

- Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti FPR1RR009-3003 24.08.2020-21.05.2021 1 op (RR20SE, ...)-

Osaamistavoitteet

Tutustuttaa opiskelija ammattikeittiön tukitoimintoihin

- Raaka-aineiden tilaamiseen käytettävät menetelmät, vastaanottoon ja varastointiin liittyvien tehtävien suunnittelu ja ylläpito.
- Raaka-aineiden tilaamiseen, vastaanottoon ja varastointiin liittyvien tehtävien suunnittelu ja ylläpito
- Varastojen järjestäminen ja siivous sekä perusraaka-ainevalikoiman ylläpito
- Puhtaanpitoon liittyvien pesuaineiden ja -välineiden säilytys ja ylläpito vastaten opetuskeittiöiden päivittäistä tarvetta.
- Ovaport -järjestelmän käyttö

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suoritetaan työpareittain, vastuuviikot koko lukuvuoden aikana pois lukien loma- ja harjoittelujaksot

Sisältö

- Tilausjärjestelmät ja -menetelmät
- Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja mahdolliset reklamaatiot
- Opetuskeittiöiden ja varastoiden puhtaanpito
- Puhtaanpitoon liittyvien pesuaineiden ja -välineiden ylläpito
- Ovaport -järjestelmä

Lisätiedot

Opintojakso tehdään Haagan restonomikampuksen toimitiloissa

Opinnollistamistehtävät/ Näyttö laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuopettajien kanssa.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Ammattikeittiön tukitoiminnot suoritetaan parityönä.

Kirjallinen ohjeistus ja opettajan ryhmäkohtainen ohjaus.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Moodle-ympäristön materiaali

Elintarvikelaki

www.oivahymy.fi

Ruonvalmistuksen käsikirja

Opettaja

Sami Rekola, Jari Karjalainen, Sakari Ketolainen

Työelämäyhteydet

Ammattikeittiön tukitoiminnot valmistavat turvalliseen, hygieeniseen ja kannattavaan toimintaan työelämässä.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Ei tenttiä tai uusintamahdollisuutta.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Globaali ruokaketju

Ajoitus

24.08.2020 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Raaka-aineiden vastaanotto ja varastointi. Keittiö- ja varastotilojen puhtaanapito.

Raportointi:

- työpari tuottaa max. yhden A4 Word -tekstiedoston vastuuviikostaan

- sisältö:

o huomiot ja havainnot raaka-aineiden toimituksesta, laadusta ja hinnoista

o mahdollisen hävikin koostaminen ja kirjaaminen hintoineen sekä ideat ja kehitysehdotukset hävikin pienentämiseen

o huomiot ja havainnot keittiötilojen sekä varastojen järjestyksestä ja siisteydestä, kehitysehdotukset näiden kohteiden korjaamiseksi

o liitä raporttiin valokuvat epäkohdista sekä kuvat varastoista vastuuviikkosi jälkeen

- raportti palautetaan moodle -palautuskansioon vastuuviikon perjantaihin klo 16.00 mennessä. Mikäli raporttia ei ole palautettu määräajassa, opintojakso uusitaan.

Ilmoittautumisaika

03.08.2020 - 26.08.2020

Aikataulu

Parityö sovittuina viikkoina, koko lukuvuoden ajan. (Poislukien harjoittelut ja lomat)

Ryhmä

- o RR20SE
- o BLENDED

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Ei valinnaisia oppimistapoja

Ryhmäkohtainen palaute.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

20 - 40

Arviointitavat

Hyväksytty- Hylätty

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Business Development Project FPR1RR005-3003 18.01.2021-19.03.2021 5 op (EXCH, ...)-

Osaamistavoitteet

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet ja projektin johtamisen
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman, toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä
- osaa toimia kansainvälisessä projektiryhmässä tai -projektissa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei ole

Sisältö

Opintojakson sisältö suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan kanssa tapauskohtaisesti.
Kehittämiprojekti, keskiössä konseptin kehittäminen/ esimiesnäkökulma

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

The learning objectives of the module can be met by:

- a. Participating in the project in question or in a similar one.
- b. Learning at work

Contact lessons and assignments

Article assignment

Workshops

Working in project groups

Coaching

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Heerkens, G. 2002. Project management. The McGraw-Hill. Usa.

Opettaja

Pekka Lampi, Sakari Ketolainen

Työelämäyhteydet

The contents of the module are planned in co-operation with the commissioner case by case.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

No exams in this course

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

The contents of the module include an international scope.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

Project report and a visual presentation

Article assignment

Assignments during the contact lessons

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Contact lessons:

On Mondays 11.00-13.45

On Wednesdays 8.30-11.00

Ryhmä

- EXCH
- RR18SE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

The learning objectives of the module can be met by:

- a. Participating in the project in question or in a similar one.
- b. Learning at work

Feedback in contact lessons

Self assessment

Peer evaluation

Feedback from the commissioner

Toteutustapa

60% Lähiopetus, 40% Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Assessment

Pass / Fail

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 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 INT1HA001-3021 29.03.2021-21.05.2021 2 op (RR19SE, ...)-**

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

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

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Materials and links in Moodle. Recommended reading: Interactions: Studies in Communication & Culture 2009. Intellect Ltd., Bristol, UK.

ISSN: 1757-2681

<http://web.b.ebscohost.com/ehost/command/detail?vid=0&sid=3f945329-9667-4eb3-8b94-666d5a7abe92%40pdc-v->

[sessmgr03&bdata=JnNpdGU9ZWlhvc3QtGjZSZzY29wZT1zaXRI#jid=6BON&db=ufh](http://web.b.ebscohost.com/ehost/command/detail?vid=0&sid=3f945329-9667-4eb3-8b94-666d5a7abe92%40pdc-v-sessmgr03&bdata=JnNpdGU9ZWlhvc3QtGjZSZzY29wZT1zaXRI#jid=6BON&db=ufh)

Available (e-publication) in EBSCO

Opettaja

Anna Sarajas-Zino

Työelämäyhteydet

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

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

The content of the module is viewed from a variety of international viewpoints. The module is taught in English and exchange students may be taking part in the course.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

A learning assignment + presentation in class: seminar on intercultural competences and understanding cultural aspect of interaction.

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Daytime classes - contact hours in Per. 3/2019 (Jan.-March): Contact hours Mon 11-13:45 Room HA/L302 (Restel/small auditorium)

Ryhmä

- RR19SE
- EXCH
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

b. Exam and learning assignment(s)

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

Toteutustapa

Etäopetus

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

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 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 opintojaksoihin

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 COM1HA002-3028 29.03.2021-21.05.2021 3 op (CONTACT, ...)-**

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, 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

- CONTACT
- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä COM1HA002-3029 29.03.2021-21.05.2021 3 op (CONTACT, ...)-**

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, asiantuntijuus, 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

- CONTACT
- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen 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 opintoihin

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, HOTEEM 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

- 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 PLA6HA003-3003 24.08.2020-18.12.2020 5 op (RR20SE)-

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

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RR20SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Harjoittelu ammattialalla PLA6HA004-3003 24.08.2020-18.12.2020 5 op (RR19SE)-

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

24.08.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 42

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 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

• Harjoittelu erikoistumisalalla PLA6HA011-3007 18.01.2021-19.03.2021 10 op (RR19SE)-

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edellyttää joko erikoistumisalaopinnoilla tai muuten hankittuja valmiuksia erikoistumisalalla työskentelyyn.

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

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 10 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- 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 perillemenoaa.

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 kursilla 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 yksilötöitä
- 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 yksilötöitä
- 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 yksilötöitä
- 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 yksilötöitä
- 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 ENG2HA001-3017 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RR19SE)-

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
- Tiedonhaku 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 perillemenoaa.

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

Aikataulu

Viikko 34

About Jobs and CVs

About Jobs and CVs

Viikko 35

About Jobs and CVs / About Hospitality industry

Business Writing

Foodservice

Viikko 36

Foodservice

Business Writing

Foodservice

Viikko 37

Foodservice

Business Writing

Foodservice

Viikko 38

Hotel

Business Writing

Hotel

Viikko 39 ?

Hotel / Finland

Business Writing

Finland)

Viikko 40 ?

Finland

Business Writing

Finland

Viikko 41

Finland

Business Writing

Finland

Lukujärjestys on MyNetissä. Aiheet voivat muuttua. Lisätietoja tunneilla ja Moodlessa.

