta.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kansainväliset case-esimerkit

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Opintojaksotehtävänä myynti- ja markkinointisuunnitelman laatiminen sekä itsearviointi

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

18.1. - 21.3.2021, tarkempi aikataulu löytyy Moodlesta kurssin alkaessa

Ryhmä

- RH18SA
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojaksotehtävä ja itsearviointi. tarkemmat arviointikriteerit löytyvät Moodlesta

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla MAR2HL002-3017
29.03.2021-21.05.2021 5 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Tavoitteet: opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Myynnin ja markkinoinnin perusteet -opintojakso ja Markkinointiviestinnän -opintojakso tulee olla suoritettuna.

Sisältö

- Myynnin johtajan tehtäväkenttä
- Markkinoinnin johtajan tehtäväkenttä
- Myynnin ja markkinoinnin yhteistyön toimintamallit
- Myynnin organisointi, rekrytointi ja motivointi
- Asiakkuuksien johtaminen ja asiakkuudenhallintajärjestelmät
- Tuoteportfolion johtaminen
- Tavoitteiden asettaminen, budjetointi ja seuranta
- Myynnin ja markkinoinnin mittarit
- Myynnin tukijärjestelmät ja jakelukanavat

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Tuntee myyntikulttuurin merkityksen yrityksen toiminnassa
- Osaa listata b-to-b myyntityön keskeiset osa-alueet
- Osaa listata myynnin/markkinoinnin esimiehen ja johdon keskeiset tehtävät
- Ymmärtää asiakkuusprosesseja ja tietää myynnin roolin asiakassuhteen hoidossa

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Osaa listata toimia, joilla vahvistetaan yrityksen myyntikulttuuria
- Osaa suunnitella yrityksen b-to-b myyntityön keskeisiä osa-alueita
- Osaa suunnitella myynnin/markkinoinnin esimiehen ja johdon keskeisiä tehtäviä yrityksen myynti/markkinointistrategiaan pohjautuen
- Osaa analysoida asiakkuusprosesseja ja suunnitella asiakkuusstrategioita
- Ymmärtää myynti/markkinointistrategian merkityksen yrityksen strategisessa päätöksenteossa

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Osaa luoda yrityksen liiketoimintastrategiaa tukevan myyntistrategian/asiakkuusstrategian
- Osaa hyödyntää asiakastietoa myynti/markkinointistrategian suunnittelussa

- Osaa suunnitella yrityksen myynti/markkinointiorganisaation ja sitä tukevat toiminnot
- Osaa kehittää yrityksen myynti/markkinointiorganisaation toimintaa

Lisätiedot

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Opettaja

Sari Auranen, Thomas Kingelin

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija

- Osaa toimia omassa roolissaan organisaation brändi- ja palvelulupauksen mukaisesti
- Tuntee myynnin ja markkinoinnin roolit ja yhteiset vastuut osana erilaisten organisaatioiden tuloksellisuutta
- Osaa suunnitella myynnille ja markkinoinnille yhteisiä tavoitteita ja toimenpiteitä
- Osaa kuvata asiakaspolkuja ja eritellä asiakkaiden tarpeita eri kanavissa
- Osaa kuvata myyntiprosessin eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa kertoa oman organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen. Osaa nimetä omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyviä tavoitteita. Tunnistaa asiakaspolkuja ja myynnin eri vaiheita.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa suunnitella myynnin ja markkinoinnin yhteisiä tavoitteita osana yrityksen tuloksellisuutta. Osaa kuvata asiakaspolkuja ja myyntiprosessin. Osaa analysoida organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen vaikutuksia omaan rooliinsa. Osaa esitellä omat ideansa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa toimia ja viestiä organisaation brändi- ja palvelulupauksen mukaisesti omassa roolissaan. Osaa hyödyntää asiakaspolkujen ja myyntiprosessin tuntemustaan myynnin tukena ja perustella asiakkaalle tarjoamansa ratkaisut.

Opettaja

Sonja Haaksluoto

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RH20SA
- VIRTUAL

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• **Myynti ja markkinointi YHT1PI004-3004 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH20SB, ...)-**

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija

- Osaa toimia omassa roolissaan organisaation brändi- ja palvelulupausten mukaisesti
- Tuntee myynnin ja markkinoinnin roolit ja yhteiset vastuut osana erilaisten organisaatioiden tuloksellisuutta
- Osaa suunnitella myynnille ja markkinoinnille yhteisiä tavoitteita ja toimenpiteitä
- Osaa kuvata asiakaspolkuja ja eritellä asiakkaiden tarpeita eri kanavissa
- Osaa kuvata myyntiprosessin eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa kertoa oman organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen. Osaa nimetä omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyviä tavoitteita. Tunnistaa asiakaspolkuja ja myynnin eri vaiheita.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa suunnitella myynnin ja markkinoinnin yhteisiä tavoitteita osana yrityksen tuloksellisuutta. Osaa kuvata asiakaspolkuja ja myyntiprosessin. Osaa analysoida organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen vaikutuksia omaan rooliinsa. Osaa esitellä omat ideansa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa toimia ja viestiä organisaation brändi- ja palvelulupauksen mukaisesti omassa roolissaan. Osaa hyödyntää asiakaspolkujen ja myyntiprosessin tuntemustaan myynnin tukena ja perustella asiakkaalle tarjoamansa ratkaisut.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso toteutetaan virtuaalisesti viikkoaikataulun mukaisesti. Opiskelija opiskelee kunkin viikon asiat luentovideoista ja tukimateriaaleista. Orientaatiosesio ke 28.10. klo 11-14 luokassa L302 (pikkuauditorio). Opiskelija lunastaa paikkansa opintojaksolle olemalla läsnä tässä sessiossa, ellei ole muuta sopinut opettajan kanssa etukäteen.

Tukitunnit Zoomissa maanantaisin klo 9.30 - 10.30.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Bergström & Leppänen (2015): Yrityksen asiakasmarkkinointi. Muu suositeltava kirjallisuus Moodlessa.

Opettaja

Sonja Haaksluoto

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla viedään teoriaa käytäntöön opiskelijoiden valitsemien kohdeyritysten kautta, opintojaksolla tehtävissä tehtävissä. Opintojaksolla on kiinteä yhteys alan yrityksiin käytettävien esimerkkien kautta luentomateriaaleissa ja lisämateriaaleissa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Yksi kolmesta opintojaksotehtävästä on tentti, jonka voi suorittaa oman aikataulunsa mukaan opintojakson viikoilla 7-8 (7-20.12.) Hylätylle tenttiarvosanalle on uusintamahdollisuus, tästä sovitaan opettajan kanssa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käytetään myös kansainvälisiä yrityksiä esimerkkeinä.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Markkinointimix-ryhmätyö; Onnistunut myyntikohtaaminen-parityö sekä markkinoinnin ja myynnin käsitentti.

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Opintojakso toteutetaan kokonaan virtuaalisesti 26.10. - 20.12.2020 välisenä aikana.

Ryhmä

- RH20SB
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Näyttö tai AHOT.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• **Myynti ja markkinointi YHT1PI004-3005 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RR20SE, ...)-**

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija

- Osaa toimia omassa roolissaan organisaation brändi- ja palvelulupausten mukaisesti
- Tuntee myynnin ja markkinoinnin roolit ja yhteiset vastuut osana erilaisten organisaatioiden tuloksellisuutta
- Osaa suunnitella myynnille ja markkinoinnille yhteisiä tavoitteita ja toimenpiteitä
- Osaa kuvata asiakaspolkuja ja eritellä asiakkaiden tarpeita eri kanavissa
- Osaa kuvata myyntiprosessin eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa kertoa oman organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen. Osaa nimetä omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyviä tavoitteita. Tunnistaa asiakaspolkuja ja myynnin eri vaiheita.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa suunnitella myynnin ja markkinoinnin yhteisiä tavoitteita osana yrityksen tuloksellisuutta. Osaa kuvata asiakaspolkuja ja myyntiprosessin. Osaa analysoida organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen vaikutuksia omaan rooliinsa. Osaa esitellä omat ideansa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa toimia ja viestiä organisaation brändi- ja palvelulupauksen mukaisesti omassa roolissaan. Osaa hyödyntää asiakaspolkujen ja myyntiprosessin tuntemustaan myynnin tukena ja perustella asiakkaalle tarjoamansa ratkaisut.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso toteutetaan yhdistelmänä Zoom-opiskelusessioita (ti & to klo 8.30 - 10.45) ja oma-aloitteista opiskelua annetuista video- ja muista materiaaleista Zoom-kertojen välillä.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Bergström & Leppänen (2015): Yrityksen asiakasmarkkinointi. Muu suositeltava kirjallisuus Moodlessa.

Opettaja

Sonja Haaksluoto

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla viedään teoriaa käytäntöön opiskelijoiden valitsemien kohdeyritysten kautta, opintojaksolla tehtävissä tehtävissä. Opintojaksolla on kiinteä yhteys alan yrityksiin käytettävien esimerkkien kautta luentomateriaaleissa ja lisämateriaaleissa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Yksi kolmesta opintojaksotehtävästä on tentti, joka suoritetaan 17.12. klo 8.30 alkaen. Hylätylle tenttiarvosanalle on uusintamahdollisuus, tästä sovitaan opettajan kanssa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla käytetään myös kansainvälisiä yrityksiä esimerkkeinä.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Markkinointimix-ryhmätyö; Onnistunut myyntikohtaaminen-parityö sekä markkinoinnin ja myynnin käsitetentti.

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Opintojakso toteutetaan 2.11. - 20.12.2020 välisenä aikana. Zoom-opiskelusessiot ti & to-aamuisin klo 8.30 - 10.45.

Ryhmä

- RR20SE
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Näyttö tai AHOT.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• **Myynti ja markkinointi YHT1PI004-3010 11.01.2021-21.05.2021 5 op (NONSTOP, ...)-**

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija

- Osaa toimia omassa roolissaan organisaation brändi- ja palvelulupausten mukaisesti
- Tuntee myynnin ja markkinoinnin roolit ja yhteiset vastuut osana erilaisten organisaatioiden tuloksellisuutta
- Osaa suunnitella myynnille ja markkinoinnille yhteisiä tavoitteita ja toimenpiteitä
- Osaa kuvata asiakaspolkuja ja eritellä asiakkaiden tarpeita eri kanavissa
- Osaa kuvata myyntiprosessin eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa kertoa oman organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen. Osaa nimetä omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyviä tavoitteita. Tunnistaa asiakaspolkuja ja myynnin eri vaiheita.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa suunnitella myynnin ja markkinoinnin yhteisiä tavoitteita osana yrityksen tuloksellisuutta. Osaa kuvata asiakaspolkuja ja myyntiprosessin. Osaa analysoida organisaationsa brändi- ja palvelulupauksen vaikutuksia omaan rooliinsa. Osaa esitellä omat ideansa.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa toimia ja viestiä organisaation brändi- ja palvelulupauksen mukaisesti omassa roolissaan. Osaa hyödyntää asiakaspolkujen ja myyntiprosessin tuntemustaan myynnin tukena ja perustella asiakkaalle tarjoamansa ratkaisut.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso opiskellaan kokonaan virtuaalisesti opiskelijan omassa tahdissa 18.1. - 21.5.2021 välisenä aikana. Vastuuopettajat järjestävät Zoom-tukitunteja (tarkempi aikataulu Moodlessa), lisäksi opiskelija saa tukea Moodlen keskustelualueen kautta. Opettajat ohjaavat myös tehtäväpalautteella.

Opintojakso Asiakasymmärrys ja asiakaskokemus suositellaan suoritettavaksi ennen tätä opintojaksoa.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Bergström, S. & Leppänen, A. 2015/2016. Yrityksen asiakasmarkkinointi, 16. painos tai uudempi. Edita, Helsinki. Saatavilla sekä painettuna versiona että e-kirjana Haaga-Helian kirjastossa.

Kotler, P., Armstrong, G. & Opresnik, M.O. 2018. Principles of Marketing. Global edition. 17. painos. Pearson, UK. Saatavilla e-kirjana Haaga-Helian kirjastossa. Painettuja versioita teoksesta Principles of Marketing löytyy yksittäisinä eri kirjastoista Haaga-Helian kirjaston kautta. Painettuna versiona käyvät myös muut kuin 2018 versio, valitse mahdollisimman tuore painos.

Moodlessa sijaitseva opetusmateriaali sekä lisämateriaali.

Opettaja

Sonja Haaksluoto, Anu Nieminen

Työelämäyhteydet

Opetusmateriaaleissa käytetään yritysesimerkkejä. Opiskelija tekee opintojaksotehtävän, jossa voi synnyttää ja hyödyntää työelämäsuhteita.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Yhtenä opintojaksotehtävänä on tentti markkinoinnin ja myynnin käsitteistä sekä termeistä. Tentti suoritetaan Moodlessa opintojakson lopussa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla hyödynnetään kansainvälisiä yritysesimerkkejä sekä kansainvälisiä oppimateriaaleja.

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

1: Markkinoinnin kilpailukeinot; yksilö- tai paritehtävä. 2) Myyntiharjoitus; yksilö- tai paritehtävä. 3) Tentti; yksilötehtävä.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 31.03.2021

Aikataulu

Opintojakson voi suorittaa oman aikataulun mukaan 18.1. - 21.5.2021 välisenä aikana. Jos opiskelija valitsee opintojaksotehtäviä suoritettavaksi parin kanssa, on molempien edettävä samaan tahtiin.

Ryhmä

- NONSTOP
- AVOINAMK
- RHM30
- VIRTUAL

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 100

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- NY Start-up korkeakoulu -ohjelma ENT8LH101-3003 01.08.2020-31.07.2021 10 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Yrittäjyys on uusien mahdollisuuksien ja ratkaisujen luomista epävarmoissa oloissa. Se on innovatiivista toimintaa, jonka tuloksena olemassa olevat yritykset uudistuvat ja uusia yrityksiä syntyy. Lisäksi yrittäjänä toimiminen voi olla monessa ammatissa keskeinen työn tekemisen muoto. Ohjelman tavoitteena on tarjota opiskelijoille käytännön kokemuksia yrittäjyydestä sekä tilaisuus soveltaa oppimaansa tietopohjaa aidossa liiketoimintaympäristössä. Opintojakson jälkeen opiskelijoilla on omakohtaista kokemusta innovoivan tiimin rakentamisesta ja tiimityöstä, yritysideoiden hahmottamisesta, testaamisesta ja yritystoiminnan käynnistämisestä.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle ei ole edeltävyyssehtoja. Opintojakso voidaan liittää Liiketalouden yrittäjyysopintojen syventäviin opintokokonaisuuksiin tai vapaasti valittaviin. Opintojakso sopii hyvin kenelle tahansa opiskelijalle, jota yrittäjyys aiheena kiinnostaa.

Sisältö

NY Start Up (<http://nystartup.fi/>) on ohjelma, jossa opiskelijat perustavat opintojakson ajaksi oikealla rahalla toimivan NY-yrityksen. Yritys toimii ideoiden testilaboratoriona, tarjoaa mahdollisuuden soveltaa työelämätaitoja käytäntöön oman yrityksen kautta ja antaa opiskelijalle kuvan siitä, millaista on työskennellä omassa tai pienessä yrityksessä. Lisäksi opintojaksolla on mahdollisuus verkostoitua muiden NY-opiskelijoiden kanssa.

Opintojakso on suunniteltu soveltuvaksi eri alojen opiskelijoille. Opintojakson vahvuudet perustuvat sen poikkitieteellisyyteen ja yhdessä tekemiseen, mutta perustiedot liiketaloudesta eivät toki ole haitaksi. Mukaan tullessa ei tarvitse olla omaa valmista liikeideaa tiedossa. Tärkeintä on halu ja innostus lähteä luomaan uutta ja oppimaan oman tekemisen kautta.