Ryhmä

o RR19SE

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 yksilötöitä
- 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 uusida 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 yksilötöitä
- 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 yksilötöitä
- 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 yksilötöitä
- suullista englantia on paljon
- painotetaan sujuvuutta tarkan kieliopillisuuden sijaan
- painotetaan ammattikieltä

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 42

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen LEA2HR002-3015 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RR18SE)-

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 systemisenä ilmiönä

Opettaja

Anna-Liisa Aarti, Outi Rekola

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR18SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

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, HOTEEM 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

• International Kitchen Management FPR3RR005-3003 18.01.2021-19.03.2021 9 op (EXCH, ...)-

Osaamistavoitteet

- is able to create a functional concept plan
- can apply the principles of Quality Management into practice
- is able to analyse the efficiency of Food Production processes
- understands and can illustrate the design principles of a kitchen facility
- can apply leadership skills in multicultural kitchen environment

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Prerequisites to enroll are either vocational qualification on culinary field or work experience in professional kitchen environment (e.g. internship as restaurant cook) with relevant theoretical competences.

Sisältö

- Digital kitchen systems
- Property management
- Procurement and purchasing processes
- Kitchen management (quality, multicultural workforce)
- Tendering process

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Student knows the basic roles and responsibilities in professional kitchen environment. (S)he understands the structure of professional food production concept. (S)he understands the importance of tendering and purchasing for successful kitchen management and understands the principles of the property management. (S)he knows how the software's based food management system can be used for kitchen operations. (S)he knows concept of leadership and the principles of quality management.

Arviointikriteeri - arvosana 3

(S)he knows how to manage the roles and responsibilities in professional kitchen environment with diverse work force. (S)he knows how to set the structure of professional food production concept and can describe and apply tendering and purchasing concepts for successful kitchen management. (S)he is able to use appropriate professionals for kitchen properties planning, building and maintenance. (S)he is able to use software's based food management system which can be used for kitchen operations. (S)he is able to apply the concepts quality management in kitchen management. Understands the meaning continuous improvement for customer satisfaction.

Arviointikriteeri - arvosana 5

(S)he knows how to manage and develop the roles and responsibilities in professional kitchen environment and lead diverse workforce. (S)he knows how to set the structure and control the professional food production concepts. (S)he can plan and develop tendering and purchasing processes for successful kitchen management. (S)he is able to plan and use appropriate professionals for kitchen properties planning, building and maintenance. (S)he is able to use and analyse kitchen operations with

software's based food management system(s). (S)he is able to analyse and develop quality management and support continuous improvement in restaurant business within challenging strategic environment.

Lisätiedot

Individual / group assignment

Moodle Exam

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Learning methods

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

- a. Lectures and assignments as full-time studies
- b. Exam and learning assignments (contact: sami.rekola@haaga-helia.fi)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

1. Gregoire M. 2016. Foodservice Organizations, a Managerial and system approach
2. Klosse P. 2014. The Essence of Gastronomy, Understanding the Flavor of Foods and Beverages
3. Materials from lectures

Opettaja

Sami Rekola, Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

Working life connections:

An assignment given by an international business partner.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Timing for Exam tbc.

Re-examination according to Haaga-Helia Schedule 2021 (<https://student.home.haaga-helia.fi/group/pakki/haaga>)

Opetuskieli

Englanti

Kansainvälisyys

Internationality:

An assignment given by an international business partner, teaching and learning methods used are appropriate to a culturally diverse student population.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

1. Lectures by Haaga-Helia and External experts /visitors
2. Practical Kitchen sessions
3. Individual / group assignment

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- EXCH
- RR18SE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Learning methods

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

- a. Lectures and assignments as full-time studies
- b. Exam and learning assignments (contact: sami.rekola@haaga-helia.fi)

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

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Individual / group assignment 60 %

Moodle Exam 40%

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 SLF1HA001-3024 24.08.2020-16.10.2020 1 op (RR20SE, ...)-

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

17.08.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Aloituskerta 20.8. ja sen jälkeen verkkotyöskentely

Ryhmä

- RR20SE
- VIR

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

AHOT - sovittava etukäteen opettajan kanssa

Yhteis palaute koko ryhmälle tehdyistä oppimistehtävistä ja tuloksista.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Hyväksyty-hylätty (ks. kriteerit Moodle)

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 SLF1HA002-3024 18.01.2021-29.03.2021 1 op (RR18SE, ...)-

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

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 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

- RR18SE
- 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

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 1 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

- Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla ACC2HA001-3024 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RR19SE, ...)-

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

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
- 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

Opetus on yhdistelmä luokkaopetusta ja harjoitustehtävien tekoa itsenäisesti ja/tai ryhmässä. Kurssi sisältää paljon itseohjautuvaa opiskelua.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

- Opintomateriaali löytyy Moodlesta
- Heikkilä, P. & Saranpää, T. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark Oy. Helsinki.
- Selander, K. & Valli, V. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla (verkkokirja)
- Muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali

Opettaja

Mariitta Rauhala

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla hyödynnetään työelämäyhteyksiä ja yrityselämästä otettuja esimerkkejä sekä case-harjoituksia. Mahdolliset yritysvierailut tarkentuvat lähiopetuksen yhteydessä.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Tenteistä ja niiden ajankohdista sovitaan erikseen lähiopetuksen yhteydessä. Uusinnat Haaga-Helian uusintakäytäntöjen mukaan.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Opintojakson aihealueita tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta sopivien case-esimerkkien kautta. Mahdollisuuksien mukaan hyödynnetään vierailijoita partnerikorkeakouluista.

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

Alustava aikataulu

1. viikko

Orientaatio kurssiin ja kertausta aiemmasta

Budjetoinnista yleisesti ja tulosbudjetointia sekä kassabudjetointia

2. viikko

Harjoituksia tulos- ja kassabudjettien sekä ennakoitun taseen laadinnasta

3. viikko

Raportointi yleisesti

Tunnusluvut: kannattavuus, taloudellisuus ja tehokkuus

Harjoituksia tunnuslukujen käytöstä ja muutosten vaikutusten ennakoinnista

4. viikko

Tunnusluvut: kannattavuus, taloudellisuus ja tehokkuus

Harjoituksia tunnuslukujen käytöstä ja muutosten vaikutusten ennakoinnista

5. viikko

Varaston valvonta ja hallinta

Edellisiin liittyen harjoituksia

6. viikko

Tulosityksikkökohtainen kannattavuus

Tuotekohtainen kannattavuus

Toimintolaskenta

7. viikko

Kokoavia harjoituksia ja kertausta

8. viikko

Tentti ja tentin palautus

Ryhmä

- RR19SE
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena,
- Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 42

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LAW2HA001-3022 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RR20SE, ...)-**

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
- Työaikaosuojelu 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

- RR20SE
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Kaupallistaminen-projekti FPR1RR004-3003 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RR18SE, ...)-

Osaamistavoitteet

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- tuntee segmentoinnin periaatteet
- ymmärtää kaupallistamisen periaatteet tuotenäkökulmasta

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei ole

Sisältö

- Segmentointi ja kuluttajatrendit
- Tuotelanseeraus
- Kannattavuuden arviointi
- Projektin hallinta
- Roolit ja sidosryhmät projektityössä

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opettaja

Sami Rekola, Sakari Ketolainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RR18SE
- VIR

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

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.

Opettaja

Katriina Kolu

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 04.11.2020

Ryhmä

- RR20SE
- VIR

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

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 sävyiltään 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 oma-aloitteinen 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
- VIR

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

• Managerial English ENG1HR001-3013 24.08.2020-16.10.2020 3 op (RR18SE, ...)

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 opintojaksoihin

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. 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

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 esillä Moodlessa. Ne ovat enimmäkseen yksilötoita. Kts toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Lukujärjestyksen mukaan: Perjantaisin klo 11:15-13:45.

Ryhmä

- RR18SE
- VIR

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 asteikolla hyväksytty / hylätty ja joskus pisteetyksellä OK-Hyvä-Oikein hyvä
- 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 päivätoteutuksena

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 on hyvä palauttaa määräaikaan mennessä (pvm. Moodlessa) ja ne arvioidaan usein asteikolla hyväksytty / hylätty ja joskus pisteetyksellä 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

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 yksilötöitä
- tehtävät on hyvä palauttaa määräaikaan mennessä ja ne arvioidaan asteikolla hyväksytty / hylätty ja joskus pisteytyksellä 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 aiempien kurssien yhteydessä esiin tulleita palautteita:

- tehtävät ovat yksilötöitä
- suullista englantia on paljon
- painotetaan ammattikieltä

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 42

Arviointitavat

Kts toteutuksen valinnaiset oppimistavat.