Opiskelijat muodostavat tiimejä ja perustavat tiimeissä yrityksen lukuvuoden ajaksi. Yritys toimii oikeilla markkinoilla tarjoten tuotteita tai palveluita asiakkaille. NY Start Up tarjoaa erinomaisen pohjan omien ideoiden testaamiseen ja liiketoiminnassa tarvittavien taitojen kehittämiseen. Perustettavan yrityksen toiminta on verotonta 8.500 euroon saakka. Vastaavia opintoja järjestetään samanaikaisesti muissa korkeakouluissa ympäri Suomea. Työskentely huipentuu valtakunnalliseen finaaliin, jossa opiskelijat kilvoittelevat keskenään parhaasta yritysideasta. Voittajatiimi pääsee edustamaan Suomea Eurooppa-tasolla.

Kurssi on osa eurooppalaista JA Start Up Program -kokonaisuutta, ja vastaavanlaisia kursseja järjestetään eri Euroopan maissa. Suomessa NY Start Up on korkeakoulujen yhteinen ohjelma, jota hallinnoi Nuori Yrittäjyys Ry (<http://nuoriyrittajyys.fi/>). Pääkaupunkiseudulla opintojakso toteutetaan yhdessä eri korkeakoulujen kanssa. Opiskelijatiimit kootaan monialaisiksi.

NY Start Up'n ohjelmarunko:

1. tiimiytyminen (mahdollisuuksien hahmottaminen ja tiimiytyminen)
2. yrityksen toimintaidean pohtiminen

3. liiketoimintamallin kehittäminen ja liikeidean testaaminen (liiketoimintasuunnitelma)

4. yritykset toiminnassa

5. tulevaisuuden suunnitelmat

Lisäksi:

- aloitusleiri
- sparraukset ja tiimitapaamiset myös muiden korkeakoulujen kanssa
- lähiopetus 2-3 kertaa kuukaudessa
- oppimispäiväkirjat (3 kpl) sekä loppuraportti
- Online-tehtävät
- valmistautuminen NY Start Up –kilpailuun (mm. hissipuhe/pitchaus)
- valitut tiimit pääsevät NY Start Up –finaaliin (Suomen Mestaruus)
- yksi tiimi pääsee mukaan NY Start Up -Euroopan Mestaruus –kilpailuihin

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- tietää, mitä yrittäjämäinen toimintatapa tarkoittaa.
- tietää ideoinnin ja yritystoiminnan suunnittelun vaiheet ja osaa olla tiimin jäsen.
- seuraa kehittymistään oppimispäiväkirjassa.
- osaa luetella yrittäjältä vaadittavat osaamiset ja tietää, mitä haasteita on yritystoiminnan aloittamisessa tai kehittämisessä.
- osaa tehdä liiketoimintamallin ja ymmärtää liiketoimintasuunnitelman tekemisen tärkeyden.

Arviointikriteeri - arvosana 3

- hallitsee yrityksen ideoinnin, suunnittelun ja perustamisen vaiheet.
- osaa toimia aktiivisesti tiimin jäsenenä.
- tietää hyvin, mitä oman yritystoiminnan aloittamiseen tarvitaan.
- seuraa analyyttisesti kehittymistään oppimispäiväkirjassa.
- pystyy tarvittaessa toimimaan yrittäjämäisesti ja havaitsee erilaisia mahdollisuuksia ympäristössään.
- osaa tehdä hyvän liiketoimintamallin ja hahmotella liiketoimintasuunnitelman oman tai toisen yrittäjän yritystoiminnan aloittamiseksi.

Arviointikriteeri - arvosana 5

- hallitsee yrityksen ideoinnin, suunnittelun ja perustamisen vaiheet hyvin.
- osaa toimia rakentavasti innovatiivisen tiimin vetäjänä ja jäsenenä.
- seuraa analyyttisesti kehittymistään oppimispäiväkirjassa ja pyrkii tietoisesti jatkuvaan kehittymiseen.
- pystyy hyödyntämään erilaisia mahdollisuuksia ympäristössään.
- tunnistaa ja arvioi yrittäjän osaamistarpeita kiitettävästi ja toimii itse yrittäjämäisesti.
- tietää, mitä haasteita yritystoiminnan aloittamisessa on ja osaa kiitettävästi ratkaista eteen tulevia ongelmia.
- osaa suunnitella, kehittää ja arvioida yrityksen toimintaa liiketoimintamallin avulla sekä tehdä toteuttamiskelpoisen liiketoimintasuunnitelman.

Lisätiedot

NY Start up -ohjelma tehdään yhdessä pääkaupunkiseudun korkeakoulujen kanssa ja aikataulu muokataan yhteisesti opintojakson edetessä. Ohjelmaan sisältyy vierailijoita, yritystapaamisia,

workshopeja ja asiantuntijasparraajien tapaamisia, joista sovitaan sitä mukaa, kun ohjelmassa edetään. SM-kilpailut ja EM-kilpailu järjestetään NY-organisaation toimesta.

Paras tiimi pääsee Suomen Mestaruus -kilpailuihin. Suomesta lähetetään voittajatiimi Euroopan Mestaruus -kilpailuihin.

Opettaja

Juuso Kokko, Mariitta Rauhala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

01.08.2020 - 31.07.2021

Ilmoittautumisaika

01.08.2020 - 05.07.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen COM8RH021-3004 19.10.2020-23.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-**

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä -opintojakso suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaavalintaisen opintojakson suorittamista.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

Opiskelija osoittaa hallitsevansa riittävästi opintojakson oppimistavoitteita (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)

Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa

Opiskelija osallistuu harjoituksiin

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Päivi Mattsoff

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

19.10.2020 - 23.10.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 16.10.2020

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKA Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma, HOSBA Degree Programme in Hotel, Restaurant and Tourism Management, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ny Start up korkeakoulu: Part 1 Let´s Innovate ENT8LH400-3001 01.08.2020-31.07.2021 5 op (02HAAGAVV)-

Opettaja

Juuso Kokko, Mariitta Rauhala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

01.08.2020 - 31.07.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ny Start up korkeakoulu: Part 2 Let´s Do Business ENT8LH401-3001 01.08.2020-31.07.2021 5 op (02HAAGAVV)-

Opettaja

Juuso Kokko, Mariitta Rauhala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

01.08.2020 - 31.07.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTEEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **ONT-tukikurssi: Tieteellinen kirjoittaminen ja lukeminen COM8HA002-3002 22.03.2021-26.03.2021 2 op (02HAAGAVV, ...)-**

Sisältö

Opi lukemaan ja kirjoittamaan tieteellisiä tekstejä!

Haluatko oppia lukemaan tieteellisiä artikkeleita ja tutkimuksia? Koetko erityisesti englanninkieliset tieteelliset tekstit haastavina lukea ja ymmärtää?

Kurssilla perehdytään tieteellisten tekstien rakenteeseen ja ominaispiirteisiin. Saat käytännön vinkkejä helpottamaan tieteellisten tekstien ymmärtämistä. Kurssilla kerrataan myös tehokasta tiedonhakua, lähdeviitekäytäntöjä ja lähdekritiikkiä. Kurssi tukee erityisesti opinnäytetyöprosessin aloittamisessa.

Opettaja

Katriina Kolu

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

22.03.2021 - 26.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 19.03.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 39

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTEM Degree Programme in Hospitality, Tourism and Experience Management, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee opinnäytetyöprosessin vaiheet
- tietää opinnäytetyönsä tavoitteen
- osaa hakea tietoa erilaisista lähteistä
- osaa määritellä opinnäytetyönsä keskeiset käsitteet
- osaa suunnitella realistisen aikataulun opinnäytetyöprojektilleen
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen
- osaa laatia suunnitelman tutkimukselliselle kehittämishankkeelleen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Koulutusohjelman määrittelemät opinnot.

Sisältö

Sisältö

- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa
- Opinnäytetyön eteneminen Kontossa
- Opinnäytetyöntekijän roolit ja velvollisuudet
- Liikesalaisuudet opinnäytetyössä
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman sisältö ja laajuus
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Referoiva kirjoittaminen
- Tutkimus-, kehittämis- tai innovointimenetelmän valintaperusteet
- Opinnäytetyön raportointi ohjeen mukaisesti
- Itsensä johtaminen opinnäytetyöprosessin aikana

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 5

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Opettaja

Saija Laitinen

Työelämäyhteydet

Opinnäytetyö tehdään yleensä toimeksiantona yritykselle tai yhteisölle.

Opinnäytetyö tukee tekijän ammatillista kehittymistä.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opinnäytetyössä käytetään kansainvälisiä alan tietolähteitä.

Opinnäytetyön toimeksiantaja voi olla kansainvälinen yritys tai yhteisö.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 11.09.2020

Aikataulu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin:

Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien opintojakson jälkeen.

Ryhmä

- RLM22
- RHM28

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

a. päiväopetus: lähiopetusta noin 16 tuntia 8 viikon aikana

b. monimuoto-opetus: lähiopetusta noin 16 tuntia yhden lukukauden aikana

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

- Opinnäytetyö, vaihe 1 THE7HH901-3026 18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee opinnäytetyöprosessin vaiheet
- tietää opinnäytetyönsä tavoitteen
- osaa hakea tietoa erilaisista lähteistä
- osaa määritellä opinnäytetyönsä keskeiset käsitteet
- osaa suunnitella realistisen aikataulun opinnäytetyöprojektilleen
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen
- osaa laatia suunnitelman tutkimukselliselle kehittämishankkeelleen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Koulutusohjelman määrittelemät opinnot.

Sisältö

Sisältö

- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa
- Opinnäytetyön eteneminen Kontossa
- Opinnäytetyöntekijän roolit ja velvollisuudet
- Liikesalaisuudet opinnäytetyössä
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman sisältö ja laajuus
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Referoiva kirjoittaminen
- Tutkimus-, kehittämis- tai innovointimenetelmän valintaperusteet
- Opinnäytetyön raportointi ohjeen mukaisesti
- Itsensä johtaminen opinnäytetyöprosessin aikana

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 5

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Opettaja

Saija Laitinen

Työelämäyhteydet

Opinnäytetyö tehdään yleensä toimeksiantona yritykselle tai yhteisölle.

Opinnäytetyö tukee tekijän ammatillista kehittymistä.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opinnäytetyössä käytetään kansainvälisiä alan tietolähteitä.

Opinnäytetyön toimeksiantaja voi olla kansainvälinen yritys tai yhteisö.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien opintojakson jälkeen.

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

a. päiväopetus: lähiopetusta noin 16 tuntia 8 viikon aikana

b. monimuoto-opetus: lähiopetusta noin 16 tuntia yhden lukukauden aikana

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Opinnäytetyö, vaihe 1 THE7HH901-3047 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee opinnäytetyöprosessin vaiheet
- tietää opinnäytetyönsä tavoitteen
- osaa hakea tietoa erilaisista lähteistä
- osaa määritellä opinnäytetyönsä keskeiset käsitteet
- osaa suunnitella realistisen aikataulun opinnäytetyöprojektilleen
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen
- osaa laatia suunnitelman tutkimukselliselle kehittämishankkeelleen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Koulutusohjelman määrittelemät opinnot.

Sisältö

Sisältö

- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa
- Opinnäytetyön eteneminen Kontossa
- Opinnäytetyöntekijän roolit ja velvollisuudet
- Liikesalaisuudet opinnäytetyössä
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman sisältö ja laajuus
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Referoiva kirjoittaminen
- Tutkimus-, kehittämis- tai innovointimenetelmän valintaperusteet
- Opinnäytetyön raportointi ohjeen mukaisesti
- Itsensä johtaminen opinnäytetyöprosessin aikana

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Arviointikriteeri - arvosana 5

Kts. arviointikriteerit MyNetissä

Opettaja

Saija Laitinen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

26.03.2021 - 09.04.2021

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RR18SE
- RH18SA
- RL18SF
- RL18SG
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 60

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 FRE1HA001-3003 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Tämä opintojakso toteutetaan monimuotototeutuksena. Opintojaksolla on lähiopetusta seitsemänä aamuna periodissa 1 yhteensä 28 h ja itsenäistä opiskelua 53 h.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppimateriaalina käytämme kirjaa C'est parfait ! 1 (Otava), josta opiskelemme viisi ensimmäistä kappaletta. Tätä samaa oppikirjaa käytetään kurssilla Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2.

Opettaja

Catherine Metivier

Työelämäyhteydet

Kurssilla harjoitellaan käytännön sanastoa ja puhetilanteita, joista on hyötyä työelämässä. Kurssilla käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssin viimeisellä kerralla, pidetään kirjallinen tentti. Opettaja kertoo uusintamahdollisuudesta kurssin alussa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Kurssilla tehdään runsaasti sekä kirjallisia että suullisia oppimistehtäviä.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Tunnit pidetään periodissa 1 aina perjantaisin klo 8.30 -11.30 luokassa L409 atk.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Kurssin ahointi käynnistyy ottamalla yhteyttä opettajaan.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 FRE1HA002-3003 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 (FRE1HA001) tai vastaavat taidot.

Sisältö

Ammatillisia kielenkäyttötilanteita

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Tämä opintojakso toteutetaan monimuotototeutuksena. Opintojaksolla on lähiopetusta seitsemänä aamuna periodissa 2 yhteensä 28 h ja itsenäistä opiskelua 53 h.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppimateriaalina käytämme samaa kirjaa kuin Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1-opintojaksolla eli C'est parfait ! 1 (Otava). Jatkamme kolmannesta kappaleesta.

Opettaja

Catherine Metivier

Työelämäyhteydet

Kurssilla harjoitellaan käytännön sanastoa ja puhetilanteita, joista on hyötyä työelämässä. Kurssilla käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssin viimeisellä kerralla, pidetään kirjallinen tentti. Opettaja kertoo uusintamahdollisuudesta kurssin alussa

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Kurssilla tehdään runsaasti sekä kirjallisia että suullisia oppimistehtäviä.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Tunnit pidetään periodissa 2 aina perjantaisin klo 8.30 -10.30 luokassa L409 atk.

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Kurssin ahotointi käynnistyy ottamalla yhteyttä opettajaan.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ravintola-projekti RES1RH001-3003 18.01.2021-19.03.2021 3 op (RH19SA, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

osaa kehittää ravintolan liikeidean ja siihen soveltuvia tuotteita

osoittaa ja soveltaa ravintola-alan ammattitaitoa projektissa

osaa työskennellä projektin sidosryhmien kanssa

kykenee soveltamaan opittuja projektityötaitoja

osaa arvioida projektin tuloksia

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi ensimmäisen vuoden opintojaksojen jälkeen.

Sisältö

Sisältö

- Ravintolan liiketoiminnan kehittäminen projektityöskentelyn avulla
- Yhteistyö ravintolan klusterissa ja verkostoissa
- Tavoitteellinen projektin toteutus (revenue managementin ja kontrollitoimintojen avulla)
- Viestintä ja tiimityö projektissa
- Projektin tulosten arviointi

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä eri projektityön menetelmiä.

Opiskelija osallistuu projektityöskentelyyn.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija työskentelee projektin jäsenenä vastuullisesti.

Opiskelija soveltaa ravintola-alan osaamistaan kehittämistyössä ja projektin täytäntöönpanossa.

Opiskelija analysoi projektin tuloksia.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija osoittaa projektin ja tiimityön johtamistaitoja.

Opiskelija osaa hyödyntää ravintola-alan osaamistaan kehittämisprojektin eri vaiheissa ja toimii itseohjautuvasti.

Opiskelija laatii projektin toteutuksen ja tulosten arviointikriteerit.