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

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 edeltävyysehtoja. 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 analyttisesti 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 analyttisesti 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, HOTEEM 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

- 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, 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

- 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, HOTEEM 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

• Raaka-aineet ja ravitseminen FPR2RR002-3005 18.01.2021-19.03.2021 9 op (RR20SE)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet
- tuntee raaka-aineet ja niiden ravitsemukselliset ominaisuudet
- osaa annossuunnittelun perusteet
- ymmärtää ruoan valmistuksen ilmiöitä
- tuntee elintarvikelainsäädännön

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -moduulin suorittaminen hyväksytysti.

Sisältö

- Raaka-aineet: tunnistaminen, varastointi ja käsittely
- Elintarviketieto
- Ravitsemustieto
- Annossuunnittelu
- Ruoanvalmistuksen kokeelliset menetelmät

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa yleisimmät ravintolassa käytettävät raaka-aineet ja niiden ravitsemuksellisen sisällön, tunnistaa perusmaut sekä tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa soveltaa niitä käytäntöön. Osallistuu kokeellisten ruoanvalmistus töiden analysointiin ja esittämiseen. Kaikki osatehtävät ja tentit suoritettu hyväksytysti

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää raaka-aineita taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti annostasolla sekä osaa ravintolaruokien keskeisiä aistittavia ominaisuuksia ja tarjoilla niitä. Osaa toteuttaa ja analysoida kokeellisen ruoanvalmistuksen työn.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija hyödyntää monipuolisesti raaka-aineita ja ravitsemussuosituksia annossuunnittelussa, toimii suunnitelmallisesti ja on sisäistänyt analyyttisen ajattelutavan.

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät

Keittötyöskentely, kokeellinen ruoanvalmistus, ruoanvalmistusilmiöiden havainnointi ja raportointi

Tentit ja oppimistehtävät

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Parkkinen, K. & Rautavirta, K. 2020. Utelias kokki. Elintarviketietoa ja -kemiaa ruoanvalmistajalle. Restamark. Helsinki.

Voutilainen E., Fogelholm M. & Mutanen M. 2015. Ravitsemustaito. SanomaPro, Helsinki.

Muu opettajan jakama ja osoittama materiaali.

Opettaja

Saija Laitinen, Jari Karjalainen

Työelämäyhteydet

Tiedon, havaintojen ja osaamisen hyödyntäminen työelämässä sekä hankitun osaamisen soveltaminen ja kytkeminen teoriaan.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Quiz 1. Ruoan kemiaa ja rasvat: maanantaina 25.1.2021

Quiz 2 Kasvikset: maanantaina 1.2.2021

Quiz 3. Maito ja kananmuna: 8.2.2021

Quiz 4. Kala ja liha: maanantaina 1.3.2021

Quiz 5. Vilja, leivonta, sokeri: maanantaina 8.3.2021

Ravitsemustiedon tentti maanantaina 15.3.2021

Uusintamahdollisuus kevään 2021 aikana.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kotikansainvälisyys mahdollisten ruokatuotteiden muodossa.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

1. Elintarviketiedon quizit (Yksilötehtävä) max. 25 p.
2. Ateriasuunnittelutehtävä (Ryhmätehtävä) max 15 p.
3. Keittiökertojen havainnointitehtävät ja niiden raportointi (Ryhmätehtävä) max, 25 p.
4. Ravitsemusaiheisiin liittyen esitys (Paritehtävä) max 5 p.
5. Ruokapäiväkirjatehtävä (Yksilötehtävä) max. 10 p.
6. Ravitsemustiedon tentti (Yksilötehtävä) max. 20 p.
7. Ravitsemuspassin suorittaminen (Yksilötehtävä) 5 lisäpistettä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Quizit -maanantaisin klo 11.00 - 11.30

Ravitsemustieto: maanantaisin klo 11.30-13.45

Elintarviketieto: videot katsottavissa ennen keittiötunteja

Keittiö - keskiviikkoisin 9.00-16.00

vko 3 18.-22.1.

Ma: Opintojakson aloitus + ruoan kemiaa

Ke: Annos- ja ateriasuunnittelu, Jamix

vko 4. 25.-29.1.

Ma:

Quiz 1: Quiz 1 –Ruoan kemia + ravintorasvat

Energjaravintoaineet

Ke: Kasvikset

vko 5. 1.2.-5.2.

Ma: Quiz 2: Kasvikset, peruna, sienet ja palkokasvit

Vitamiinit ja kivennäisaineet

Ke: Maito, kananmuna

vko 6. 8.2.-12.2.

Ma: Quiz 3: Maito ja kananmuna

Ruoankäyttöä koskevat suositukset

Ke: Kala

vko 7. 15.2.-19.2

Ma: Ruokapäiväkirja ja ravitsemussuositukset

Ke: Liha

vko 8. 22.-26.2.

Talviloma. Opetukseton viikko

vko 9. 1.-5.3.

Ma:

Quiz 4: Liha ja kala

Tavallisimmat erityisruokavaliot

Ke: Viljat, leivonta ja sokeri

vko 10. 8.-12.3.

Ma: Quiz 5: Viljavalmisteet, leivonta, sokeri

Ravitsemustieto: esityksiä

Ke: Sydänmerkkiaterian "treeni

vko 11 15.-19.3.

Ma: Ravitsemustiedon tentti, quizien uusintamahdollisuus

Ke: Sydänmerkkilounaan toteutus

Ryhmä

- o RR20SE

Palautetta annetaan arvioinnin yhteydessä sekä numeerisesti että sanallisesti. Havainnointitehtävissä ja ateriasuunnittelutehtävän toteutuksissa palaute vuorovaikutteista, perustuen ohjaajan/ opettajan, opiskelijan sekä vertaisarvioijan käymään keskusteluun.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 20

Arviointitavat

Kaikki opintojakson tehtävät on palautettava.

Koko opintojakson arviointi seuraavien pisteiden perusteella:

40-59 pistettä: arvosana 1

60-69 pistettä; arvosana 2

70-79 pistettä: arvosana 3

80-89 pistettä: arvosana 4

90-100 pistettä: arvosana 5

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Raaka-aineet ja ravitseminen FPR2RR002-3006 18.01.2021-19.03.2021 9 op (RR20SE)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet
- tuntee raaka-aineet ja niiden ravitsemukselliset ominaisuudet
- osaa annossuunnittelun perusteet
- ymmärtää ruoan valmistuksen ilmiöitä
- tuntee elintarvikelainsäädännön

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -moduulin suorittaminen hyväksytysti.

Sisältö

- Raaka-aineet: tunnistaminen, varastointi ja käsittely
- Elintarviketieto
- Ravitsemustieto
- Annossuunnittelu
- Ruoanvalmistuksen kokeelliset menetelmät

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa yleisimmät ravintolassa käytettävät raaka-aineet ja niiden ravitsemuksellisen sisällön, tunnistaa perusmaut sekä tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa soveltaa niitä käytäntöön. Osallistuu kokeellisten ruoanvalmistus töiden analysointiin ja esittämiseen. Kaikki osatehtävät ja tentit suoritettu hyväksytysti

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää raaka-aineita taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti annostasolla sekä osaa ravintolaruokien keskeisiä aistittavia ominaisuuksia ja tarjoilla niitä. Osaa toteuttaa ja analysoida kokeellisen ruoanvalmistuksen työn.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija hyödyntää monipuolisesti raaka-aineita ja ravitsemussuosituksia annossuunnittelussa, toimii suunnitelmallisesti ja on sisäistänyt analyyttisen ajattelutavan.

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät

Keittötyöskentely, kokeellinen ruoanvalmistus, ruoanvalmistusilmiöiden havainnointi ja raportointi

Tentit ja oppimistehtävät

Verkossa ja Moodle -alustalla suoritettavat tehtävät

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

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

Voutilainen E., Fogelholm M., Mutanen M. 2015. Ravitsemustaito. SanomaPro, Helsinki.

Muu opettajan jakama ja osoittama materiaali.

Opettaja

Mirjami Willman, Sakari Ketolainen

Työelämäyhteydet

Tiedon, havaintojen ja osaamisen hyödyntäminen työelämässä sekä hankitun osaamisen soveltaminen ja kytkeminen teoriaan.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Quizit Moodlen tenttitoiminnalla maanantaisin klo 11.00-11.30, tentin suorittamisen aikana on oltava kamera päällä Zoomissa!

Ravitsemustiedon tentti 15.3.

Quizien uusinnat ravitsemustiedon tentin jälkeen.

Uusintamahdollisuus yleisenä uusintatenttipäivänä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kotikansainvälisyys mahdollisten ruokatuotteiden muodossa.

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Oppimistehtävät

1. Quizit edellisen viikon aiheista. Quizeihin tulee kysymyksiä kaikista edellisen viikon aihealueista perustuen oppikirjaan (Utelias kokki). Quizit pidetään maanantaisin klo 11.00-11.30. (max. 5 p./quiz, yhteensä max. 25 pistettä).

Quiz 1. Ruoan kemiaa ja rasvat

Quiz 2 Kasvikset.

Quiz 3. Maito ja kananmuna

Quiz 4. Kala ja liha

Quiz 5. Vilja, leivonta ja sokeri

2. Ateriasuunnittelutehtävä (max. 15 p.)

Kolmen ruokalajin bisneslounaan suunnittelu ja toteutus. Saat erillisen ohjeen tehtävän tekemiseen (ks. alla).

3. Keittiökertojen havainnointitehtävät ja niiden raportointi (max. 25 p.)

4. Ravitsemusaiheiset esitykset Valitse alla olevasta listasta parisi kanssa aihe ja katso erillinen ohjeistus. (max. 5 p.)

5. Ruokapäiväkirjatehtävä (ks. erillinen ohje alla). Tehtävän palautus viimeistään 15.3. Moodleen (max. 10 p.)

6. Ravitsemustiedon tentti (max. 20 pistettä)

7. Ravitsemuspassin suorittaminen (Hyväksytty +5 p tenttiin)

Suorita ravitsemuspassi itsenäisesti opintojakon loppuun mennessä. Palauta todistus hyväksytystä testistä Moodleen palautuskansioon viimeistään 19.3.

Koko opintojakson arviointi:

40-59 pistettä: arvosana 1

60-69 pistettä; arvosana 2

70-79 pistettä: arvosana 3

80-89 pistettä: arvosana 4

90-100 pistettä: arvosana 5

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Aikataulu

Viikko 1

Ma 18.1.2021 klo 11.00-13.45 Lähiopetuksena Haagassa G318-luokassa.

Opintojakson aloitus

Ruoan kemiaa

Ravintorasvat

Ti 19.1.2021 klo 9.00-16.00 Opetuskeittiö Nuijamies

Annos- ja ateriasuunnittelu

Viikko 2

Ma 25.1.2021 klo 11.00-11.30

Quiz 1: Ruoan kemiaa ja ravintorasvat

Ma 25.1.2021 klo 11.30-13.45

Ravitsemustieto: Energjaravintoaineet

Ti 26.1. 2021 klo 9.00-16.00 opetuskeittiö Nuijamies

Kasvikset

Viikko 3

Ma 1.2.2021 klo 11.00-11.30

Quiz 2: Kasvikset, peruna, sienet ja palkokasvit

Ma 1.2.2021 klo 11.30-13.45

Ravitsemustieto: Vitamiinit ja kivennäisaineet

Opiskelijoiden esitykset: Laihuttajan ruokavalio

Vähähiilihydraattinen ruokavalio

Ti 2.2.2021 klo 9.00-16.00 opetuskeittiö Nuijamies

Maito, kananmuna

Viikko 4

Ma 8.2.2021 klo 11.00-11.30

Quiz 3: Maito ja kananmuna

Ma 8.2.2021 klo 11.30-13.45

Ravitsemustieto:

Ravitsemussuositukset - ruoankäyttöä koskevat yleiset suositukset

Opiskelijoiden esitykset: Kouluruokailusuositus, KELAn suositus korkeakouluille

Työpaikkaruokailu

Ti 9.2.2021 klo 9.00-16.00 opetuskeittiö Nuijamies

Kala

Viikko 5

Ma 15.2.2021 klo 11.00-13.45

Huom! Ei Quizia.

Ruokapäiväkirjan pitäminen ja vertaaminen ravitsemussuosituksiin

Opiskelijoiden esitykset: Lapsia sekä raskaana olevia ja imettäviä koskevat ruoankäytön suositukset

Ikääntyneiden ruoankäyttöä koskevat suositukset

Liikkujan/urheilijan ruokavalio

Ti 16.2.2021 klo 9.00-16.00 opetuskeittiö Nuijamies

Liha

Viikko 6

Ma 1.3.2021 klo 11.00-11.30

Quiz 4: Kala ja liha

Ma 1.3.2021 klo 11.30-13.45

Ravitsemustieto:

Tavallisimmat erityisruokavaliot

Ti 2.3.2021 klo 9.00-16.00 opetuskeittiö Nuijamies

Viljat, leivonta ja sokeri

Viikko 7

Ma 8.3.2021 klo 11.00-11.30

Quiz 5: Viljat, leivonta ja sokeri

Ma 8.3.2021 klo 11.30-13.45

Ravitsemustieto:

Opiskelijoiden esitykset: Erilaiset kasvissyöjät

FOOD MAP-ruokavalio

Itämeren ruokavalio

Ti 9.3.2021 klo 9.00-16.00 opetuskeittiö Nuijamies

Erityisruokavaliot

Sydänmerkkiaterian "treeni"

Viikko 8

Ma 15.3.2021 klo 11.00- 12.15

Ravitsemustieto: tentti Moodlessa (Zoomissa kamera päällä)

Ma 15.3.2021 klo 12.30-13.45

Elintarviketieto: Quizien uusintamahdollisuus

Ti 16.3.2021 klo 9.00-16.00 opetuskeittiö Nuijamies

Sydänmerkkiaterian toteutus

Ryhmä

- RR20SE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Sovitaan erikseen opettajan kanssa.

Opinnollistaminen.

Palautetta annetaan arvioinnin yhteydessä sekä numeerisesti että sanallisesti. Havainnointitehtävissä ja ateriasuunnittelutehtävän toteutuksissa palaute vuorovaikutteista, perustuen ohjaajan/ opettajan, opiskelijan sekä vertaisarvioijan käymään keskusteluun.

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 20

Arviointitavat

Oppimistehtävät pisteytetään tehtävien arviointiperusteissa esitetyllä tavalla.

Opettajan palaute opetuskeittiötyöskentelyn ohessa.

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa hyödyntää ranskankielisiä ruokalistoja ja -ohjeita
- tuntee klassisen ranskalaisen keittiön ruokia sekä ymmärtää ranskalaisen keittiön merkityksen alalla
- hallitsee klassikkoruokien ja yleisimpien viinien ääntämisen
- tuntee ranskankielisiä ammattinimikkeitä
- ymmärtää monipuolisen ja -tasoisen kielitaidon merkityksen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia. Ranskan alkeisopinnot suoritaneille suositellaan tämän kurssin sijaan vapaasti valittavaa opintojaksoa Gastronomian ranskaa (FRE8RH024), 3op.

Sisältö

- ruokasanaston muodostamisen periaatteet
- ranskankieliset ruokalistat ja menut
- gastronomisia termejä: klassikkoruoat
- ranskalainen ruokakulttuuri ja viinialueet
- ranskankieliset ruokablogit ja verkkosivut

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa nimetä keskeisimmät klassikkoruoat ja viinialueet ranskaksi. Osaa hakea tietoa ranskalaisesta ruokakulttuurista verkkolähteistä ja ammattilehdistä. Ymmärtää ranskalaisen ruokakulttuurin merkityksen alalla.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Käytetään oppimistehtävien materiaalina opiskelijoiden työpaikkojen ruokalistoja esimerkiksi käännöstehtävissä.

Kansainvälisyys

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

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Virtuaaliopetus (periodi 1, kolme tuntia viikossa, joiden aikana yksi Zoom-luento) sekä sitä tukeva verkkomateriaali ja -tehtävät, joita tehdään itsenäisesti kurssin aikana. Tehtävät palautetaan joko Moodleen tai opettajan sähköpostiin kurssin alussa ilmoitetun mukaisesti. Lisäksi tehdään kotitehtäviä, jotka käydään yhdessä läpi seuraavalla lähiopetuskerralla.

Lähituntien välillä opettajan tavoittaa parhaiten sähköpostilla marjaana.makela@haaga-helia.fi

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Opettajan laatima ja kokoama materiaali. Tukena on välttämätöntä käyttää sanakirjoja, joista verkkoversiot toimivat parhaiten erikoissanastoa opiskeltaessa.

Lisäksi suositellaan tutustumista Haagan kirjastossa saatavilla oleviin ranskankielisiin lehteen: Cuisine et Vins de France ja kokoelman keittokirjoihin, jotka käsittelevät ranskalaista ruokakulttuuria.

Culinaria-sarjan (Könemann) teos Ranska on suomenkielinen ja se on erittäin suositeltava kurssin tueksi.