Opettaja

Heikki Ursin, Jari Karjalainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH19SA
- RH19SB
- RH19SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ravintolan gastronomia FPR8RH026-3003 26.10.2020-18.12.2020 6 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Perehdyttää opiskelija ruokakulttuurin kiehtovaan maailmaan. Tarkastelemme ruokakulttuurin kehitystä ja sen vaikutuksia nykypäivän gastronomiseen tarjontaan. Harjaannutamme taitojamme ruoanvalmistuksessa ja salityöskentelyssä. Teemme vierailuja opintojaksolla annettaviin kohteisiin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee erilaisten erikoisraaka-aineiden käsittelyn, valmistamisen ja tarjoilun
- Osaa tarjota asiakkaille ravintolaelämyksiä
- Hallitsee ravintola-alan etiketti säännösten ja käyttäytymistavat
- Osaa valmistaa saliruokia
- Tuntee suomalaista ja kansainvälistä gastronomista historiaa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Vapaavalintainen opintojakso, joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Opintojaksolle pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuomien perusteiden hyväksytty suorittaminen. Opintojakso on suunnattu restonomiopintojen 2 . ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

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

Lisätiedot

Kurssimaksu: opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun

Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

Opintojaksolla tehdään tutustumiskäyntejä mahdollisuuksien mukaan ravintoloihin ja alan sidosryhmien liiketoimintaan.

Opintojaksolla tutustutaan kansainväliseen ruokakulttuuriin ja gastronomiaan.

Arviointi

Hyväksytty/Täydennettävä

- Tentti
- Osallistuminen annettuihin vierailuihin ja tehtäviin
- Kirjareferaatti Moodlessa (Sillanpää Merja, Säännöstelyn huvi. SKS 2002.)

Opettaja

Heikki Ursin, Jari Karjalainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 6 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Restaurant Project RES3RH004-3003 26.10.2020-18.12.2020 6 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Learning outcomes

Upon completion of the course, the student

- can apply restaurant industry competence in a restaurant project
- can collaborate with project stakeholders
- recognizes different project tools and can compare and select the right one
- can apply project work skills in development work
- can evaluate project outcomes

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Starting level and linkage with other courses

Recommended after 2nd year studies. The course is completed in connection with the 9 ECTS module Food & Beverage Management.

Sisältö

Course contents

- Developing the business of foodservice concepts through project work
- Collaboration within the foodservice cluster and networks
- Implementing a project plan while keeping objectives and profitability in mind
- Communication and team work in a project
- Evaluating project outcomes

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Grade 1

The student can name project tools applicable to the project in question.

The student takes part in project work.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Grade 3

The student takes part in project work in a responsible manner.

The student applies restaurant industry competence in developing the foodservice business and in implementing the project.

The student is able to analyze the outcome of the project.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Grade 5

The student shows managerial skills applicable to the project and team work.

The student applies restaurant industry competence in developing the foodservice business and in implementing the project in a self-directed and innovative manner.

The student creates evaluation criteria for the implementation and outcome of the project.

Lisätiedot

Cooperation with the business community and other organizations

The course assignment will be conducted in co-operation with the hospitality industry as a development project.

Internationality

Internationally known project tools are used and the project is implemented in the context of the foodservice industry in Finland or in an international setting.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Contact hours, related assignments, and the project implementation.

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

Connected with course Food & Beverage Management

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Lesson materials

Guest lecturers material

Opettaja

Sami Rekola, Terhi Oksanen-Alén

Työelämäyhteydet

The course assignment will be conducted in co-operation with the hospitality industry as a development project.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

Internationally known project tools are used and the project is implemented in the context of the foodservice industry in Finland or in an international setting

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Working in groups

Rrelated assignments and the project implementation.

Self and peer evaluation

Connected with course Food & Beverage Management

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

First period:

Contact lessons Mondays 11.15-13.45.

Groups make their own schedules to the project planning.

Second period:

Project implementation week 44 (Monday to Sunday)

Ryhmä

- RH18SB
- RH18SD
- RH18SA

Self and peer evaluation

Course feedback at the end of the second period

Toteutustapa

84% Lähiopetus, 16% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

The course is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

5 op

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 6 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ruoan ja juoman yhdistäminen RES1HR002-3012 18.01.2021-19.03.2021 3 op (RH18SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakujen keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH18SB

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ruoan ja juoman yhdistäminen RES1HR002-3013 18.01.2021-19.03.2021 3 op (RH18SD)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

- Aistinvarainen arviointi
- Analyyttinen maistaminen
- Klassiset yhdistelmät
- Makuaistimukseen liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuaistimukseen perustuva rakentaminen

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakujen keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH18SD

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ruoan ja juoman yhdistäminen RES1HR002-3011 18.01.2021-19.03.2021 3 op (RH18SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

- Aistinvarainen arviointi
- Analyyttinen maistaminen
- Klassiset yhdistelmät
- Makuaistimukseen liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuaistimukseen perustuva rakentaminen

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakujen keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RH18SA

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ruoka ja Media FPR8RH028-3002 29.03.2021-21.05.2021 5 op (02HAAGAVV, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tutustua median tapoihin tuottaa ruokaan liittyvää kirjoittelua 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

- ruokatrendit
- ruoka-aiheisen artikkelin ja tekeminen
- ruokatoimittajan työ
- ruokadesign
- ruokavalokuvauksen periaatteet

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa ohjatusti ja annettujen ohjeiden mukaan suunnitella ja toteuttaa ruokamediaan liittyvän tekstin ja reseptin kuvineen sovitusta aiheesta. Opiskelija tarvitsee paljon tukea tehtävässä.

Aikataulujen noudattamisessa on ongelmia ja oman työn suunnittelussa puutteita.

Opiskelija osallistuu keskusteluun tunneilla ja ryhmän toimintaan satunnaisesti.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa ruokamediaan liittyvän teksti- ja reseptikokonaisuuden kuvineen sovitusta aiheesta, mutta tekniikan ja toteutuksen osalta esiintyy epätasaisuutta.

Aikataulujen noudattamisessa on jonkin verran ongelmia ja oman työn suunnittelussa puutteita. Tunnistaa omat heikkoudet ja pystyy hyödyntämään palautetta.

Kaikki annetut tehtävät on tehty tehtävänannon mukaisesti.

Opiskelija osallistuu keskusteluun tunnilla. Tuo omia ajatuksiaan ja ideoitaan yhteiseen keskusteluun, antaa asiallista palautetta omalla vuorollaan.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa ruokamediaan liittyvän teksti- ja reseptikokonaisuuden kuvineen, jossa tuotos muodostaa yhtenäisen kokonaisuuden. Työ on tekniikan ja toteutuksen osalta erinomainen.

Opiskelija noudattaa aikatauluja, osaa suunnitella ja mitoittaa oman työn käytettävissä olevan ajan mukaan. Hän tunnistaa omat kehittämistarpeensa, osaa hyödyntää palautetta ja pystyy itsenäisesti löytämään ratkaisuja ongelmiin.

Tehtäviin on paneuduttu ja tehtävät on tehty tehtävänannonmukaisesti. Työssä on persoonallista näkemystä.

Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun tunnilla, jakaa tietoa, ideoi ja kommentoi yhdessä, antaa rakentavaa ja konkreettista palautetta, luo myönteistä ilmapiiriä. Hän sisäistää tiedon jakamisen merkityksen ja tekee sitä aktiivisesti ryhmässä.

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan yhdessä elinkeinon kanssa (vierailevia luennoitsijoita, tutustumiskäyntejä ja tehtävän toteutus elinkeinolle).

Opettaja

Päivi Peltonen, Birgitta Nelimarkka

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ruokamatkailu TOU2RR001-3009 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RH18SA, ...)-

Osaamistavoitteet

- 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Opettaja

Kristiina Havas, Jari Karjalainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RH18SA
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Ruokamatkailu TOU2RR001-3011 18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH18SD)-**

Osaamistavoitteet

- 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja Zoom-luennot.

Opiskelijoiden ryhmäprosessin ohjaus.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Hungry for Finland – Ruokamatkailun tuotteistamishanke. Haaga-Helia amk. Luettavissa:

<http://hungryforfinland.fi/>. Luettu 4.1.2021

Visit Finland / Business Finland. Ruokamatkailu. Luettavissa:

<https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/tuotekehitys-ja-teemat/ruokamatkailu> . Luettu 5.1.2021

Visit Finland / Business Finland. Food in Finland. Luettavissa: <https://www.visitfinland.com/food/> . Luettu 5.1.2021

Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028, toimenpiteet 2020-2023. Luettavissa: <http://hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Ruokamatkailustrategia-2020-2028.pdf> . Luettu 4.1.2021

Ruokamatkailun tuotesuosituksset. Luettavissa: https://www.businessfinland.fi/4998b7/globalassets/julkaisut/visit-finland/tutkimukset/2020/visit_finland_ruokamatkailun_tuotesuosituksset_2020.pdf . Luettu 4.1.2021

Havas, K. & Jaakonaho, K. 2012. Evästä matkailuun. Luotsi makumatkan rakentamiseen. Haaga-Helia amk. Luettavissa: http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/evasta_matkailuun/. Luettu 27.5.2020.

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

Uusivirta, H. 1993. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. WSOY. Porvoo.
Ruokamatkailun trendeistä:

Ruokamatkailu – mikä nosteessa vuonna 2020? Luettavissa: <https://esignals.fi/teemat/trendit/ruokamatkailu-mika-nosteessa-vuonna-2020/#8fa3d618> . Luettu 4.1.2021

Katsaus tulevan vuoden ja vuosikymmenen ruokatrendiennusteisiin
Luettavissa: <http://lahiruokaohjelma.blogspot.com/2019/12/katsaus-tulevan-vuoden-ja-vuosikymmenen.html> . Luettu 4.1.2021

Tikka, M. Vastuullinen ruokareitti Helsinkiin Tripsteri-matkamedian lukijoille. Luettavissa: <http://hungryforfinland.fi/ruokamatkailu-kehitt%C3%A4%C3%A4-vastuullinen-ruokareitti-helsinkiin> . Luettu 4.1.2021

Visit Finland. Tunne asiakkaasi. Kohderyhmäopas matkailuyrityksille. Luettavissa: <https://www.businessfinland.fi/globalassets/tunne-asiakkaasi---kohderyhmaopas-matkailuyrityksille---visit-finland.pdf> . Luettu 4.1.2021

Paikallisia elintarvikeyrityksiä, lähi- ja luomutuotteita. Luettavissa: <https://aitojamakuja.fi/>. Luettu 4.1.2021

Opettaja

Kristiina Havas, Jari Karjalainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Vieraanvaraisuustentti 18.2.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Ruokamatkailutehtävä

Havainnointitehtävä

Innovointitehtävä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Tunnit torstain klo 10.00-14.00. Vuoroviikoin lähiopetusta ja Zoom-luentoja.

Viikko 1 (kalenteriviikko 3)

to 21.1.2021

Ryhmytyminen

Opintojakson esittely, mitä ruokamatkailu on?

Ruokamatkailustrategia

Opintojaksotehtävän esittely ja havainnointitehtävän antaminen

Viikko 2 (kalenteriviikko 4)

to 28.1. Zoom-luennot

Havainnointitehtävien esitykset

Innovointitehtävän antaminen

Elämysten tuottaminen ja palvelumuotoilu

Asiakasprofiilit

Viikko 3 (kalenteriviikko 5)

to 4.2. L40X

Suomalainen ruoka / Finnish gastronomy

Suomalainen ruoka ja siihen liittyvät perinteet sekä raaka-aineet

Logistiikka, tilaukset , annoskortit

viikko 4 (kalenteriviikko 6)

to 11.2. Zoomissa

Innovointitehtävän esittely

Tarinallistaminen ruokamatkailussa

Viikko 5 (kalenteriviikko 7)

to 18.2. Itsenäistä työskentelyä

Vieraanvaraisuustentti (hyväksytty / hylätty). Materiaali täällä Moodlessa tentin kohdalla.

Kalenteriviikko 8

Ei opetusta - hiihdetäänhymy / tutustutaan matkailun suuralueisiin

Viikko 6 (kalenteriviikko 9)

to 4.3.

Tiimien työskentelyä

Viikko 7 (kalenteriviikko 10)

to 11.3.

Tehtävien esitykset

Viikko 8 (kalenteriviikko 11)

To 18.3.

Palautteet tehtävistä ja kommentit opintojaksosta

Muutokset viikkoaikatauluun mahdollisia

Ryhmä

- RH18SD

Toteutustapa

20% Lähiopetus, 80% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tehtävien arviointikriteerit esitellyt tehtävien ohjeistuksissa

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

5 op

Virtuaaliosuus

4 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Ruokamatkailu TOU2RR001-3012 18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH18SB)-**

Osaamistavoitteet

- 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - 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.

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja Zoom-luennot.

Opiskelijoiden ryhmäprosessin ohjaus.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Hungry for Finland – Ruokamatkailun tuotteistamishanke. Haaga-Helia amk. Luettavissa:

<http://hungryforfinland.fi/>. Luettu 4.1.2021

Visit Finland / Business Finland. Ruokamatkailu. Luettavissa:

<https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/tuotekehitys-ja-teemat/ruokamatkailu> . Luettu 5.1.2021

Visit Finland / Business Finland. Food in Finland. Luettavissa: <https://www.visitfinland.com/food/> . Luettu 5.1.2021

Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028, toimenpiteet 2020-2023. Luettavissa: <http://hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Ruokamatkailustrategia-2020-2028.pdf> . Luettu 4.1.2021

Ruokamatkailun tuotesuosituksset. Luettavissa: https://www.businessfinland.fi/4998b7/globalassets/julkaisut/visit-finland/tutkimukset/2020/visit_finland_ruokamatkailun_tuotesuosituksset_2020.pdf . Luettu 4.1.2021

Havas, K. & Jaakonaho, K. 2012. Evästä matkailuun. Luotsi makumatkan rakentamiseen. Haaga-Helia amk. Luettavissa: http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/evasta_matkailuun/. Luettu 27.5.2020.

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

Uusivirta, H. 1993. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. WSOY. Porvoo.
Ruokamatkailun trendeistä:

Ruokamatkailu – mikä nosteessa vuonna 2020? Luettavissa: <https://esignals.fi/teemat/trendit/ruokamatkailu-mika-nosteessa-vuonna-2020/#8fa3d618> . Luettu 4.1.2021

Katsaus tulevan vuoden ja vuosikymmenen ruokatrendiennusteisiin
Luettavissa: <http://lahiruokaohjelma.blogspot.com/2019/12/katsaus-tulevan-vuoden-ja-vuosikymmenen.html> . Luettu 4.1.2021

Tikka, M. Vastuullinen ruokareitti Helsinkiin Tripsteri-matkamedian lukijoille. Luettavissa: <http://hungryforfinland.fi/ruokamatkailu-kehitt%C3%A4%C3%A4-vastuullinen-ruokareitti-helsinkiin> . Luettu 4.1.2021

Visit Finland. Tunne asiakkaasi. Kohderyhmäopas matkailuyrityksille. Luettavissa: <https://www.businessfinland.fi/globalassets/tunne-asiakkaasi---kohderyhmaopas-matkailuyrityksille---visit-finland.pdf> . Luettu 4.1.2021

Paikallisia elintarvikeyrityksiä, lähi- ja luomutuotteita. Luettavissa: <https://aitojamakuja.fi/>. Luettu 4.1.2021

Opettaja

Kristiina Havas, Sakari Ketolainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Vieraanvaraisuustentti 17.2.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Ruokamatkailutehtävä

Havainnointitehtävä

Innovointitehtävä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Tunnit keskiviikkoisin klo 11.00-15.00. Vuoroviikoin lähiopetusta ja Zoom-luentoja.

Viikko 1 (kalenteriviikko 3)

Ke 20.1.2021

Ryhmäytyminen

Opintojakson esittely, mitä ruokamatkailu on?