Opettaja

Marjaana Mäkelä

Työelämäyhteydet

Käytetään oppimistehtävien materiaalina opiskelijoiden työpaikkojen ruokalistoja esimerkiksi käännöstehtävissä.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Kurssilla ei ole tenttiä.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Hyödynnetään autenttista ranskankielistä materiaalia. Kannustetaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon ja/tai harjoitteluun ranskankielisiin maihin. Erityisen suositeltava on Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance -vaihto.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävät ovat osin valinnaisia ja ne palautetaan Moodleen tai opettajan sähköpostiin. Tehtävistä osa on raporttimuotoisia ja osa käännöksiä. Tehtävien vaativuusastetta voi muokata opiskelijan lähtötason mukaan.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Periodi 1, vuoroviikoin tiistaisin ja kesiviikkoisin klo 8-11.

Ryhmä

- VIR
- RR19SE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena

b. Oppimistehtävä(t): jos opiskelijalla on entuudestaan ranskan opintoja siinä määrin, että itsenäinen tehtävien teko on mahdollista

(c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen). Tämä edellyttäisi sitä, että työpaikalla on mahdollista saada sama osaaminen kuin kurssin tavoitteissa, eli työhön tulisi sisältyä ranskankielisen ravintolasanaston käyttö ja esim. ruokalistojen kääntäminen jne.)

Yllä kuvattu sanallinen arviointi ja kirjallinen palaute Moodlessa.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 42

Arviointitavat

Arviointi pohjautuu aktiivisuuteen lähiopetuksessa ja palautettuihin tehtäviin. Arviointi tehtävistä on sanallinen Passable (+) eli 1-2 - Assez bien (3) - Bien (4)- Très bien (5). Tehtäviä ei pisteytetä.

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta RES2HR001-3006 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RR18SE)-

Opettaja

Tommi Immonen, Pasi Tuominen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR18SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 42

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• **Ruuan ja juoman yhdistäminen RES1HR002-3014 24.05.2021-28.05.2021 3 op (RR19SE)-**

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
- Makuuainemiksiin liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuuainemiksiin 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 makuuainemiksiin 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

24.05.2021 - 28.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 21.05.2021

Ryhmä

- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen 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 (vierailuvia luennoitsijoita, tutustumiskäyntejä ja tehtävän toteutus elinkeinolle).

Opettaja

Birgitta Nelimarkka, Päivi Peltonen

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

- Ruoka-alan toimintaympäristö FPR2RR001-3003 24.08.2020-16.10.2020 9 op (RR20SE)-

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti. Opintojakso tulee suorittaa samanaikaisesti Ruokatuotantoprojektin (FPR1RR002) kanssa.

Sisältö

- Toimialan rakenteet
- Ruokaturvallisuus
- Alan historia ja trendit
- Anniskeluasiat
- Hygieniaosaaminen
- Alan työtehtävät ja standardit

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

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

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Lisätiedot

Mikäli opiskelija saa opintojaksosta hylkäävän arvioinnin, tulee koko opintojakso suorittaa uudelleen. Ei uusintamahdollisuutta.

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opettaja

Sami Rekola, Heikki Ursin, Eeva Pajakkala, Sakari Ketolainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 28.08.2020

Ryhmä

- RR20SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti FPR1RR010-3002 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RR19SE)-

Osaamistavoitteet

- tuntee keskeisimmän käsitteistön elämyksellisyyden teoriasta
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- tuntee gastronomian historiaa ja pystyy hyödyntämään sitä annossuunnittelussa
- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavat ruokatrendit
- osaa analysoida erilaisia asiakastarpeita

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumisopintojaksot suoritettu

Sisältö

- Estetiikka ja aistit
- Elämysteoriat
- Gastronomia ja annossuunnittelun periaatteet
- Asiakasymmärrys
- Ruuan presentaatiot perustuen elämyksellisyyteen ja visuaalisuuteen

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata ruokatuotannon menetelmiä - ja ilmiöitä

Suorittaa hyväksytysti kaikki opintojaksoon liittyvät tehtävät

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa ruokaelämyksen rakentamiseksi

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa kokonaisvaltaisen ruokaelämyksen kehittämiseksi

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

Opettaja

Sami Rekola, Terhi Oksanen-Alén

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti FPR1RR010-3003 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RR19SE)-

Osaamistavoitteet

- tuntee keskeisimmän käsitteistön elämyksellisyyden teoriasta
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- tuntee gastronomian historiaa ja pystyy hyödyntämään sitä annossuunnittelussa
- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavat ruokatrendit
- osaa analysoida erilaisia asiakastarpeita

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumisopintojaksot suoritettu

Sisältö

- Estetiikka ja aistit
- Elämysteoriat
- Gastronomia ja annossuunnittelun periaatteet
- Asiakasymmärrys
- Ruuan presentaatiot perustuen elämyksellisyyteen ja visuaalisuuteen

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata ruokatuotannon menetelmiä - ja ilmiöitä

Suorittaa hyväksytysti kaikki opintojaksoon liittyvät tehtävät

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arviointikriteeri - arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa ruokaelämyksen rakentamiseksi

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arviointikriteeri - arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa kokonaisvaltaisen ruokaelämyksen kehittämiseksi

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

Opettaja

Sami Rekola, Terhi Oksanen-Alén

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Ruokamatkailu TOU2RR001-3013 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RR18SE)-

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

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus Zoomissa ja kampuskella sekä siihen liittyvät tehtävät
- Yksilötehtävät
- Opinotekstitehtävä ryhmätehtävänä

TAI

Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kirjallisuutta

Haaga-Helia amk. Ruokamatkailuhanke. Luettavissa: www.hungryforfinland.fi. Luettu 14.8.2020.

Haaga-Helia amk & Visit Finland 2020. Suomen ruokamatkailun tuotesuosituksset. Luettavissa: http://www.hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/VISIT_FINLAND_ruokamatkailun_tuotesuosituksset_2020.pdf. Luettu 14.8.2020.

Havas, K. & Jaakonaho, K. 2012. Evästä matkailuun. Luotsi makumatkan rakentamiseen. Haaga-Helia amk. Luettavissa: http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/evasta_matkailuun/. Luettu 16.1.2017.

Panttila, P. 2020. Ruokamatkailun tarinallistaminen. Opas ydin- ja palvelutarinan kirjoittamiseen.

Luettavissa:

http://www.hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Opas_palvelutarinan_kasikirjoittamiseen_2020.pdf. Luettu 14.8.2020.

Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028. –Yhdessä luonnosta ammentaen. Toimenpiteet vuosille 2020-2023. Vielä julkaisematon. (saatte pdf-version, joka ei ole aivan valmis)

Opettaja

Kristiina Adamsson, Jari Karjalainen

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla on 3 vierailijaa

Aniko Lehtinen, olut- ja ruokatoimittaja, lehtori, Laurea amk: Suomalaiset juomat osana ruokamatkailua, kokemuksia reissuilta

Karri Käki, Chef de cuisine, Senior manager, R&D, Compass Group: Suomi-ruoka maailmalla, eurooppalainen asiakas, toiminnallisuus henkilöstöruokailussa

Terhi Hook, Development Manager at Business Finland Oy: Visit Finlandin ruokamatkailutoimet maailmalla

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojaksolla ei ole tenttiä, sen sijaan tehdään palvelumuotoilusta testi 15.9.2020. yksilötehtävänä

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Toimeksanto tehdään Business Finlandille ja ulkoministeriölle. Aiheena on Suomi-ruokaviikot Wieniin, YK:n tiloihin. Ruokamatkailua katsotaan tällä opintojaksolla vienituotteena.

Ajoitus

24.08.2020 - 16.10.2020

Oppimistehtävät

Tehtävät

- Opintojaksotehtävä: Suomalainen ruokamatkailu vientituotteena -Suomiruokaviikot Wienin suurlähetystön toimeksianto (ryhmätehtävä), valmis ma 5.10 mennessä. Max 70 p.

Viikkotehtäviä, pienempiä, tukevat opintojaksotehtävää

- Virtuaalinen ruokamatkailutuotteiden havainnointi (ryhmätehtävä), valmis ma 30.8. mennessä. Max 15 p.
- Suomeen suuntautuva matkailu (yksilötehtävä) valmis ma 7.9. mennessä, hyväksyty/hylätty
- Palvelumuotoilun viikkotesti (yksilötehtävä) tehdään ti 15.9. online Moodlessa. Max. 15p.

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 28.08.2020

Aikataulu

Tiistaisin ja keskiviikkoisin, joka kerralla ei ole opetusta, osa allokoitu ryhmätekemiseen ja keittiötestaukseen ym. itsenäisesti.

ti 25.8 klo 9-11.30 Kick off ruokamatkailuun ja opintojaksoon, Zoom, Krisse ja Jari

- Tiiviisti: Mitä on ruokamatkailu, Haaga-Helian valtakunnallinen ruokamatkailuhanke ja ruokamatkailun trendit
- Suomen uusi ruokamatkailustrategia 2020-2028 (olette olleet mukana rakentamassa sitä syksyllä 2019)
- Opintojakson ja toimeksiantotehtävän tiivis esittely
- Ryhmäytyminen
- Havainnointitehtävän ohjeet (ryhmätehtävä)

ke 26.8 klo 12-14.45 Palvelumuotoilu, ruokamatkailun asiakkaat ja oman tärkeimmän asiakkaan valinta, profilointi, Zoom, Krisse

- Palvelumuotoilun perusteet
- Ruokamatkailun asiakkaat

ti 1.9 klo 9-11.30 Ruokamatkailutuotteita ja tarinallistamisesta, Zoom, Krisse ja Jari

- Havainnointitehtävän esittäminen (ryhmittäin)
- Tarinallistaminen
- Suomeen suuntautuva matkailu -tehtävän ohjeistus

ke 2.9 klo 12-14.45, Mitä on Suomi-ruoka ja -juoma?, Zoom, Jari, Krisse

- Mennyt, nykyhetki, tuleva?
- Aniko Lehtinen, toimittaja, lehtori, Laurea amk: Suomalaiset juomat osana ruokamatkailua, kokemuksia reissuilta (odottaa varmistusta)

ti 8.9 klo 9-11.30 Suomeen suuntautuva matkailu ja alustavat ideat Wieniin, Zoom, Krisse ja Jari

- Suomeen suuntautuva matkailu –purkua yhdessä
- Alustavien ideoiden esittely Wienin Suomi -ruokaviikosta ryhmittäin

ke 9.9. klo 12-14.45 Vierailija ja esillelaitosta, Zoom, Krisse ja Jari

- Karri Käki, Chef de cuisine, Senior manager, R&D, Compass Group: Suomi-ruoka maailmalla, eurooppalainen asiakas, toiminnallisuus henkilöstöruokailussa
- Esillelaitosta ja värioppia (jos ennätetään)

ti 15.9. klo 9-11.30 Palvelumuotoilua ja esityksiä, Zoom, Jari

- Palvelumuotoilun testi (yksilötehtävä) klo 9-9.30
- Ryhmittäin esitykset: 1. versiot Wienin ruokaviikot (ryhmien esitykset aikataulutetaan)

ke 16.9. klo 12-14.45 Vierailija ja esitykset jatkuvat, Zoom, Jari, Krisse

- klo 12-12.45 Terhi Hook, Development Manager at Business Finland Oy: Visit Finlandin ruokamatkailutoimet
- Ryhmittäin esitykset: Suunnitelma, aikataulu ja raaka-ainetilaukset testaukseen

ti 22.9. Tuotetestausta

- Iso opetuskeittiö Nuijamies varattuna klo 8-18.00
- Tuotetestausta ryhmän hyväksytyt suunnitelman pohjalta
- Synkronoidaan ja aikataulutetaan opettajan toimesta (varautuminen case Korona)
- Itsenäisesti tai osittain ohjatusti, sopimuksen mukaan

ke 23.9. Tuotetestausta

- Iso opetuskeittiö Nuijamies varattuna klo 8-18.00
- Tuotetestausta ryhmän hyväksytyt suunnitelman pohjalta
- Synkronoidaan ja aikataulutetaan opettajan toimesta (varautuminen case Korona)
- Itsenäisesti tai osittain ohjatusti, sopimuksen mukaan

ti 29.9. Tuotetestausta

- Iso opetuskeittiö Nuijamies varattuna klo 8-18.00
- Tuotetestausta ryhmän hyväksytyt suunnitelman pohjalta
- Synkronoidaan ja aikataulutetaan opettajan toimesta (varautuminen case Korona)
- Itsenäisesti tai osittain ohjatusti, sopimuksen mukaan

ke 30.9. Tuotetestausta

- Iso opetuskeittiö Nuijamies varattuna klo 8-18.00
- Tuotetestausta ryhmän hyväksytyt suunnitelman pohjalta
- Synkronoidaan ja aikataulutetaan opettajan toimesta (varautuminen case Korona)
- Itsenäisesti tai osittain ohjatusti, sopimuksen mukaan

ti 6.10. klo 9.-12.00 Opintojaksotehtävän purku ja esitykset, Zoom, Jari

ke 7.10. Esitys toimeksiantajalle, idean myynti, Jari

ti 13.10. Esivalmistelut, Jari

- Iso opetuskeittiö Nuijamies varattuna klo 8-18.00
- esivalmistelut

ke 14.10. Maistatus toimeksiantajalle, Jari

- Iso opetuskeittiö Nuijamies varattuna klo 8-18.00
- Ruokamatkailu -tuotteen maistatus toimeksiantajalle
- Aikataulu tarkentuu!

Ryhmä

- RR18SE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus Zoomissa ja kampuskella sekä siihen liittyvät tehtävät
- Yksilötehtävät
- Opinotaksotehtävä ryhmätehtävänä

TAI

opinnollistaminen

Toteutustapa

60% Lähiopetus, 40% 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.

Opintojaksotehtävästä (Suomiruokaviikot Wieniin) maksimipistemäärä on 70 pistettä, havainnointitehtävä max 15 p., Suomeen suuntautuva matkailutehtävä hyväksyty/hylätty ja Palvelumuotoilun testi max 15 p.

Kokonaispisteet Arvosana

100-90 5

89-80 4

79-70 3

69-60 2

59-40 1

Arvosana 1

Hahmottaa, mitä on matkailu, ruokamatkailu ja niiden tärkeimmät kohderyhmät. Osaa suunnitella ja

valmistaa ohjatusti kotimaisille ja kansainvälisille matkailijoille sopivaa ruokaa.

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

T&K-osuus

3 op

Virtuaaliosuus

2 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

• Ruokatuotannon prosessit FPR3RR008-3004 26.10.2020-18.12.2020 9 op (RR19SE)-

Osaamistavoitteet

- hallitsee tuotanto- ja palveluprosessit ammattikeittiössä
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- osaa kannattavan toiminnan periaatteet
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- osaa kehittää ruokatuotteita ateriatasolla

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Raaka-aineet ja ravitseminen (9 op) jälkeen.

Sisältö

- Ruokatuotannon ydinprosessit sekä Ravintolan myyntiprosessi
- Ostot ja logistiikka, Laitehankintojen perusteet sekä soveltava laskenta (kannattavuus)
- Työturvallisuus (esimiesrooli)
- Laatukäsitteistö
- TES ja työvuorolistasuunnittelu

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa alan TES:n pääperiaatteet, hallitsee tuotanto- ja palveluprosessien periaatteet ammattikeittiössä, osaa arvioida keittiön toimintaa Oiva-järjestelmän mukaisesti ja osaa nimetä alalle merkittäviä kansallisia laatujärjestelmiä. Opiskelija tuntee opintojakson sisältöihin liittyvän teorian käytännön näkökulmasta ja osoittaa sen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opettaja

Heikki Ursin, Eeva Pajakkala, Jari Karjalainen, Sakari Ketolainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Ruokatuotannon prosessit FPR3RR008-3003 26.10.2020-18.12.2020 9 op (RR19SE)-

Osaamistavoitteet

- hallitsee tuotanto- ja palveluprosessit ammattikeittiössä
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- osaa kannattavan toiminnan periaatteet
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- osaa kehittää ruokatuotteita ateriatasolla

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa suoritettavaksi opintojakson Raaka-aineet ja ravitsemus (9 op) jälkeen.

Sisältö

- Ruokatuotannon ydinprosessit sekä Ravintolan myyntiprosessi
- Ostot ja logistiikka, Laitehankintojen perusteet sekä soveltava laskenta (kannattavuus)
- Työturvallisuus (esimiesrooli)
- Laatukäsitteistö
- TES ja työvuorolistasuunnittelu

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa alan TES:n pääperiaatteet, hallitsee tuotanto- ja palveluprosessien periaatteet ammattikeittiössä, osaa arvioida keittiön toimintaa Oiva-järjestelmän mukaisesti ja osaa nimetä alalle merkittäviä kansallisia laatujärjestelmiä. Opiskelija tuntee opintojakson sisältöihin liittyvän teorian käytännön näkökulmasta ja osoittaa sen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

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

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opettaja

Heikki Ursin, Eeva Pajakkala, Jari Karjalainen, Sakari Ketolainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR19SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Ruokatuotanto-projekti FPR1RR002-3006 12.10.2020-18.12.2020 4 op (RR20SE)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti. Projekti tulee suorittaa samanaikaisesti Ruoka-alan toimintaympäristö opintojakson (FPR2RR001) kanssa.