Ruokamatkailustrategia

Opintojaksotehtävän esittely ja havainnointitehtävän antaminen

Viikko 2 (kalenteriviikko 4)

Ke 27.1. Zoom-luennot

Havainnointitehtävien esitykset

Innovointitehtävän antaminen

Elämysten tuottaminen ja palvelumuotoilu

Asiakasprofiilit

Viikko 3 (kalenteriviikko 5)

ke 3.2. L40X

Suomalainen ruoka / Finnish gastronomy

Suomalainen ruoka ja siihen liittyvät perinteet sekä raaka-aineet

Logistiikka, tilaukset , annoskortit

viikko 4 (kalenteriviikko 6)

ke 10.2. Zoomissa

Innovointitehtävän esittely

Tarinallistaminen ruokamatkailussa

Viikko 5 (kalenteriviikko 7)

Ke 17.2. Itsenäistä työskentelyä

Vieraanvaraisuustentti (hyväksytty / hylätty). Materiaali täällä Moodlessa tentin kohdalla.

Kalenteriviikko 8

Ei opetusta - hiihdetäänhymy / tutustutaan matkailun suuralueisiin

Viikko 6 (kalenteriviikko 9)

Ke 3.3.

Tiimien työskentelyä

Viikko 7 (kalenteriviikko 10)

Ke 10.3.

Tehtävien esitykset

Viikko 8 (kalenteriviikko 11)

Ke 17.3.

Palautteet tehtävistä ja kommentit opintojaksosta

Muutokset viikkoaikatauluun mahdollisia

Ryhmä

- RH18SB

Toteutustapa

20% Lähiopetus, 80% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tehtävien arviointikriteerit esitellyt tehtävien ohjeistuksissa

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

T&K-osuus

5 op

Virtuaaliosuus

4 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 GER1HA001-3009 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 1

Tunnus: GER1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Kansainvälisyys

Suositellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä

- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Arja Blanco - Pauli Kudel. Freut mich 1. Otava.

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tuntityöskentely

Itsenäiset tehtävät

Tentti

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 GER1HA001-3007 18.01.2021-19.03.2021 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 1

Tunnus: GER1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Kansainvälisyys

Suositellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä

- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Arja Blanco - Pauli Kudel. Freut mich 1. Otava.

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Tuntityöskentely

Itsenäiset tehtävät

Tentti

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 GER1HA001-3008 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 1

Tunnus: GER1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Kansainvälisyys

Suositellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Sisältö

Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä

- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Arja Blanco - Pauli Kudel. Freut mich 1. Otava.

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tuntityöskentely

Itsenäiset tehtävät

Tentti

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 GER1HA002-3009 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Tunnus: GER1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Lisätiedot

Kansainvälisyys

Suositellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Arja Blanco - Pauli Kudel. Freut mich 1. Otava.

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaa suorittavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tuntityöskentely

Itsenäiset tehtävät

Tentti

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 GER1HA002-3007 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Tunnus: GER1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä

tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Lisätiedot

Kansainvälisyys

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Arja Blanco - Pauli Kudel. Freut mich 1. Otava.

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tuntityöskentely

Itsenäiset tehtävät

Tentti

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 GER1HA002-3008 29.03.2021-21.05.2021 3 op (02HAAGAVV, ...)-

Osaamistavoitteet

Tunnus: GER1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Lisätiedot

Kansainvälisyys

Suositellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Arja Blanco - Pauli Kudel. Freut mich 1. Otava

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaa suorittavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Tuntityöskentely

Itsenäiset tehtävät

Tentti

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 GER1HA003-3003 18.01.2021-19.03.2021 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Tunnus: GER1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Lisätiedot

Kansainvälisyys

Suositellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

○ 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 GER1HA004-3003 29.03.2021-21.05.2021 3 op (02HAAGAVV, ...)-

Osaamistavoitteet

Tunnus: GER1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Kansainvälisyys

Suositellaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Arvosana 5

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

Lisätiedot

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin itsenäinen suoritus

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

○ 02HAAGAVV

- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 GER1HA005-3003 24.08.2020-16.10.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Osaamistavoitteet

Tunnus: GER1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Lisätiedot

Kansainvälisyys

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Opetuksen yhteydessä jaettava materiaali.

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaa suorittavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

Tunnus: GER1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Sisältö

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan

kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arvosana 5

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

Lisätiedot

Kansainvälisyys

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Opetuksen yhteydessä jaettava materiaali

Opettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla harjoitetaan arkikielen lisäksi opiskelu- ja työelämään liittyvää saksan kielen sanastoa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti on viimeisellä lähiopetuskerralla. Uusintatentit Haaga-Helian uusintatenttipäivinä, ks. ilmoittautumisohjeet MyNetissä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Suosittelaa suorittavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Ilmoitetaan Moodlessa.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Ks. Lukkarikone

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

1) Lähiopetus

tai

2) Täysin isenäinen suoritus

Lähiopetustunneilla teemme aiheeseen liittyviä harjoituksia paljon suullisesti. Itsenäiseen työskentelyyn kuuluu kotitehtävien sekä oppimistehtävien tekeminen. Itsenäisen työskentelyn tueksi on tarjolla digitaalisia sovelluksia.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LEA2HA003-3010**
18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH18SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen jälkeen.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähi- ja verkko-opetus

Itsenäinen opiskelu

Strategiatyön tentti, strategiatehtävä ja -esitys

Kehittämistehtävä ja siihen liittyvä palautteenanto

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kehusmaa, K. 2010. Strategiatyö: organisaation voimanlähde. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnan kautta.

Viitala, R. 2014. Henkilöstöjohtaminen: strateginen kilpailutekijä. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnan kautta.

Moodlen oppimateriaali

Opettaja

Aija Juvonen, Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

Vierailijaluennot alan yrityksistä. Opintojaksolla käydään lisäksi läpi alan yritysten strategiatyötä esimerkkien avulla ja toteutetaan kehittämistehtävä alan yritykselle.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentin ja tehtävien ajankohdat sovitaan yhdessä opintojakson alussa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla tutustutaan kansainvälisiin yritys-esimerkkeihin.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Strategiatehtävä

Henkilöstöjohtamisen kehittämistehtävä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

18.1. - 21.3.2021, tarkempi aikataulu julkaistaan Moodlessa kurssin alkaessa.

Ryhmä

- RH18SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Jos opintojakson osaaminen on hankittu esimerkiksi liikkeenjohdollisissa ja henkilöstöjohtamisen tehtävissä tai yrittäjänä, AHOT-suoritus sovitaan erikseen opettajan kanssa.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tentti (strategiaosuus)

Strategiatehtävä- ja esitys

Henkilöstöjohtamisen kehittämistehtävä

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LEA2HA003-3011**
18.01.2021-19.03.2021 5 op (RH18SB, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen jälkeen.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähi/verkkotapaamiset

Itsenäinen opiskelu

Strategiatyön tentti ja strategiatehtävä

Henkilöstöjohtamisen kehittämistehtävä ja siihen liittyvä palautteenanto

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kehusmaa, K. 2010. Strategiatyö: organisaation voimanlähde. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnan kautta.

Viitala, R. 2014. Henkilöstöjohtaminen: strateginen kilpailutekijä. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnan kautta. Moodlesta olevat oppimateriaali

Opettaja

Aija Juvonen, Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

Vierailijaluennot alan yrityksistä. Opintojaksolla käydään lisäksi läpi alan yritysten strategiatyötä esimerkkien avulla ja toteutetaan kehittämistehtävä alan yritykselle.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentin ajankohda ja kehittämistehtävän palautuspäivä sovitaan yhdessä opintojakson alussa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla tutustutaan kansainvälisiin yritysesimerkkeihin.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Strategiatehtävä

Henkilöstöjohtamisen kehittämistehtävä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

18.1. - 21.3.2021, tarkempi aikataulu löytyy Moodlesta kurssin alkaessa.

Ryhmä

- RH18SB

- RH18SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Jos opintojakson osaaminen on hankittu esimerkiksi liikkeenjohdollisissa ja henkilöstöjohtamisen tehtävissä tai yrittäjänä, AHOT-suoritus sovitaan erikseen opettajan kanssa.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tentti

Strategiatehtävä

Kehittämistehtävä

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LEA2HA003-3009**
24.08.2020-18.12.2020 5 op (RHM28)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen jälkeen.

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - 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.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus

Itsenäinen opiskelu

Strategiatyön tentti

Kehittämistehtävä ja siihen liittyvä palautteenanto

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kehusmaa, K. 2010. Strategiatyö: organisaation voimanlähde. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnan kautta.

Viitala, R. 2014. Henkilöstöjohtaminen: strateginen kilpailutekijä. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnan kautta.

Opettaja

Meri Vehkaperä

Työelämäyhteydet

Vierailijaluennot alan yrityksistä. Opintojaksolla käydään lisäksi läpi alan yritysten strategiatyötä esimerkkien avulla ja toteutetaan kehittämistehtävä alan yritykselle.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentin ajankohta ja kehittämistehtävän palautuspäivä sovitaan yhdessä opintojakson alussa.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojaksolla tutustutaan kansainvälisiin yritys-esimerkkeihin.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Strategiatyön tentti

Henkilöstöjohtamisen kehittämistehtävä

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 11.09.2020

Aikataulu

Julkaistaan Moodlessa ennen opintojakson alkua.

Ryhmä

- RHM28

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Jos opintojakson osaaminen on hankittu esimerkiksi liikkeenjohdollisissa ja henkilöstöjohtamisen tehtävissä tai yrittäjänä, AHOT-suoritus sovitaan erikseen opettajan kanssa.

Toteutustapa

20% Lähiopetus, 80% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tentti

Kehittämistehtävä

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

4 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Strategic Management and Human Resource Management in Hotel, Restaurant and Tourism Business LEA2HA001-3012 29.03.2021-21.05.2021 5 op (3AMK, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Recommended for 3rd year students.

Sisältö

Participative strategy process

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

q

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Grade

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Lisätiedot

The learning goals of this course can be reached in the following ways:
Involvement into participative lectures, a team assignment, Strategy test and HRM assignment.
Independent learning and assessing one's own learning are expected.

The course is suggested to take in 2nd or 3rd year.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Online studies including kick-off, briefing of an assignments, possible workshops and consultation sessions, presentation sessions and online lessons.

Independent studies, including independent work with the assignment, other possible team co-operation, making the presentation, writing the team report and searching sources and studying the source material of the course topics.

The module includes the assessment of your own learning (feedback via e-form).

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

All material used (on Moodle) and produced on-line

Articles and sources provided/suggested on Moodle

Opettaja

Emilia Sarkia, Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

Case studies, business examples, analysis, working life visitors (possible) and development assignments.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Online exam week 16

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

International case studies

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Strategy and HRM assignment detailed instructions on Moodle

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Lessons on Thursdays and Fridays (weeks 13 - 20)

Ryhmä

- 3AMK
- EXCH
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Work&Study

AHOT

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Online strategy exam 40 pointis

Strategy assignment 10 points

HRM assignments 50 points

Total 50 points

0 - 49 points = 0

50 – 59 points = 1

60 – 69 points = 2

70 – 79 points = 3

80 – 89 points = 4

90 – 100 points = 5

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Suunnitelma THE7HA001A-3003 06.08.2020-21.05.2021 5 op-

Opettaja

Saija Laitinen, Eeva Pajakkala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

06.08.2020 - 21.05.2021

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen SWE2HA001-3019 11.01.2021-21.05.2021 5 op (RHM29, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). 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 opintojakson suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason*.

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet:

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys:

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opettaja

Arja Aktan-Helminen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RHM29
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen SWE2HA001-3020 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH19SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). 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 opintojakson suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason*.

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet:

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys:

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakson suoritustapa ja opintojaksolla noudatettavia perusperiaatteita:

- Aktiivinen osallistuminen opetukseen Jatkuva näyttö, eli tuntityöskentely

on osa arviointia.

- Poissaoloja ei voi korvata lisätehtävillä, opiskelijan vastuulla on hankkia mahdollisesti tunneilla jaettu lisämateriaali sekä selvittää kavereilta seuraavan kerran kotitehtävät.

- Kirja (Skål och välkommen) ja opetuksessa jaettu muu materiaali tulee olla oppitunnilla mukana.

Opintojakson sisältöjä:

- Alan erilaiset asiakas- ja myyntipalvelutilanteet (ravintolan ja hotellin asiakaspalvelutilanteita)
- Gastronomista terminologiaa ja suomalaisesta keittiöstä kertomista
- Matkailijan Suomi
- Alan yrityksen, sen toimintojen ja henkilökunnan esittely
- Työelämän suullisia viestintätilanteita
- Alan ammatillisia tekstejä ja liikeviestintää

Opintojakson 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

Opintojakson ohjaus tapahtuu opetuksen yhteydessä.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppikirja:

Skål och välkommen (Minna Jääskeläinen & Annika Salervo, SanomaPro). Kirja on opintojaksolla pakollinen.

Opettajien erilliset opetusmonisteet.

Opettaja

Arja Aktan-Helminen

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia. Opetuksessa käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia.

Elinkeinovierailut sekä mahdolliset vierailijat oppitunneilla.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenttien ajankohdat löydät Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon. Painotetaan opiskelijan mahdollisuuksia kotikansainvälistymiseen. Opiskellaan kohdekielten kulttuuria.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävistä löydät tarkempaa tietoa Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Opintojakson aikataulun ja luokkatilan löydät tämän sivun vasemmasta laidasta "Rytmitys- ja tilatoiveet ja ajoitus" - otsikon alta.

Tarkempi aikataulu on Moodle-sivulla opintojakson alettua.

Ryhmä

- RH19SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistapa a:

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena.

Oppimistapa b:

(Tämän vaihtoehdon valitseminen edellyttää keskustelua opintojakson opettajien kanssa ennakoon.)

Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT).

<https://mynet.haaga-helia.fi/fi/opiskelu/ahot/Pages/default.aspx>

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen SWE2HA001-3021 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RH19SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). 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 opintojakson suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason*.

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet:

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys:

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opettaja

Arja Aktan-Helminen, Anna Sarajas-Zino

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RH19SB

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen SWE2HA001-3022 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH19SD)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). 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 opintojakson suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason*.

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Arviointi

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

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.*

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet:

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys:

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

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakson suoritustapa ja opintojaksolla noudatettavia peruseriaatteita:

- Aktiivinen osallistuminen opetukseen (max. kaksi poissaoloa kummaltakin opettajalta). Jatkuva näyttö, eli tuntityöskentely

on osa arviointia.

- Poissaoloja ei voi korvata lisätehtävillä, opiskelijan vastuulla on hankkia mahdollisesti tunneilla jaettu lisämateriaali sekä

selvittää kavereilta seuraavan kerran kotitehtävät.

- Kirja (Skål och välkommen) ja opetuksessa jaettu muu materiaali tulee olla oppitunnilla mukana.

Opintojakson sisältöjä:

- 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

Opintojakson 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

Opintojakson ohjaus tapahtuu opetuksen yhteydessä.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppikirja:

Skål och välkommen (Minna Jääskeläinen & Annika Salervo, SanomaPro). Kirja on opintojaksolla pakollinen.

Opettajien erilliset opetusmonisteet.

Opettaja

Anna Sarajas-Zino

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia. Opetuksessa käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia.

Elinkeinovierailut sekä mahdolliset vierailijat oppitunneilla.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenttien ajankohdat löydät Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon. Painotetaan opiskelijan mahdollisuuksia kotikansainvälistymiseen. Opiskellaan kohdekielten kulttuuria.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävistä löydät tarkempaa tietoa Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Opintojakson aikataulun ja luokkatilan löydät tämän sivun vasemmasta laidasta "Rytmitys- ja tilatoiveet ja ajoitus" - otsikon alta.

Tarkempi aikataulu on Moodle-sivulla opintojakson alettua.

Ryhmä

- RH19SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistapa a:

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena.

Oppimistapa b:

(Tämän vaihtoehdon valitseminen edellyttää keskustelua opintojakson opettajien kanssa ennakoon.)

Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT).