Sisältö

- Ammattikeittiön toiminta ja työturvallisuus
- Raaka-aineet, puolivalmisteet ja einokset
- Keittiön laitteet ja työvälineet
- Keskeiset kylmän- ja lämpimän keittiön ruokalajit
- Projektityöskentelyn perusteet ja aikatauluttaminen

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät/ Työelämäprojekti laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuolettajien kanssa.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso toteutetaan pääsääntöisesti kolmen viikon mittaisena intensiivitoteutuksena. Projektin luonteesta riippuen tekeminen voi ajoittua koko periodin ajalle.

Opetus on yhdistelmä lähiopetusta ja sähköisellä moodle-oppimisolustalla toimimista.

Ryhmä jaetaan eri projektiryhmiin. Projektiryhmät työskentelevät itseohjautuvasti, sovittuihin ohjausaikoihin ja aikatauluihin on sitouduttava ryhmäkohtaisesti.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Ensisijaisesti:

Moodlessa oleva materiaali.

Opintojakson aikana tuleva materiaali.

Täydentävänä materiaalina

Ruoanvalmistuksen käsikirja. (Lehtinen, Peltonen, Talvinen)

Kokin käsikirja

Modernist Cuisine

Opettaja

Sakari Ketolainen

Työelämäyhteydet

Ruokatuotantoprojekti sisältää työelämäyhteyksiä valittujen partnerien kanssa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojaksolla ei ole tenttiä.

Uusintamahdollisuus seuraavana lukuvuonna.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kotikansainvälisyys.

Ajoitus

12.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävät liittyvät ryhmän projektiin.

Ruokatuotantoprojekti sisältää käytännön toteutuksen.

Projektisuunnitelma, toteutus ja arviointi

Ilmoittautumisaika

17.08.2020 - 30.10.2020

Aikataulu

Ruokatuotantoprojekti ajoittuu pääsääntöisesti viikoille 38, 39, 40 ja 41.

Ryhmä

- RR20SE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Toteutuksesta ei ole vaihtoehtoista toteutusta.

Projektien toteutuksesta annetaan palaute suorituksen jälkeen,

Toteutustapa

75% Lähiopetus, 25% Etäopetus

Paikkoja

15 - 50

Arviointitavat

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty-hylätty.

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

1 op

Opintopistemäärä

- 4 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Ruokatuotanto-projekti FPR1RR002-3005 12.10.2020-18.12.2020 4 op (RR20SE)-

Osaamistavoitteet

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti. Projekti tulee suorittaa samanaikaisesti Ruoka-alan toimintaympäristö opintojakson (FPR2RR001) kanssa.

Sisältö

- Ammattikeittiön toiminta ja työturvallisuus
- Raaka-aineet, puolivalmisteet ja einekset
- Keittiön laitteet ja työvälineet
- Keskeiset kylmän- ja lämpimän keittiön ruokalajit
- Projektityöskentelyn perusteet ja aikatauluttaminen

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät/ Työelämäprojekti laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuolettajien kanssa.

Opetusmenetelmät ja ohjaus

Opintojakso toteutetaan pääsääntöisesti kolmen viikon mittaisena intensiivitoteutuksena. Projektin luonteesta riippuen tekeminen voi ajoittua koko periodin ajalle.

Opetus on yhdistelmä lähiopetusta ja sähköisellä moodle-oppimisolustalla toimimista.

Ryhmä jaetaan eri projektiryhmiin. Projektiryhmät työskentelevät itseohjautuvasti, sovittuihin ohjausaikoihin ja aikatauluihin on sitouduttava ryhmäkohtaisesti.

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Lähiopetuksessa ja Moodlessa jaettava materiaali.

Ensisijaisesti:

Moodlessa oleva materiaali.

Opintojakson aikana tuleva materiaali.

Täydentävänä materiaalina

Ruoanvalmistuksen käsikirja. (Lehtinen, Peltonen, Talvinen)

Kokin käsikirja

Modernist Cuisine

Opettaja

Jari Karjalainen

Työelämäyhteydet

Opintojaksolla tehdään mahdollisuuksien mukaan projektitöitä yrityksen toimeksiannosta. Ruokatuotantoprojekti sisältää työelämäyhteyksiä valittujen partnerien kanssa.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Opintojaksolla ei järjestetä tenttiä. Tehtävistä ja mahdollisista työ- ja muista kokeista ilmoitetaan opintojakson alussa.

Uusintamahdollisuus seuraavana lukuvuonna.

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

Kotikansainvälisyys.

Ajoitus

12.10.2020 - 18.12.2020

Oppimistehtävät

Oppimistehtävät esitellään opintojakson alussa.

Oppimistehtävät liittyvät ryhmän projektiin.

Ruokatuotantoprojekti sisältää käytännön toteutuksen.

Projektisuunnitelma, toteutus ja arviointi

Ilmoittautumisaika

02.04.2020 - 02.04.2020

Aikataulu

Intensiivitoteutus 16.9.-4.10.2019 kolmen viikon ajan maanantaista perjantaihin noin klo 9-14; muutokset mahdollisia. Tarkempi aikataulu julkaistaan Moodlessa opintojakson alkaessa. Projektien toteutusten ajankohdat voivat poiketa intensiiviviikkoajan aikataulusta.

Ruokatuotantoprojekti ajoittuu pääsääntöisesti viikoille 38, 39, 40 ja 41.

Ryhmä

- RR20SE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Toteutuksesta ei ole vaihtoehtoista toteutusta.

Projektien toteutuksesta annetaan palaute suorituksen jälkeen,

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Arviointitavat

Hyväksytty opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty. Mikäli opiskelija saa projektista hylkäävän arvioinnin, tulee koko projekti suorittaa uudelleen. Ei uusintamahdollisuutta.

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 4 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla LEA2HA003-3013**
29.03.2021-21.05.2021 5 op (RR18SE, ...)-

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

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavalla tavalla:

Verkkotapaamiset 40 h (sis. tentin ja ryhmä/paritöiden esitykset)

Ryhmä/parityöskentely 30 h

Itsenäinen opiskelu 65 h

Yhteensä 135 h,

Moduuliin sisältyy myös oman oppimisen arviointi (palaute e-lomakkeella).

Oppimateriaali ja suositeltava kirjallisuus

Kehusmaa, K. 2010. Strategiatyö: organisaation voimanlähde. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnin kautta.

Viitala, R. 2014. Henkilöstöjohtaminen: strateginen kilpailutekijä. Löytyy myös e-kirjana Haaga-Helian Finnin kautta. Uusi painos tulossa kirjastoon.

Opettaja

Riikka Hynninen

Työelämäyhteydet

Vierailijaluennoisijat, yritys esimerkit sekä analyysi- ja kehittämistehtävä itse valitusta yrityksestä.

Toimipiste

Haagan toimipiste

Tenttien ajankohdat ja uusintamahdollisuudet

Verkkotentti: viikko 16, uusintatenttipäivinä ja erikseen sovittavina ajankohtina

Opetuskieli

Suomi

Kansainvälisyys

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

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Oppimistehtävät

Strategiaesitys ja HRM tehtävä

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Aikataulu

4. periodi, viikot 13 - 20, maanantaisin ja tiistaisin

Ryhmä

- RR18SE
- ONLINE

Toteutuksen valinnaiset oppimistavat

Work&Study ja AHOT

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 42

Arviointitavat

Tentti 40 %

Ryhmätehtävä 10 %

Kehittämistehtävä 50 %

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

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen SWE2HA001-3026 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RR20SE, ...)-

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 työharjoitteluun Pohjoismaihin. Opiskelija oppii pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

Vastuopettajat

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opettaja

Anna Sarajas-Zino

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RR20SE
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen SWE2HA001-3027 29.03.2021-21.05.2021 5 op (RR20SE, ...)-

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 työharjoitteluun 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

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RR20SE
- ONLINE

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 25

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

5 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- **Toiminta projekteissa LEA1HA001-3024 24.08.2020-16.10.2020 3 op (RR20SE, ...)-**

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 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) jakson aikana (ei loppukoetta). Näyttökoe voidaan suorittaa 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 Ti 11-13:45 huone L302 (Pikku Auditorio/Haaga) ja tarvittaessa muut tilat (3. tunti harjoittelua).

Kirjallisuuskoe ti 3.12. lähiopetuskerralla klo 11:00-13:00 huone L302 TAI yleisessä tentissä per. 2. aikana.

Projektiraporttien/suunnitelmien palautus Moodleen jakson päättyessä, viimeistään pe 20.12.

Ryhmä

- RR20SE
- VIR

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

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 3 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Träna svenska SWE8HA001-3020 18.01.2021-19.03.2021 2 op (02HAAGAVV, ...)-

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.

Vastuopettajat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opettaja

Arja Aktan-Helminen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- RR20SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Träna svenska SWE8HA001-3019 18.01.2021-19.03.2021 2 op (02HAAGAVV, ...)-

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.

Vastuopettajat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Opettaja

Arja Aktan-Helminen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

18.01.2021 - 19.03.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 15.01.2021

Ryhmä

- 02HAAGAVV
- RR20SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 2 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi FPR3RR007-3005 29.03.2021-21.05.2021 9 op (RR20SE, ...)-

Osaamistavoitteet

- Ymmärtää Tuotekehitysprosessin perusteet ja osaa soveltaa niitä käytännössä
- Osaa yleisempien ideointityökalujen käytön
- Osaa kuvata aistien toimintaa
- Pystyy hyödyntämään aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä osana kehittämistyötä
- Osaa Projektimaisen työskentelytavan soveltamisen kehittämistyöhön

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -opintojakso suoritettu tai vastaavat ammattikeittiötaidot.

Sisältö

- Erilaiset tuotekehitysprosessit
- Ideointityökalut
- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät
- Projektimaisen työskentelytavan sovellukset kehittämistyöhön

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ja ymmärtää tuotekehitysprosessin eri vaiheet ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettävät kohteet. Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Tunnistaa eri tiedonhankkimismenetelmiä. Opiskelija osaa kuvata aistien toimintaa ja nimetä miten ne osallistuvat ruoan aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin. Opiskelija on tutustunut aistinvaraisen arvioinnin sanastoon ja osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raatina, arvioiden ruokaa analyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron. Opiskelija tuntee tuotekehityksen ja aistinvaraisen arvioinnin teoriaa käytännön tekemisen näkökulmasta ja osoittaa sen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää. Tunnistaa ja osaa soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä.

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa itsenäisesti tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan, seuraamaan ja analysoimaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää tai ryhmän vetäjänä. Tunnistaa ja soveltaa erilaisia tiedon

hankkimismenetelmiä sekä osaa arvioida niiden soveltuvuutta kehittämistehtävissä. Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin tutkimuksen ja osaa itsenäisesti analysoida ja tehdä johtopäätöksiä tutkimuksen tuloksista. Opiskelija osaa hyödyntää aistinvaraista arviointia osana tuotekehitysprosessia tavoitteellisesti.

Lisätiedot

Teoriaosuuden tentit sekä ryhmätyönä tehtävä tuotekehitys-case, joka raportoidaan kirjallisesti.

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuopettajien kanssa.

Opettaja

Saija Laitinen, Jari Karjalainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RR20SE
- BLENDED

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 40

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

...)-

Osaamistavoitteet

- Ymmärtää Tuotekehitysprosessin perusteet ja osaa soveltaa niitä käytännössä
- Osaa yleisempien ideointityökalujen käytön
- Osaa kuvata aistien toimintaa
- Pystyy hyödyntämään aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä osana kehittämistyötä
- Osaa Projektimaisen työskentelytavan soveltamisen kehittämistyöhön

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -opintojakso suoritettu tai vastaavat ammattikeittiötaidot.

Sisältö

- Erilaiset tuotekehitysprosessit
- Ideointityökalut
- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät
- Projektimaisen työskentelytavan sovellukset kehittämistyöhön

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Opiskelija tunnistaa ja ymmärtää tuotekehitysprosessin eri vaiheet ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettävät kohteet. Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Tunnistaa eri tiedonhankkimismenetelmiä. Opiskelija osaa kuvata aistien toimintaa ja nimetä miten ne osallistuvat ruoan aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin. Opiskelija on tutustunut aistinvaraisen arvioinnin sanastoon ja osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raatina, arvioiden ruokaa analyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron. Opiskelija tuntee tuotekehityksen ja aistinvaraisen arvioinnin teoriaa käytännön tekemisen näkökulmasta ja osoittaa sen.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää. Tunnistaa ja osaa soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä.

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

Arviointikriteeri - arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa itsenäisesti tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan, seuraamaan ja analysoimaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää tai ryhmän vetäjänä. Tunnistaa ja soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä sekä osaa arvioida niiden soveltuvuutta kehittämistehtävissä. Opiskelija osaa

itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin tutkimuksen ja osaa itsenäisesti analysoida ja tehdä johtopäätöksiä tutkimuksen tuloksista. Opiskelija osaa hyödyntää aistinvaraista arviointia osana tuotekehitysprosessia tavoitteellisesti.

Lisätiedot

Teoriaosuuden tentit sekä ryhmätyönä tehtävä tuotekehitys-case, joka raportoidaan kirjallisesti.

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Opettaja

Mirjami Willman, Sakari Ketolainen

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

29.03.2021 - 21.05.2021

Ilmoittautumisaika

04.01.2021 - 26.03.2021

Ryhmä

- RR20SE
- BLENDED

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 20

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 9 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät TKI1HA001-3028 29.03.2021-21.05.2021 3 op (RR19SE, ...)-

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

Vastuopettajat

- 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

- RR19SE
- ONLINE

Opintojaksotehtävästä saa palautetta lähiopetuksessa sekä palautetusta tehtävästä ja videoesityksestä tehtävän arvioinnin yhteydessä.

Examissa tehdystä tentistä jokainen saa sähköpostiin tiedon tentin pistemäärästä.

Toteutustapa

Etäopetus

Paikkoja

15 - 42

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

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Virtuaaliosuus

3 op

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

Vastuopettajat

- 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 palautettuasi 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

- Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen HOT1RH008-3013 24.08.2020-16.10.2020 5 op (RR19SE)-

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 reflektoimaan 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 ohajuksella 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 / rahoitussuunnitelma, 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 RR19SE

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 - 40

Arviointitavat

Asteikolla 1-5. kokonaisarvosana muodostuu seuraavasti: Tehtävät 30 %, yrityksen toimintasuunnitelma 40 %, esitys 20 %, oppimispäiväkirja ja vertaisarviointi 10 %

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- o 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga

• Yrityksen talous YHT1PI007-3001 26.10.2020-18.12.2020 5 op (RR20SE)-

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- laskea käytännön talouslaskuja kuten korkolaskuja ja koronkorkolaskuja,
- kuvata kustannuslaskennan ja kannattavuuslaskennan peruseriaatteet,
- laskea yrityksen talouden keskeisimpiä tunnuslukuja ja tulkita niitä, ja
- analysoida yrityksen tuloslaskelman, taseen ja kustannusrakenteen sekä niiden syy-seuraussuhteita.

Arviointikriteerit

Arviointikriteeri - arvosana 1

Osaa kuvata kustannus- ja kannattavuuskäsitteitä ja -luokitteluja. Osaa laskea talouteen liittyviä laskuja kuten korkolaskuja.

Arviointikriteeri - arvosana 3

Osaa kuvata sisäisen ja ulkoisen laskentatoimen peruseriaatteita. Osaa kuvata liiketapahtumien vaikutukset organisaation tuloslaskelmaan, taseeseen ja kannattavuuteen. Osaa itsenäisesti laskea tuloslaskelman ja taseen tunnuslukuja.

Arviointikriteeri - arvosana 5

Osaa analysoida ja tulkita tuloslaskelmaa ja tasetta sekä niiden tunnuslukuja. Osaa tehdä päätelmiä taloustiedon perusteella sekä yhdistää teoreettista ja käytännön tietoa toisiinsa.

Opettaja

Mariitta Rauhala

Toimipiste

Haagan toimipiste

Opetuskieli

Suomi

Ajoitus

26.10.2020 - 18.12.2020

Ilmoittautumisaika

15.06.2020 - 30.10.2020

Ryhmä

- RR20SE

Toteutustapa

Lähiopetus

Paikkoja

15 - 30

Koulutusohjelma

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Arviointitavat

H-5

Opintopistemäärä

- 5 op

Vastuuyksikkö

EHT/Haaga