<https://mynet.haaga-helia.fi/fi/opiskelu/ahot/Pages/default.aspx>

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

- Kundenservice på svenska painoarvo on 25 % (Anna)
- Muntliga övningar painoarvo on 25 % (Anna)
- Gastronomi painoarvo on 50 % (Arja)

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Tietoperusta THE7HA001B-3003 06.08.2020-21.05.2021 5 op-

Opettaja

Saija Laitinen, Eeva Pajakkala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

06.08.2020 - 21.05.2021

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Toiminta projekteissa LEA1HA001-3017 11.01.2021-21.05.2021 3 op (RHM30, ...)-

Osaamistavoitteet

- 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 ennakoida projektin riskejä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

1. opintojen perusopintoja: ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

- Projektit liiketoimintamallina
- Projektin tavoitteiden asettaminen ja rajaaminen
- Projektin ohjaus, seuranta, raportointi
- Sidosryhmäyhteistyö projekteissa
- Projektioorganisaatio: 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Kristiina Havas

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 08.01.2021

Ryhmä

- RHM30
- ONLINE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

- 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 ennakoida projektin riskejä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

1. opintojen perusopintoja: ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät, tentti ja projektiraportti/suunnitelma päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena TAI

b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti TAI

c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b) = näyttö (sovittava tuntien ulkopuolella)

Jakso toteutetaan mahdollisuuksien mukaan kehitysprojektina, jolla on toimeksiantaja ja osallistuvat opiskelijaryhmät toimivat projektiryhminä. Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen

tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön:

Keskustelu opettajan kanssa, kirjatentti kurssin kirjasta (yllä: kohta c).

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ruuska, K. 2012. Pidä projekti hallinnassa. Suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Talentum, Helsinki.
Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaaman ilmoittama tai jakama materiaali.

Opettaja

Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

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

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kirjallisuuskoe (soveltava) toiseksi viimeisellä kurssiviikolla. Näyttökoe voidaan suorittaa erikseen sovittavana ajankohtana tai yleisessä tentissä.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Projektisuunnitelma yksilö- tai ryhmätyönä

TAI

Loppuraportti äskettäin toteutetusta projektista.

Jakson oppimistavoitteet:

Opiskelija tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä

- osaa organisoida ja suunnitella toimintaa projekteissa
- 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

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RH20SA
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti TAI
c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b) = näyttö (sovittava tuntien ulkopuolella)
Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön:

Keskustelu opettajan kanssa, kirjatentti kurssin kirjasta (yllä: kohta c).

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tentti 60 % (60/100 p)

Harjoitustyö / raportti 40 % (40/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 50/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Toiminta projekteissa LEA1HA001-3019 26.10.2020-18.12.2020 3 op (RH20SB)-

Osaamistavoitteet

- 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 ennakoida projektin riskejä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

1. opintojen perusopintoja: ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

- Projektit liiketoimintamallina
- Projektin tavoitteiden asettaminen ja rajaaminen
- Projektin ohjaus, seuranta, raportointi
- Sidosryhmäyhteistyö projekteissa
- Projektioorganisaatio: 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

a. Verkko- ja lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät, tentti ja projektiraportti/suunnitelma päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena TAI

b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti TAI

c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b) = näyttö (sovittava tuntien ulkopuolella)

Jakso toteutetaan mahdollisuuksien mukaan kehitysprojektina, jolla on toimeksiantaja ja osallistuvat

opiskelijaryhmät toimivat projektiryhminä. Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön:

Keskustelu opettajan kanssa, kirjatentti kurssin kirjasta (yllä: kohta c).

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ruuska, K. 2007. Pidä projekti hallinnassa. Suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Talentum, Helsinki. luvut 1-5 ja 7. (ei lukua 6/laatu)

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaaman ilmoittama tai jakama materiaali.

Opettaja

Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

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

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kirjallisuuskoe (soveltava) jakson aikana (ei loppukoetta). Näyttökoe voidaan suorittaa yleisessä tentissä.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Tehtävä on ryhmätyönä (tai pari- tai yksilötyönä) tehtävä projektisuunnitelma (tuleva projekti) TAI

Loppuraportti äskettäin toteutetusta projektista.

Jakson oppimistavoitteet:

Opiskelija tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä

- osaa organisoida ja suunnitella toimintaa matkailussa
- 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

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Lähi/verkko-opetus Pe 11-13:45 huone A427 Haaga.

Kirjallisuuskoe erikseen sovittavalla lähiopetuskerralla to XX.X. klo 12:00-14:00 huone A427.

Projektiraporttien/suunnitelmien palautus Moodleen jakson päättyessä, viimeistään 20.12.

Ryhmä

- RH20SB

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti TAI

c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b) = näyttö (sovittava tuntien ulkopuolella)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön:

Keskustelu opettajan kanssa, kirjatentti kurssin kirjasta (yllä: kohta c).

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tentti 50 % (50/100 p)

Harjoitustyö / raportti 50 % (50/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 50/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Toiminta projekteissa LEA1HA001-3020 24.08.2020-16.10.2020 3 op (RH20SD, ...)-

Osaamistavoitteet

- 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 ennakoida projektin riskejä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

1. opintojen perusopintoja: ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

- Projektit liiketoimintamallina
- Projektin tavoitteiden asettaminen ja rajaaminen
- Projektin ohjaus, seuranta, raportointi
- Sidosryhmäyhteistyö projekteissa
- Projektioorganisaatio: 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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät, tentti ja projektiraportti/suunnitelma päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena TAI
 - b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti TAI
 - c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b) = näyttö (sovittava tuntien ulkopuolella)
- Jakso toteutetaan mahdollisuuksien mukaan kehitysprojektina, jolla on toimeksiantaja ja osallistuvat

opiskelijaryhmät toimivat projektiryhminä. Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön:

Keskustelu opettajan kanssa, kirjatentti kurssin kirjasta (yllä: kohta c).

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ruuska, K. 2007. Pidä projekti hallinnassa. Suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Talentum, Helsinki. luvut 1-5 ja 7. (ei lukua 6/laatu)

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaaman ilmoittama tai jakama materiaali.

Opettaja

Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

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

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kirjallisuuskoe (soveltava) pe 13.9. 12:00-14:00. Näyttökoe voidaan suorittaa 13.9. tai yleisessä tentissä.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Tehtävä on ryhmätyönä tai pari- tai yksilötyönä tehtävä projektisuunnitelma (tuleva projekti)
TAI

Loppuraportti äskettäin toteutetusta projektista.

Jakson oppimistavoitteet:

Opiskelija tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä

- osaa organisoida ja suunnitella toimintaa matkailussa
- 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

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Lähiopetus pe 11-13:45 huone G306. Gantt-harjoitukset laiteluokassa.

Kirjallisuuskoe pe 13.9. klo 12-14 huone G306.

Projektiraporttien palautus Moodleen viimeistään 21.10.

Ryhmä

- RH20SD
- VIRTUAL

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti TAI

c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b) = näyttö (sovittava tuntien ulkopuolella)

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustetuksi suorittamalla opintojaksosta näytön:

Keskustelu opettajan kanssa, kirjatentti kurssin kirjasta (yllä: kohta c).

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Tentti 60 % (60/100 p)

Harjoitustyö / raportti 40 % (40/100 p)

Hyväksyttävä suoritus (arvos. 1) = 50/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- ## Osaamistavoitteet

- ## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

1. opintojen perusopinnot: ei lähtötasovaatimuksia

Sisältö

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Opettaja

Riikka Hynninen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 31.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Träna svenska SWE8HA001-3015 24.08.2020-18.12.2020 2 op (RLM23, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on A2. Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet
- Sanastoharjoituksia

Lisätiedot

Opintojakson suoritettuaan opiskelija tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Vastuuopettajat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakson suoritustapa ja opintojaksolla noudatettavia perusperiaatteita:

- Aktiivinen osallistuminen opetukseen.
- Poissaoloja ei voi korvata lisätehtävillä, opiskelijan vastuulla on hankkia mahdollisesti tunneilla jaettu lisämateriaali sekä selvittää kavereilta seuraavan kerran kotitehtävät.
- Kirja (Skål och välkommen) ja opetuksessa jaettu muu materiaali tulee olla oppitunnilla mukana.

Opintojakson sisältö

- Ruotsin kielen keskeiset rakenteet
- Työelämälähtöinen sanasto

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppikirja:

Skål och välkommen (Minna Jääskeläinen & Annika Salervo, SanomaPro). Kirja on opintojaksolla pakollinen.

Opettajan jakama lisämateriaali.

Opettaja

Anna Sarajas-Zino

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenttien ajankohdat löydät Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin ja opiskellaan kohdekielen kulttuuria. Opintojaksolla rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon ja kerrotaan mahdollisuuksista kotikansainvälistymiseen.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävistä löydät tarkempaa tietoa Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Aikataulu

Opintojakson aikataulun ja luokkatilan löydät tämän sivun vasemmasta laidasta "Rytmitys- ja tilatoiveet ja ajoitus" - otsikon alta.

Tarkempi aikataulu on Moodle-sivulla opintojakson alettua.

Ryhmä

- RLM23
- RHM29

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistapa a:

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena.

Oppimistapa b:

(Tämän vaihtoehdon valitseminen edellyttää keskustelua opintojakson opettajien kanssa ennakoon.)

Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

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.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Träna svenska SWE8HA001-3016 24.08.2020-16.10.2020 2 op (RZ20SC2, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on A2. Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet
- Sanastoharjoituksia

Lisätiedot

Opintojakson suoritettuaan opiskelija tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Vastuuopettajat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakson suoritustapa ja opintojaksolla noudatettavia perusperiaatteita:

- Aktiivinen osallistuminen opetukseen.
- Poissaoloja ei voi korvata lisätehtävillä, opiskelijan vastuulla on hankkia mahdollisesti tunneilla jaettu lisämateriaali sekä selvittää kavereilta seuraavan kerran kotitehtävät.
- Kirja (Skål och välkommen) ja opetuksessa jaettu muu materiaali tulee olla oppitunnilla mukana.

Opintojakson sisältö

- Ruotsin kielen keskeiset rakenteet
- Työelämlähtöinen sanasto

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppikirja:

Skål och välkommen (Minna Jääskeläinen & Annika Salervo, SanomaPro). Kirja on opintojaksolla pakollinen.

Opettajan jakama lisämateriaali.

Opettaja

Arja Aktan-Helminen

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenttien ajankohdat löydät Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin ja opiskellaan kohdekielen kulttuuria. Opintojaksolla rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon ja kerrotaan mahdollisuuksista kotikansainvälistymiseen.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävistä löydät tarkempaa tietoa Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Aikataulu

Opintojakson aikataulun ja luokkatilan löydät tämän sivun vasemmasta laidasta "Rytmitys- ja tilatoiveet ja ajoitus" - otsikon alta.

Tarkempi aikataulu on Moodle-sivulla opintojakson alettua.

Ryhmä

- RZ20SC2
- RZ20SC1
- RH20SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistapa a:

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena.

Oppimistapa b:

(Tämän vaihtoehdon valitseminen edellyttää keskustelua opintojakson opettajien kanssa ennakoon.)

Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

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.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Träna svenska SWE8HA001-3017 24.08.2020-16.10.2020 2 op (RZ20SC2, ...)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on A2. Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet
- Sanastoharjoituksia

Lisätiedot

Opintojakson suoritettuaan opiskelija tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Vastuuopettajat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakson suoritustapa ja opintojaksolla noudatettavia perusperiaatteita:

- Aktiivinen osallistuminen opetukseen.
- Poissaoloja ei voi korvata lisätehtävillä, opiskelijan vastuulla on hankkia mahdollisesti tunneilla jaettu lisämateriaali sekä selvittää kavereilta seuraavan kerran kotitehtävät.
- Kirja (Skål och välkommen) ja opetuksessa jaettu muu materiaali tulee olla oppitunnilla mukana.

Opintojakson sisältö

- Ruotsin kielen keskeiset rakenteet
- Työelämlähtöinen sanasto

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppikirja:

Skål och välkommen (Minna Jääskeläinen & Annika Salervo, SanomaPro). Kirja on opintojaksolla pakollinen.

Opettajan jakama lisämateriaali.

Opettaja

Anna Sarajas-Zino

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenttien ajankohdat löydät Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin ja opiskellaan kohdekielen kulttuuria. Opintojaksolla rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon ja kerrotaan mahdollisuuksista kotikansainvälistymiseen.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävistä löydät tarkempaa tietoa Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Aikataulu

Opintojakson aikataulun ja luokkatilan löydät tämän sivun vasemmasta laidasta "Rytmitys- ja tilatoiveet ja ajoitus" - otsikon alta.

Tarkempi aikataulu on Moodle-sivulla opintojakson alettua.

Ryhmä

- RZ20SC2
- RZ20SC1
- RH20SB

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistapa a:

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena.

Oppimistapa b:

(Tämän vaihtoehdon valitseminen edellyttää keskustelua opintojakson opettajien kanssa ennakoon.)

Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

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.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Träna svenska SWE8HA001-3021 24.08.2020-16.10.2020 2 op (RH20SA)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on A2. Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet
- Sanastoharjoituksia

Lisätiedot

Opintojakson suoritettuaan opiskelija tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Vastuuopettajat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakson suoritustapa ja opintojaksolla noudatettavia perusperiaatteita:

- Aktiivinen osallistuminen opetukseen.
- Poissaoloja ei voi korvata lisätehtävillä, opiskelijan vastuulla on hankkia mahdollisesti tunneilla jaettu lisämateriaali sekä selvittää kavereilta seuraavan kerran kotitehtävät.
- Kirja (Skål och välkommen) ja opetuksessa jaettu muu materiaali tulee olla oppitunnilla mukana.

Opintojakson sisältö

- Ruotsin kielen keskeiset rakenteet
- Työelämälähtöinen sanasto

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppikirja:

Skål och välkommen (Minna Jääskeläinen & Annika Salervo, SanomaPro). Kirja on opintojaksolla pakollinen.

Opettajan jakama lisämateriaali.

Opettaja

Arja Aktan-Helminen

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenttien ajankohdat löydät Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin ja opiskellaan kohdekielen kulttuuria. Opintojaksolla rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon ja kerrotaan mahdollisuuksista kotikansainvälistymiseen.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävistä löydät tarkempaa tietoa Moodle-sivulta opintojakson alettua.

Aikataulu

Opintojakson aikataulun ja luokkatilan löydät tämän sivun vasemmasta laidasta "Rytmitys- ja tilatoiveet ja ajoitus" - otsikon alta.

Tarkempi aikataulu on Moodle-sivulla opintojakson alettua.

Ryhmä

- RH20SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Oppimistapa a:

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena.

Oppimistapa b:

(Tämän vaihtoehdon valitseminen edellyttää keskustelua opintojakson opettajien kanssa ennakoon.)

Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

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.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteistön ja merkityksen kehittämistyössä.
- osaa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietolähteitä.
- tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmäisyyden merkityksen.
- osaa hyödyntää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi Kirjallinen viestintä -opintojakson jälkeen.

Sisältö

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotyö alan yrityksissä ja organisaatioissa
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät käytännössä
- Tutkimus- ja kehittämistyön raportointi
- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.
- Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Opiskelija osaa vertailla erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän löytää monipuolisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niiden luotettavuutta.
- Hän osaa kuvata tutkimuksellisen kehittämishankkeen vaiheet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Opiskelija osaa valita tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmistä tutkimukselliseen kehittämishankkeeseen parhaiten soveltuvan ja perustella valintansa.
- Hän osaa arvioida löytämiään tietolähteitä kriittisesti ja osaa soveltaa niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä.
- Opiskelija osaa laatia tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman.

Lisätiedot

Vastuuopettajat

- Saija Laitinen, Haaga

- Kristiina Adamsson, Haaga

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Työelämäyhteydet: Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Kansainvälisyys: Kansainväliset alan tietolähteet

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opetus Zoomissa perjantaisin klo 8.15-10.45.

Opintojakson suorituksena on 3-8 tehtävän tekeminen ja palautus Moodleen viikoittain. Jokaiselle viikolle on viikkotehtävä, joka tehdään kolmen hengen ryhmätyönä. Viikoittainen palautuspäivä on keskiviikko. Kaikki tehtävät ovat näkyvissä jo opintojakson alkaessa. Palautetta annetaan vain tehtävistä, jotka on palautettu ajallaan. Arvosana annetaan tehtävien ja tentin perusteella.

Tentti Moodlessa.

Sähköposti: kristiina.adamsson@haaga-helia.fi / saija.laitinen@haaga-helia.fi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOYpro. Helsinki. Luettavissa:

<https://www.ellibslibrary.com/haagahelia/9789526350844>. Luettu: 23.3.2021.

Opinnäytetyökoordinaattorit 2021. Opinnäytetyöohje. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy. Helsinki.

Luettavissa: [https://student.home.haaga-](https://student.home.haaga-helia.fi/delegate/desktop_web_content_attachment/attachment/1202)

[helia.fi/delegate/desktop_web_content_attachment/attachment/1202](https://student.home.haaga-helia.fi/delegate/desktop_web_content_attachment/attachment/1202). Luettu: 25.3.2021.

Luentomateriaali Moodlessa.

Opettaja

Kristiina Adamsson, Saija Laitinen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti Moodlessa 21.5.2021

Tentin voi uusida kahden seuraavan periodin aikana.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kansainväliset alan tietolähteet

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Tehtävät:

1. Tee visuaalinen esitys yhdestä valitsemasta kehittämis- tai innovointimenetelmästä PowerPoint-esityksenä. Palautus viimeistään ke 14.4. max 10 p. (Kolmen hengen tiimitehtävä).
 2. Valitse Theseuksesta oman alasi opinnäytetyö, kuvaa sen suunnittelu sekä sanallisesti että visuaalisesti (esim. aikajana, prosessikuvaus), laajuus noin 2 x A4, palautus ke 21.4. mennessä, max. 10 p. (Kolmen hengen tiimitehtävä).
 3. Hae tehtävässä määritellystä aihealueesta lähdeaineistoa ja arvioi kriittisesti lähteiden luotettavuutta. palautus ke 28.4. mennessä, max 15 p. Tämän tehtävän tekeminen tukee merkittävästi tehtävää 4. (Kolmen hengen tiimitehtävä).
 4. PAKOLLINEN TEHTÄVÄ: Haastattelutehtävä. Tutkimusmenetelmien tiedonkeruuseen tutustuminen, palautus ke 12.5. mennessä, max. 25 p. Tämä pakollinen osa opintojaksoa. (Kolmen hengen tiimitehtävä).
- Laadullinen tutkimus: tehkää 1 haastattelu/ ryhmän jäsen (yhteensä 3 haastattelua) liittyen ravintolapalvelujen käyttämiseen COVID-19-pandemia aikana, nauhoittakaa haastattelut ja litteroikaa ne.
5. PAKOLLINEN TEHTÄVÄ: Kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus: tee tehtävä Moodlessa (tehtävä toteutettu tenttimuotoisena), suoritettava viimeistään ke 12.5., max 10 p. Tämä pakollinen osa opintojaksoa. Yksilötehtävä.
 6. Tee annetusta materiaalista kuvioita, taulukoita ja modernia infografiikkaa. Palautus viimeistään ke 19.5. max 15 p. (Kolmen hengen tiimissä)
 7. PAKOLLINEN TEHTÄVÄ. Monivalintatentti Moodlessa tutkimus-, kehittämis- ja innovointimentelmistä pe 21.5.2021, max 15 p. (Yksilötehtävä)

Bonustehtävä, palautus Moodleen viimeistään su 23.5.2021 (Kolmen hengen tiimissä tai yksilötehtävä). Laadullisen aineiston analysointi teemoittelemalla, laajuus 2-3 x A4, max 15 p.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Perjantaisin klo 8.15-10.45

Opintojakso vaatii viikoittaista tekemistä lähiopetuksen ulkopuolella.

9.4.2021 Opintojakson suunnitelma ja tavoite, tehtävien esittely, tutkimus-, kehittämis- ja innovointityö alalla, innovointi- ja kehittämismenetelmät

Vierailijana tutkimuspäällikkö Petteri Ohtonen, Haaga-Helian kaupallisista palveluista

16.4.2021 Tutkimus- ja kehittämishankkeen suunnittelu, tutkimuksen etiikka

23.4.2021 Tiedonhaku, tietolähteet ja kriittinen arviointi

Vierailijana tietoasiantuntija Katri Hollo, Haaga-Helian kirjastosta

30.4.2021 Kvalitatiiviset tutkimusmenetelmät

7.5.2021 Kvantitatiiviset tutkimusmenetelmät

14.5.2021 Tutkimustulosten havainnollistaminen, tutkimuksen luotettavuus

21.5.2021 Tutkimuksen raportointi, restonomin opinnäytetyö, tentti

Ryhmä

- ONLINE
- RH19SD

Opintojaksotehtävästä saa palautetta lähiopetuksessa sekä palautetusta tehtävästä ja videoesityksestä tehtävän arvioinnin yhteydessä.

Examinissa tehdystä tentistä jokainen saa sähköpostiin tiedon tentin pistemäärästä.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opettajat arvioivat tehtävät ja tentin. Tehtävien arviointikriteerit on kerrottu tehtävänannoissa. Tentissä on monivalintatehtäviä, jotka ovat oikein (= 1 p.) tai väärin (= 0 p.)

Tehtävistä saa maksimissaan 85 pistettä (mahdollinen bonus 15 p.) ja tentistä 15 pistettä.

Kokonaispisteet Arvosana

100-90 5

89-80 4

79-70 3

69-60 2

59-40 1

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät TKI1HA001-3020 11.01.2021-21.05.2021 3 op (RHM29)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteistön ja merkityksen kehittämistyössä.
- osaa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietolähteitä.
- tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmäisyyden merkityksen.
- osaa hyödyntää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi Kirjallinen viestintä -opintojakson jälkeen.

Sisältö

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotyö alan yrityksissä ja organisaatioissa
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät käytännössä
- Tutkimus- ja kehittämistyön raportointi
- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.
- Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Opiskelija osaa vertailla erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän löytää monipuolisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niiden luotettavuutta.
- Hän osaa kuvata tutkimuksellisen kehittämishankkeen vaiheet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Opiskelija osaa valita tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmistä tutkimukselliseen kehittämishankkeeseen parhaiten soveltuvan ja perustella valintansa.
- Hän osaa arvioida löytämiään tietolähteitä kriittisesti ja osaa soveltaa niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä.
- Opiskelija osaa laatia tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman.

Lisätiedot

Vastuuopettajat

- Saija Laitinen, Haaga

- Kristiina Adamsson, Haaga

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Työelämäyhteydet: Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Kansainvälisyys: Kansainväliset alan tietolähteet

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojaksolla on neljä opetuskertaa, joissa annetaan ohjeita opintojakson tehtävien tekemiseen ja tehdään niitä. Tehtävät ovat yksilötehtäviä ja ne palautetaan Moodleen.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOYpro. Helsinki. Luettavissa:

<https://www.ellibslibrary.com/haagahelia/9789526350844>. Luettu: 23.3.2020.

Opinnäytetyökoordinaattorit 2019. Ohje pitkien raporttien laatimiseen. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy. Helsinki. Luettavissa: <https://mynet.haaga-helia.fi/opiskelu/opinnaytetyo-amk/raportointiohjeet/Pages/default.aspx>. Luettu: 11.1.2021.

Luentomateriaali Moodlella.

Opettaja

Kristiina Adamsson, Saija Laitinen

Työelämäyhteydet

Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

TKI-menetelmien tentti 1.2-28.2.2021. Moodlella. Soveltava kotitentti, johon aikaa on 2,5 tuntia. Valmistaudu tenttiin ennen kuin teet sen.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kansainväliset alan tietolähteet

Ajoitus

11.01.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Opintojaksolla on 4 tehtävää sekä bonustehtävä.

Alla olevien tehtävien tarkemmat tehtävänannot löytyvät Moodlesta.

Tehtävät:

1. Tee visuaalinen esitys yhdestä valitsemasta kehittämis- tai innovointimenetelmästä. Palautus 22.2. mennessä, max. 10 p.
2. Hae valitsemastasi aihealueesta lähdeaineistoa, arvioi kriittisesti lähteiden luotettavuutta ja laadi HH:n raportointiohjeen mukainen lähdeluettelo, palautus 14.3.. mennessä, max 15 p.
3. Tee annetusta materiaalista kuvioita, taulukoita ja modernia infografiikkaa. Palautus viimeistään 28.3. max 15 p.
4. Tutkimusmenetelmien tiedonkeruuseen tutustuminen, palautus 30.4.2021 mennessä, max 35 p
Tee yksi tehtävä, joko laadullinen tai määrällinen tutkimus:

Laadullinen tutkimus:

- a) Tee haastattelu, nauhoita ja litteroi

TAI

- b) tee havainnointisuunnitelma, havainnoi ja raportoi havaintosi

TAI

Määrällinen tutkimus:

- c) Tee oma kyselylomake Webropolilla, kerää aineisto ja raportoi tulokset.

5. Bonustehtävä, palautus Moodleen viimeistään 11.5.2021.

Laadullisen aineiston analysointi teemoittelemalla, laajuus 2-3 x A4, max 15 p.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Lähiopetuksen aikataulu

1.2.2021

Opintojakson suunnitelma ja tavoite

Tehtävien esittely

Tutkimus- ja kehittämishankkeen suunnittelu

Tietoperusta

Tiedonhaku

1.3.2021

Innovointivointi- ja kehittämismenetelmät

Kvantitatiiviset menetelmät

15.3.2021

Kvalitatiiviset menetelmät

Tutkimustulosten havainnollistaminen

27.4.2021

Tutkimuksen etiikka ja luotettavuus

Tutkimuksen raportointi

Restonomin opinnäytetyö

Ryhmä

- RHM29

Ohjaajat seuraavat työskentelyä ja antavat yleispalautteen Moodlen kautta koko ryhmälle.

Yksilöpalautteen saat portfolion palautettua opintojakson päätteeksi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Harjoitustehtävät ja tentti on suoritettava hyväksytysti. Tentistä maksimipistemäärä on 25 pistettä ja tehtävistä 75 p.

Kokonaispisteet Arvosana

100-90 5

89-80 4

79-70 3

69-60 2

59-40 1

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät TKI1HA001-3021 26.10.2020-18.12.2020 3 op (RH19SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteistön ja merkityksen kehittämistyössä.
- osaa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietolähteitä.
- tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmäisyyden merkityksen.
- osaa hyödyntää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi Kirjallinen viestintä -opintojakson jälkeen.

Sisältö

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotyö alan yrityksissä ja organisaatioissa
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät käytännössä
- Tutkimus- ja kehittämistyön raportointi
- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.
- Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Opiskelija osaa vertailla erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän löytää monipuolisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niiden luotettavuutta.
- Hän osaa kuvata tutkimuksellisen kehittämishankkeen vaiheet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Opiskelija osaa valita tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmistä tutkimukselliseen kehittämishankkeeseen parhaiten soveltuvan ja perustella valintansa.
- Hän osaa arvioida löytämiään tietolähteitä kriittisesti ja osaa soveltaa niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä.
- Opiskelija osaa laatia tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman.

Lisätiedot

Vastuuopettajat

- Saija Laitinen, Haaga

- Kristiina Adamsson, Haaga

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Työelämäyhteydet: Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Kansainvälisyys: Kansainväliset alan tietolähteet

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus Zoomissa keskiviikkoisin klo 11.00-13.45 viikoilla 44,46,48, 50, klo 14.00-16.45 viikoilla 45, 47, 49, 51.

Opintojaksotehtävinä on 3-8 tehtävää, osittain vapaavalintaisesti tehtäviä. Kaksi (2) tehtävää on pakollisia. Tehtävät tehdään parityönä, Moodle-tentti on yksilötekemistä.

Opettajat ohjaavat Zoomissa tehtävien tekemiseen ja antavat ryhmäpapalautteen.

Sähköposti: aarni.tuomi@haaga-helia.fi / saija.laitinen@haaga-helia.fi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOYpro. Helsinki. Luettavissa:

<https://www.ellibslibrary.com/haagahelia/9789526350844>. Luettu: 23.3.2020.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy 2019. Ohje pitkien raporttien laatimiseen. Luettavissa:

https://student.home.haaga-helia.fi/delegate/desktop_web_content_attachment/attachment/1202 .

Luettu: 23.3.2020.

LAB8 Service Experience Laboratory 2019. TOOLKIT - 42 työkalua palveluiden ja elämyksien kehitykseen. Luettavissa: <http://www.lab8.fi/tool-factory>. Luettu: 23.3.2020.

Viikoittaiset lisämateriaalit ja tehtävät tulevat kunkin aiheen kohdalle Moodleen.

Opettaja

Saija Laitinen, Aarni Tuomi

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla on vierailijaluennoitsija.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Monivalintatentti Moodlessa 16.12. klo 15-16.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kansainväliset alan tietolähteet

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Tehdään parityönä 3-8 tehtävää:

1. Valitse Theseuksesta oman alasi opinnäytetyö, kuvaa sen suunnittelu sekä sanallisesti että visuaalisesti (esim. aikajana, prosessikuvaus), laajuus noin 2 x A4, palautus 8.11. mennessä, max. 10 p.
 2. Hae tehtävässä määritellystä aihealueesta lähdeaineistoa ja arvioi kriittisesti lähteiden luotettavuutta. Palautus 15.11. mennessä, max 15 p. Tämän tehtävän tekeminen tukee merkittävästi tehtävää 3.
 3. PAKOLLINEN TEHTÄVÄ: Haastattelutehtävä. Tutkimusmenetelmien tiedonkeruuseen tutustuminen, palautus 29.11, max 25 p.
- Laadullinen tutkimus: tehkä 2 haastattelua liittyen talvimatkailuun, nauhoittakaa ja litteroikaa
4. PAKOLLINEN TEHTÄVÄ: Kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus: tee tehtävä Moodlessa (tehtävä toteutettu tenttimuotoisena) viimeistään 29.11., max 10 p.
 5. Tee visuaalinen esitys yhdestä valitsemasta kehittämis- tai innovointimenetelmästä. Palautus 6.12. max 10 p.
 6. Tee annetusta materiaalista kuvioita, taulukoita ja modernia infografiikkaa. Palautus viimeistään 13.12. max 15 p.
 7. Monivalintatentti Moodlessa, max 15 p.

Bonustehtävä: palautus Moodleen viimeistään 20.12.2020

Laadullisen aineiston analysointi teemoittelemalla, laajuus 2-3 x A4, max 15 p.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Keskiviikkoisin joko klo 11-13.45 tai klo 14-16.45 Zoomissa

1. viikko 28.10 klo 11-13.45: Tutkimus-, kehittämis- ja innovointityö alalla

2. viikko 4.11. klo 14-16.45: Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu

Viikon osaamistavoitteet:

Tutkimuksen ja kehittämistyön suunnittelun perusperiaatteet (kirjan sivut 22-48)

Opinnäytetyön kokonaisuuden hahmottaminen

3. viikko 11.11. klo 11-13.45.: Tiedonhaku, tietolähteet ja kriittinen arviointi

Viikon osaamistavoitteet:

Tutustu tiedonhakuun ja tietoperustan rakentamiseen (kirjan sivut 28-35)

Tämän viikon jälkeen osaat hakea ja hyödyntää omana alasi tietolähteitä

Osaat arvioida löytämiäsi tietolähteitä kriittisesti ja hyödyntää niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä

4 ja 5. viikko 18.11 klo 14-16.45.: Kvalitatiiviset menetelmät -Haastattelu talvimatkailusta

Haastattelette kaksi kotimaan matkailijaa fyysisesti läsnäollen, puhelimitse tai /Teams-puhelun avulla, litteroitte haastattelun ja kirjoitate Haaga-Helian pitkän raportointimallin mukaisesti kansilehden, johdannon, tutkimusmenetelmän kuvauksen, tulokset ja pohdinnan. Lisäksi raportissa tulee olla lähdeluettelo ja liitteenä käyttämäsi haastattelurunko.

Tutkimusaihe on "Suomalaisten ajatuksia talvimatkailusta kaudella 2020-2021" valitun kohderyhmän mukaan (esim. nuoret aikuiset, seniorit, lapsiperheet jne.)

5.viikko 25.11. klo 11-13.45.: Kvantitatiiviset menetelmät

Osaamistavoitteet:

Ymmärrät, mitä tarkoitetaan määrällisellä tutkimuksella

Osaat laatia Webropol-kyselyn ja raportoida tulokset

6. viikko 2.12. klo 14-16.45: Ideointi-, kehittämis- ja innovointimenetelmät

7. Viikko 9.12. klo 11-13.45: Tutkimus- ja kehittämistyön raportoinnista: kuviot, taulukot ja muu infografiikka, opinnäytetyö Haagassa

Viikon osaamistavoitteet:

Osaat laatia erilaisia kuvioita, taulukoita ja modernia infografiikkaa

Osaat raportoida tuloksiasi

Tunnet opinnäytetyön vaatimukset

Viikko 8. Tentti Moodlessa klo 15-16

Ryhmä

- RH19SA

Opintojaksotehtävästä saa palautetta lähiopetuksessa sekä palautetusta tehtävästä ja videoesityksestä tehtävän arvioinnin yhteydessä.

Examinassa tehdystä tentistä jokainen saa sähköpostiin tiedon tentin pistemäärästä.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opettajat arvioivat opintojaksotehtävän ja tentin. Tehtävien arviointikriteerit ja pisteytys on kerrottu jokaisessa tehtävänannossa. Tentissä on monivalintatehtäviä, jotka ovat oikein (= 1 p.) tai väärin (= 0 p.)

Opintojaksotehtävä ja tentti on suoritettava hyväksytysti.

Kokonaispisteet Arvosana

100-90 5

89-80 4

79-70 3

69-60 2

59-40 1

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät TKI1HA001-3022 26.10.2020-18.12.2020 3 op (RH19SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteistön ja merkityksen kehittämistyössä.
- osaa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietolähteitä.
- tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmäisyyden merkityksen.
- osaa hyödyntää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi Kirjallinen viestintä -opintojakson jälkeen.

Sisältö

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotyö alan yrityksissä ja organisaatioissa
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät käytännössä
- Tutkimus- ja kehittämistyön raportointi
- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.
- Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Opiskelija osaa vertailla erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän löytää monipuolisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niiden luotettavuutta.
- Hän osaa kuvata tutkimuksellisen kehittämishankkeen vaiheet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Opiskelija osaa valita tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmistä tutkimukselliseen kehittämishankkeeseen parhaiten soveltuvan ja perustella valintansa.
- Hän osaa arvioida löytämiään tietolähteitä kriittisesti ja osaa soveltaa niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä.
- Opiskelija osaa laatia tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman.

Lisätiedot

Vastuuopettajat

- Saija Laitinen, Haaga

- Kristiina Adamsson, Haaga

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Työelämäyhteydet: Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Kansainvälisyys: Kansainväliset alan tietolähteet

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus Zoomissa keskiviikkoisin klo 11.00-13.45 viikoilla 44,46,48, 50, klo 14.00-16.45 viikoilla 45, 47, 49, 51.

Opintojaksotehtävinä on 3-8 tehtävää, osittain vapaavalintaisesti tehtäviä. Kaksi (2) tehtävää on pakollisia. Tehtävät tehdään parityönä, Moodle-tentti on yksilötekemistä.

Opettajat ohjaavat Zoomissa tehtävien tekemiseen ja antavat ryhmäpalautteen.

Sähköposti: aarni.tuomi@haaga-helia.fi / saija.laitinen@haaga-helia.fi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOYpro. Helsinki. Luettavissa:

<https://www.ellibslibrary.com/haagahelia/9789526350844>. Luettu: 23.3.2020.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy 2019. Ohje pitkien raporttien laatimiseen. Luettavissa:

https://student.home.haaga-helia.fi/delegate/desktop_web_content_attachment/attachment/1202 .

Luettu: 23.3.2020.

LAB8 Service Experience Laboratory 2019. TOOLKIT - 42 työkalua palveluiden ja elämyksien kehitykseen. Luettavissa: <http://www.lab8.fi/tool-factory>. Luettu: 23.3.2020.

Viikoittaiset lisämateriaalit ja tehtävät tulevat kunkin aiheen kohdalle Moodleen.

Opettaja

Saija Laitinen, Aarni Tuomi

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla on vierailijaluennoitsija.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Monivalintatentti Moodlessa 16.12. klo 15-16.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kansainväliset alan tietolähteet

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Tehdään parityönä 3-8 tehtävää:

1. Valitse Theseuksesta oman alasi opinnäytetyö, kuvaa sen suunnittelu sekä sanallisesti että visuaalisesti (esim. aikajana, prosessikuvaus), laajuus noin 2 x A4, palautus 8.11. mennessä, max. 10 p.
 2. Hae tehtävässä määritellystä aihealueesta lähdeaineistoa ja arvioi kriittisesti lähteiden luotettavuutta. Palautus 15.11. mennessä, max 15 p. Tämän tehtävän tekeminen tukee merkittävästi tehtävää 3.
 3. PAKOLLINEN TEHTÄVÄ: Haastattelutehtävä. Tutkimusmenetelmien tiedonkeruuseen tutustuminen, palautus 29.11, max 25 p.
- Laadullinen tutkimus: tehkää 2 haastattelua liittyen talvimatkailuun, nauhoittakaa ja litteroikaa
4. PAKOLLINEN TEHTÄVÄ: Kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus: tee tehtävä Moodlessa (tehtävä toteutettu tenttimuotoisena) viimeistään 29.11., max 10 p.
 5. Tee visuaalinen esitys yhdestä valitsemasta kehittämis- tai innovointimenetelmästä. Palautus 6.12. max 10 p.
 6. Tee annetusta materiaalista kuvioita, taulukoita ja modernia infografiikkaa. Palautus viimeistään 13.12. max 15 p.
 7. Monivalintatentti Moodlessa, max 15 p.

Bonustehtävä: palautus Moodleen viimeistään 20.12.2020

Laadullisen aineiston analysointi teemoittelemalla, laajuus 2-3 x A4, max 15 p.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Keskiviikkoisin joko klo 11-13.45 tai klo 14-16.45 Zoomissa

1. viikko 28.10 klo 11-13.45: Tutkimus-, kehittämis- ja innovointityö alalla

2. viikko 4.11. klo 14-16.45: Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu

Viikon osaamistavoitteet:

Tutkimuksen ja kehittämistyön suunnittelun perusperiaatteet (kirjan sivut 22-48)

Opinnäytetyön kokonaisuuden hahmottaminen

3. viikko 11.11. klo 11-13.45.: Tiedonhaku, tietolähteet ja kriittinen arviointi

Viikon osaamistavoitteet:

Tutustu tiedonhakuun ja tietoperustan rakentamiseen (kirjan sivut 28-35)

Tämän viikon jälkeen osaat hakea ja hyödyntää omana alasi tietolähteitä

Osaat arvioida löytämiäsi tietolähteitä kriittisesti ja hyödyntää niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä

4 ja 5. viikko 18.11 klo 14-16.45.: Kvalitatiiviset menetelmät -Haastattelu talvimatkailusta

Haastattelette kaksi kotimaan matkailijaa fyysisesti läsnäollen, puhelimitse tai /Teams-puhelun avulla, litteroitte haastattelun ja kirjoitatte Haaga-Helian pitkän raportointimallin mukaisesti kansilehden, johdannon, tutkimusmenetelmän kuvauksen, tulokset ja pohdinnan. Lisäksi raportissa tulee olla lähdeluettelo ja liitteenä käyttämäsi haastattelurunko.

Tutkimusaihe on "Suomalaisten ajatuksia talvimatkailusta kaudella 2020-2021" valitun kohderyhmän mukaan (esim. nuoret aikuiset, seniorit, lapsiperheet jne.)

5.viikko 25.11. klo 11-13.45.: Kvantitatiiviset menetelmät

Osaamistavoitteet:

Ymmärrät, mitä tarkoitetaan määrällisellä tutkimuksella

Osaat laatia Webropol-kyselyn ja raportoida tulokset

6. viikko 2.12. klo 14-16.45: Ideointi-, kehittämis- ja innovointimenetelmät

7. Viikko 9.12. klo 11-13.45: Tutkimus- ja kehittämistyön raportoinnista: kuviot, taulukot ja muu infografiikka, opinnäytetyö Haagassa

Viikon osaamistavoitteet:

Osaat laatia erilaisia kuvioita, taulukoita ja modernia infografiikkaa

Osaat raportoida tuloksiasi

Tunnet opinnäytetyön vaatimukset

Viikko 8. Tentti Moodlessa klo 15-16

Ryhmä

- RH19SB

Opintojaksotehtävästä saa palautetta lähiopetuksessa sekä palautetusta tehtävästä ja videoesityksestä tehtävän arvioinnin yhteydessä.

Examinassa tehdystä tentistä jokainen saa sähköpostiin tiedon tentin pistemäärästä.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Opettajat arvioivat opintojaksotehtävän ja tentin. Tehtävien arviointikriteerit ja pisteytys on kerrottu jokaisessa tehtävänannossa. Tentissä on monivalintatehtäviä, jotka ovat oikein (= 1 p.) tai väärin (= 0 p.)

Opintojaksotehtävä ja tentti on suoritettava hyväksytysti.

Kokonaispisteet Arvosana

100-90 5

89-80 4

79-70 3

69-60 2

59-40 1

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät TKI1HA001-3029 18.01.2021-31.05.2021 3 op (HOTRAWS20S)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteistön ja merkityksen kehittämistyössä.
- osaa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietolähteitä.
- tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmäisyyden merkityksen.
- osaa hyödyntää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi Kirjallinen viestintä -opintojakson jälkeen.

Sisältö

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotyö alan yrityksissä ja organisaatioissa
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät käytännössä
- Tutkimus- ja kehittämistyön raportointi
- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

- Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.
- Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

- Opiskelija osaa vertailla erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- Hän löytää monipuolisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niiden luotettavuutta.
- Hän osaa kuvata tutkimuksellisen kehittämishankkeen vaiheet.

Arviointikriteeri - arvosana 5

- Opiskelija osaa valita tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmistä tutkimukselliseen kehittämishankkeeseen parhaiten soveltuvan ja perustella valintansa.
- Hän osaa arvioida löytämiään tietolähteitä kriittisesti ja osaa soveltaa niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä.
- Opiskelija osaa laatia tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman.

Lisätiedot

Vastuuopettajat

- Saija Laitinen, Haaga

- Kristiina Adamsson, Haaga

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

Työelämäyhteydet: Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Kansainvälisyys: Kansainväliset alan tietolähteet

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojaksolla on neljä opetuskertaa, joissa annetaan ohjeita opintojakson tehtävien tekemiseen ja tehdään niitä. Tehtävät ovat yksilötehtäviä ja ne palautetaan Moodleen.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOYpro. Helsinki. Luettavissa:

<https://www.ellibslibrary.com/haagahelia/9789526350844>. Luettu: 23.3.2020.

Opinnäytetyökoordinaattorit 2019. Ohje pitkien raporttien laatimiseen. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy. Helsinki. Luettavissa: <https://mynet.haaga-helia.fi/opiskelu/opinnaytetyo-amk/raportointiohjeet/Pages/default.aspx>. Luettu: 11.1.2021.

Luentomateriaali Moodlella.

Opettaja

Saija Laitinen

Työelämäyhteydet

Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

TKI-menetelmien tentti Moodlella 20.4.-21.5.2021. Soveltava kotitentti, johon aikaa on 2,5 tuntia. Valmistaudu tenttiin ennen kuin teet sen.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kansainväliset alan tietolähteet

Ajoitus

18.01.2021 - 31.05.2021

Oppimistehtävät

Opintojaksolla on 4 tehtävää sekä bonustehtävä.

Alla olevien tehtävien tarkemmat tehtävänannot löytyvät Moodlesta.

Tehtävät:

1. Tee visuaalinen esitys yhdestä valitsemasta kehittämis- tai innovointimenetelmästä. Palautus 15.3. mennessä, max. 10 p.
2. Hae valitsemastasi aihealueesta lähdeaineistoa, arvioi kriittisesti lähteiden luotettavuutta ja laadi HH:n raportointiohjeen mukainen lähdeluettelo, palautus 5.4. mennessä, max 15 p.
3. Tee annetusta materiaalista kuvioita, taulukoita ja modernia infografiikkaa. Palautus viimeistään 28.4. max 15 p.
4. Tutkimusmenetelmien tiedonkeruuseen tutustuminen, palautus 30.5.2021 mennessä, max 35 p
Tee yksi tehtävä, joko laadullinen tai määrällinen tutkimus:

Laadullinen tutkimus:

- a) Tee haastattelu, nauhoita ja litteroi

TAI

- b) tee havainnointisuunnitelma, havainnoi ja raportoi havaintosi

TAI

Määrällinen tutkimus:

- c) Tee oma kyselylomake Webropolilla, kerää aineisto ja raportoi tulokset.

5. Bonustehtävä, palautus Moodleen viimeistään 30.5.2021.

Laadullisen aineiston analysointi teemoittelemalla, laajuus 2-3 x A4, max 15 p.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 20.01.2021

Aikataulu

Lähiopetuksen aikataulu

8.2.2021

Opintojakson suunnitelma ja tavoite

Tehtävien esittely

Tutkimus- ja kehittämishankkeen suunnittelu

Tietoperusta

Tiedonhaku

18.3.2021

Innovointivointi- ja kehittämismenetelmät

Kvantitatiiviset menetelmät

19.4.2021

Kvalitatiiviset menetelmät

Tutkimustulosten havainnollistaminen

24.5.2021

Tutkimuksen etiikka ja luotettavuus

Tutkimuksen raportointi

Restonomien opinnäytetyö

Ryhmä

- HOTRAWS20S

Ohjaajat seuraavat työskentelyä ja antavat yleispalautteen Moodlen kautta koko ryhmälle.

Yksilöpalautteen saat portfolion palautettua opintojakson päätteeksi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Harjoitustehtävät ja tentti on suoritettava hyväksytysti. Tentistä maksimipistemäärä on 25 pistettä ja tehtävistä 75 p.

Kokonaispisteet Arvosana

100-90 5

89-80 4

79-70 3

69-60 2

59-40 1

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, MATKA Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Päivitetty 23.5.2020.

Opintojakso muodostuu lähi- tai tarvittaessa verkkoopetustunneista, harjoituksista, oppimistehtävistä ja kokeista, yhteensä 81 h, joka sisältää sekä ohjatun että itseohjautuvan opiskelun.

Opintojaksolla käytetään mahdollisimman paljon tutkivaa ja kehittävää oppimistapaa.

Lähiopetus: 28 h (4 h / vko yhden periodin ajan).

Kirjallinen koe + kuuntelukoe: 1.5 h

Suullinen testi: 30 min

Itseohjautuvaa opiskelua (viikkotehtävät, oppimistehtävät ja kokeeseen valmistautuminen): 50 h

Oman oppimisen arviointi: 1 h

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppimateriaalit: Hemming-Sotejeff - Antila, Prijatnava appetita, kpl 1 – 6

Opettajan jakama opetusmateriaali.

Opettaja

Inara Shakirova

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Päivitetty 23.5.2020.

Tentti ja uusintatentit

Opintojaksokokeet: to 2.10.2020 sekä 9.10.2020, klo 14:00 – 16:30, luokka ?/Haaga

Uusintatentit HH:n uusintakoeaikataulun mukaisesti.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Lähi/verkkoopetus: 28 h (4 h / vko yhden periodin ajan).

Kirjallinen koe + kuuntelukoe: 1.5 h

Suullinen testi: max 30 min

Itseohjautuvaa opiskelua (viikkotehtävät, oppimistehtävät ja kokeeseen valmistautuminen): 50 h

Oman oppimisen arviointi: 1 h

Oppimistehtävä: Ääntämistehtävä ja kirjoitustehtävä, palautus

Moodleen 2.10 mennessä

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Tuntisuunnitelma (päivitetty 23.5.2020.)

27.8 Tutustumista Venäjään, venäjän kieleen ja venäläiseen tapakulttuuriin. Kyrilliset aakkoset.

Приятного аппетита, kpl. 1

3.9 Приятного аппетита, kpl. 1. Kyrilliset aakkoset. Lukeminen.

10.9 Приятного аппетита, kpl. 2.

17.9 Приятного аппетита, kpl. 3.

24.9 Приятного аппетита, kpl. 4.

1.10 Приятного аппетита, kpl 5.

8.10 Приятного аппетита, kpl 6. Mahdollinen suullinen koe 8.10. tai 15.10.

15.10 14:00-15:30 Kirjallinen välikoe ja kuuntelukoe (1.5 h)

15.10 15:30-16:45 Suullinen testi (1.25 h)

MUUTOKSET OHJELMASSA MAHDOLLISIA!

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Opiskelija oppii kyrilliset kirjaimet, saa perustietoa venäjän kielestä ja kulttuurista. Tavoitteena on selviytyä venäjän kielellä yksinkertaista suullisista ja kirjallisista tilanteista hotelli-, ravintola- ja matkailualalla. Pääpaino opintojaksolla on suullisessa viestinnässä ja kulttuurituntemuksessa.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 RUS1HA002-3005 26.10.2020-18.12.2020 3 op (02HAAGAVV)-

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso muodostuu lähi -tai verkkoopetustunneista, harjoituksista, oppimistehtävistä ja kokeista, yhteensä 81 h, joka sisältää sekä ohjatun että itseohjautuvan opiskelun.

Opintojaksolla käytetään mahdollisimman paljon tutkivaa ja kehittävää oppimistapaa.

Lähi- tai verkkoopetus: 28 h (4 h / vko yhden periodin ajan).

Kirjallinen koe + kuuntelukoe: 1.5 h

Suullinen testi: 30 min

Itseohjautuvaa opiskelua (viikkotehtävät, oppimistehtävät ja kokeeseen valmistautuminen): 50 h

Oman oppimisen arviointi: 1 h

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Oppimateriaalit: Hemming-Sotejeff - Antila, Prijatnava appetita, kpl 6-10

Opettajan jakama opetusmateriaali.

Opettaja

Inara Shakirova

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tentti ja uusintatentit

Opintojaksokokeet: to 17.12.2020, klo 14:00 – 16:30, luokka X/Haaga

Uusintatentit HH:n uusintakoeaikataulun mukaisesti.

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Lähi- tai verkkoopetus: 28 h (4 h / vko yhden periodin ajan).

Kirjallinen koe + kuuntelukoe: 1.5 h

Suullinen testi: max 30 min

Itseohjautuvaa opiskelua (viikkotehtävät, oppimistehtävät ja kokeeseen valmistautuminen): 50 h

Oman oppimisen arviointi: 1 h

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Tuntisuunnitelma (päivitetty 23.5.2020.)

29.10 Приятного аппетита, kpl. 6.

5.11. Приятного аппетита, kpl. 7.

12.11. Приятного аппетита, kpl. 8.

19.11. Приятного аппетита, kpl. 8.

26.11. Приятного аппетита, kpl. 9.

3.12. Приятного аппетита, kpl 10.

10.12. Приятного аппетита, Kpl 10. Harjoituskoe

17.12 14:00-15:30 Kirjallinen välikoe ja kuuntelukoe (1.5 h)

17.12 15:30-16:45 Suullinen testi (1.25 h)

MUUTOKSET OHJELMASSA MAHDOLLISIA!

Ryhmä

- 02HAAGAVV

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Arviointitavat

Tavoitteena on selviytyä venäjän kielellä yksinkertaista suullisista ja kirjallisista tilanteista hotelli-, ravintola- ja matkailualalla. Pääpaino opintojaksolla on suullisessa viestinnässä ja kulttuurituntemuksessa.

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Videoiden integrointi osaksi markkinointia ja liiketoimintaa MAT2RS005-3003 18.01.2021-21.05.2021 5 op (AVO20SMSL)-

Opettaja

Jussi Mertanen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 21.05.2021

Ryhmä

- AVO20SMSL

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 20

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Väkevät juomat ja cocktailit RES8RH023-3004 07.06.2021-11.06.2021 3 op (02HAAGAVV, ...)-

Osaamistavoitteet

- 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

Sisältö

- Väkevien juomien systemaattinen maistelu
- valmistuksen vaikutus väkevien juomien makuun, laatumerkinnot
- Tärkeimpien tärkeimpien juomatyyppejen vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyypit: vodkat, ginit, viskit, rypäletisleet, hedelmätisleet, liköörit, maustetut tisleet

Lisätiedot

Opintojakson maksu 60 € suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.

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.

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

Opettaja

Jouko Mykkänen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

07.06.2021 - 11.06.2021

Ilmoittautumisaika

14.04.2021 - 04.06.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- KESÄ2021

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 20

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen HOT1RH008-3011 24.08.2020-18.12.2020 5 op (RHM29)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeidea.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opetus tapahtuu lähiopetuksena case harjoituksiin perustuen. Opiskelijat tekevät pienryhmissä tehtäviä vastuopettajan sparrauksessa. Jokainen lähiopetuspäivä alkaa ohauksella uuteen tehtävään. Coronasta johtuen opetus voidaan siirtää kokonaan tai osittain verkkoon / etätehtäviksi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ahonen, Romero, Koskinen: Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen, Restamark
Osterwalder 2010: Business Model Generation

Toim. Tuulikki Holopainen 2015: Yrityksen perustamisopas, Bookwell oy

Luennoilla jaettava projektimateriaali

Opettaja

Juuso Kokko

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla on useita yrittäjätarinoita ja yritysesittelyjä

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojakson läpäisy perustuu hyväksytysti palautettuihin tehtäviin ja esityksiin. Opintojaksolla ei ole tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

Ajoitus

24.08.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Opintojaksolla suoritetaan useita case-tyyppisiä oppimistehtäviä sekä esityksiä

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 04.09.2020

Aikataulu

Osa 1.

Kurssin sisältö, liikeidean kartoitus, osakeyhtiön perustaminen – perustamistoimet ja - asiakirjat

Etätehtävä case 1 + 2.

Osa 2.

Osakeyhtiön perustamispaketti. Liiketoiminnan osto, vuokrasopimus, pohjapiirustus

Etätehtävä case 2

Osa 3.

Liiketoiminnan suunnittelu

– liiketoiminnan aloittaminen: markkinatilanne, liikeidea, liikepaikka, tilaratkaisut, vuokrasopimus

– talouden suunnittelu: myyntiennuste, työvoimatarvesuunnitelma, kannattavuuslaskelmat, investointi / rahoitussuunnitelma, vakuutukset

– etätehtävä case 3

Osa 4.

Viranomaisluvut ja ilmoitukset

- Perustamisilmoitus, selvitys liiketoiminnan aloittamisesta, tsl.n 13§.n mukainen ilmoitus, työn alkamisilmoitus muut mahdolliset ilmoitukset (teosto, gramex terveydenhuolto yms)
- Etätehtävä case 4

Osa 5

- Liikeidean esittely (case 5);raportin koonti ja luovuttaminen. Yhteenveto ja kurssiarviointi

Ryhmä

- o RHM29

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Asteikolla 1-5. kokonaisarvosana muodostuu seuraavasti: Tehtävät 30 %, yrityksen toimintasuunnitelma 40 %, esitys 20 %, oppimispäiväkirja ja vertaisarviointi 10 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen HOT1RH008-3012 29.03.2021-21.05.2021 5 op (ONLINE, ...)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kykenee reflektoidaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeidea.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opetus tapahtuu lähiopetuksena case harjoituksiin perustuen. Opiskelijat tekevät pienryhmissä tehtäviä vastuopettajan sparrauksessa. Jokainen lähiopetuspäivä alkaa ohauksella uuteen tehtävään. Coronasta johtuen opetus voidaan siirtää kokonaan tai osittain verkkoon / etätehtäviksi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ahonen, Romero, Koskinen: Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen, Restamark
Osterwalder 2010: Business Model Generation

Toim. Tuulikki Holopainen 2015: Yrityksen perustamisopas, Bookwell oy

Luennoilla jaettava projektimateriaali

Opettaja

Juuso Kokko

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla on useita yrittäjätarinoita ja yritysesittelyjä

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojakson läpäisy perustuu hyväksytysti palautettuihin tehtäviin ja esityksiin. Opintojaksolla ei ole tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Opintojaksolla suoritetaan useita case-tyyppisiä oppimistehtäviä sekä esityksiä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Osa 1. / Vko 1

Kurssin sisältö, liikeidean kartoitus, osakeyhtiön perustaminen – perustamistoimet ja - asiakirjat

Etätehtävä case 1 + 2.

Osa 2. Vkot 2+3

Osakeyhtiön perustamispaketti. Liiketoiminnan osto, vuokrasopimus, pohjapiirustus

Etätehtävä case 2

Osa 3. Vkot 4-6

Liiketoiminnan suunnittelu

– liiketoiminnan aloittaminen: markkinatilanne, liikeidea, liikepaikka, tilaratkaisut, vuokrasopimus

– talouden suunnittelu: myyntiennuste, työvoimatarvesuunnitelma, kannattavuuslaskelmat, investointi / rahoitusuunnitelma, vakuutukset

– etätehtävä case 3

Osa 4. Vko 7

Viranomaisluvut ja ilmoitukset

- Perustamisilmoitus, selvitys liiketoiminnan aloittamisesta, tsl.n 13§.n mukainen ilmoitus, työn alkamisilmoitus muut mahdolliset ilmoitukset (teosto, gramex terveydenhuolto yms)
- Etätehtävä case 4

Vko 8

- Liikeidean esittely (case 5);raportin koonti ja luovuttaminen. Yhteenveto ja kurssiarviointi

Ryhmä

- o ONLINE
- o RH19SD

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

- c) Itsenäinen työskentely annettujen oppimistehtävien avulla ilman osallistumista lähiopetukseen

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 35

Arviointitavat

Asteikolla 1-5. kokonaisarvosana muodostuu seuraavasti: Tehtävät 30 %, yrityksen toimintasuunnitelma 40 %, esitys 20 %, oppimispäiväkirja ja vertaisarviointi 10 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 5 op

Vastuuyksikkö

Restonomi

- Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen HOT1RH008-3014 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH19SA)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kykenee reflektoidaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opetus tapahtuu lähiopetuksena case harjoituksiin perustuen. Opiskelijat tekevät pienryhmissä tehtäviä vastuuopettajan sparrauksessa. Jokainen lähiopetuspäivä alkaa ohauksella uuteen tehtävään. Coronasta johtuen opetus voidaan siirtää kokonaan tai osittain verkkoon / etätehtäviksi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ahonen, Romero, Koskinen: Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen, Restamark
Osterwalder 2010: Business Model Generation

Toim. Tuulikki Holopainen 2015: Yrityksen perustamisopas, Bookwell oy

Luennoilla jaettava projektimateriaali

Opettaja

Juuso Kokko

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla on useita yrittäjätarinoita ja yritysesittelyjä

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojakson läpäisy perustuu hyväksytysti palautettuihin tehtäviin ja esityksiin. Opintojaksolla ei ole tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Opintojaksolla suoritetaan useita case-tyyppisiä oppimistehtäviä sekä esityksiä

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Osa 1. / Vko 1

Kurssin sisältö, liikeidean kartoitus, osakeyhtiön perustaminen – perustamistoimet ja - asiakirjat

Etätehtävä case 1 + 2.

Osa 2. Vkot 2+3

Osakeyhtiön perustamispaketti. Liiketoiminnan osto, vuokrasopimus, pohjapiirustus

Etätehtävä case 2

Osa 3. Vkot 4-6

Liiketoiminnan suunnittelu

– liiketoiminnan aloittaminen: markkinatilanne, liikeidea, liikepaikka, tilaratkaisut, vuokrasopimus

– talouden suunnittelu: myyntiennuste, työvoimatarvesuunnitelma, kannattavuuslaskelmat, investointi / rahoitusuunnitelma, vakuutukset

– etätehtävä case 3

Osa 4. Vko 7

Viranomaisluvut ja ilmoitukset

- Perustamisilmoitus, selvitys liiketoiminnan aloittamisesta, tsl.n 13§.n mukainen ilmoitus, työn alkamisilmoitus muut mahdolliset ilmoitukset (teosto, gramex terveydenhuolto yms)
- Etätehtävä case 4

Vko 8

- Liikeidean esittely (case 5);raportin koonti ja luovuttaminen. Yhteenveto ja kurssiarviointi

Ryhmä

- o RH19SA

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 35

Arviointitavat

Asteikolla 1-5. kokonaisarvosana muodostuu seuraavasti: Tehtävät 30 %, yrityksen toimintasuunnitelma 40 %, esitys 20 %, oppimispäiväkirja ja vertaisarviointi 10 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen HOT1RH008-3015 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RH19SB)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson 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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

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

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Kykenee reflektoidaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opetus tapahtuu lähiopetuksena case harjoituksiin perustuen. Opiskelijat tekevät pienryhmissä tehtäviä vastuopettajan sparrauksessa. Jokainen lähiopetuspäivä alkaa ohauksella uuteen tehtävään. Coronasta johtuen opetus voidaan siirtää kokonaan tai osittain verkkoon / etätehtäviksi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ahonen, Romero, Koskinen: Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen, Restamark
Osterwalder 2010: Business Model Generation

Toim. Tuulikki Holopainen 2015: Yrityksen perustamisopas, Bookwell oy

Luennoilla jaettava projektimateriaali

Opettaja

Juuso Kokko

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla on useita yrittäjätarinoita ja yritysesittelyjä

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojakson läpäisy perustuu hyväksytysti palautettuihin tehtäviin ja esityksiin. Opintojaksolla ei ole tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Opintojaksolla suoritetaan useita case-tyyppisiä oppimistehtäviä sekä esityksiä

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Osa 1. / Vko 1

Kurssin sisältö, liikeidean kartoitus, osakeyhtiön perustaminen – perustamistoimet ja - asiakirjat

Etätehtävä case 1 + 2.

Osa 2. Vkot 2+3

Osakeyhtiön perustamispaketti. Liiketoiminnan osto, vuokrasopimus, pohjapiirustus

Etätehtävä case 2

Osa 3. Vkot 4-6

Liiketoiminnan suunnittelu

– liiketoiminnan aloittaminen: markkinatilanne, liikeidea, liikepaikka, tilaratkaisut, vuokrasopimus

– talouden suunnittelu: myyntiennuste, työvoimatarvesuunnitelma, kannattavuuslaskelmat, investointi / rahoitusuunnitelma, vakuutukset

– etätehtävä case 3

Osa 4. Vko 7

Viranomaisluvut ja ilmoitukset

- Perustamisilmoitus, selvitys liiketoiminnan aloittamisesta, tsl.n 13§.n mukainen ilmoitus, työn alkamisilmoitus muut mahdolliset ilmoitukset (teosto, gramex terveydenhuolto yms)
- Etätehtävä case 4

Vko 8

- Liikeidean esittely (case 5);raportin koonti ja luovuttaminen. Yhteenveto ja kurssiarviointi

Ryhmä

- o RH19SB

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 35

Arviointitavat

Asteikolla 1-5. kokonaisarvosana muodostuu seuraavasti: Tehtävät 30 %, yrityksen toimintasuunnitelma 40 %, esitys 20 %, oppimispäiväkirja ja vertaisarviointi 10 %

Koulutusohjelma

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga