

RESRU Restonomi ruokatuotanto

Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto, 210 op

Tutkintonimike tai pätevyys ja koulutuksen taso

Restonomi (AMK)

Hakukelpoisuus ja hakeminen

Ammattikorkeakoululaki 932/2014 25 §

Tutustu hakutietoihin www.opintopolku.fi -sivustolla ennen hakua!

Laajuus ja kesto

210 opintopistettä, 3,5 vuotta

Osaamisen tunnistaminen

Opiskelija voi edetä opinnoissaan myös hyödyntämällä aiemmin hankittua tai opintojen aikana työssä karttuvaa osaamista. [Tutustu Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisen periaatteisiin](#)

Opiskelumuoto

Haettavissa sekä päivä- että monimuoto-ohjelmaan

Opiskelukieli

Suomi

Vaatimukset ja asetukset

Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, pakollinen harjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte.

Haaga-Helian toimintaa ohjaa [Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 18.12.2014/1129](#) ja [Haaga-Helian tutkintosääntö](#)

Opintosuoritukset ja arviointi

Opintojaksojen arviointikriteerit löytyvät opintojaksokuvauksista. Lue lisää arvioinnista [Haaga-Helian tutkintosäännöstä](#)

Tavoitteet ja rakenne

Ruokatuotannon koulutuksen tavoitteena on yhdistää ruokatuotannon suunnittelun ja johtamisen teoreettinen tieto tarvittaviin ammatillisiin kädentaitoihin. Koulutuksessa yhdistyvät vahva ammatillinen identiteetti ja liikkeenjohdollinen ajattelutapa.

Ruokatuotannon koulutuksen kärkenä on työllistyminen. Opetussuunnitelma kytkee työelämän vahvasti osaksi opintoja, tähdäten valmistuvien restonomien työllistymiseen. Kaikki opetussuunnitelman moduulit on suunniteltu työelämälähtöisesti ja työelämä on konkreettisesti mukana moduuleissa muun muassa yritystoimeksiantojen, työharjoittelujen ja vierailijoiden muodossa.

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana ruokatuotannon osaajaksi, jolla on vastuullinen ja yrittäjähenkkinen asenne työhönsä. Hän saa samalla laajan kuvan koko palveluelinkeinosta. Opintojen sisältöjä suunnitellaan ja toteutetaan aktiivisessa yhteistyössä toimialan yritysten ja kansainvälisten partnereiden kanssa.

Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa alan yritysten ja muiden yhteisöjen kehittämiseksi. Koulutus ja työkokemus antavat restonomille hyvät valmiudet toimia palvelualan, erityisesti ruokatuotannon sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, suunnittelu-, opetus-, myynti- ja kehittämistehtävissä sekä yrittäjänä niin kotimaassa kuin ulkomailla.

Suuntautumisena Keittiömestari

Suuntautumisopinnot sisältävät kuusi 5 opintopisteen opintopaksoa. Suuntautumisopinnoissa edetään ammatillisista perusteista kohti suurempien kokonaisuuksien hallintaa ja johtamiskyvykkyyttä.

Suuntautumisopintojen lisäksi opinnot sisältävät yleisiä liikkeenjohdollisia opintoja kuten markkinointia, laskentatoimea, johtamista, ja kieliopintoja. Opintoihin sisältyvät myös työharjoittelu, vapaa valintaiset opinnot sekä opinnäytetyö.

Opintojen rakenne

Avainosaamiset: 85 op

Asiantuntijaosaamiset: 80 op

Työharjoittelu: 30 op

Opinnäytetyö: 15 op

Yhteensä: 210 op

Kansainvälistyminen

Haaga-Heliällä on laaja kansainvälinen verkosto. Opinnoissa työskennellään monikulttuurisissa ryhmissä ja tiimeissä ja siihen sisältyy kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja. Osa opintokokonaisuuksista sisältää opintomatkan ja projektien toimeksiantajat voivat olla kansainvälisiä toimijoita. Opiskelijoita kannustetaan lisäksi suorittamaan osa opinnoistaan ulkomailla, joko opiskelijavaihdossa tai kansainvälisessä työharjoittelussa.

Harjoittelu ja työelämäyhteistyö

Harjoittelu koostuu perus- ja suuntautumisharjoittelusta ja on yhteensä 30 op.

Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään ja niissä yhdistyvät teorianmallinnukset ja käytännön työelämä. Useat opintojaksot toteutetaan kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa ja opiskelijat pääsevät kehittämään elinkeinoa case-pohjaisten opintojaksojen kautta.

Uramahdollisuudet

Työskentely mm. ruokapalvelualan yritysten ja sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtävissä, erityisesti keittiöpäällikköinä ja -mestareina sekä yrittäjinä.

Jatko-opinnot

Ylempi amk-tutkinto: [Palveluliiketoiminnan johtamisen ja kehittämisen koulutus](#)

Yliopisto-opinnot

Alumnitoiminta

Haaga-Heliassa järjestetään aktiivisesti alumnitoimintaa ja erilaisia alumnitapahtumia.

[Lue lisää alumnitoiminnasta](#) ja jätä yhteystietosi, jotta voimme kertoa tulevista tapahtumistamme.

Yhteystiedot

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy

Haagan kampus

Pajuniityntie 11

00320 Helsinki

Sähköposti: [opintopalvelut\(at\)haaga-helia.fi](mailto:opintopalvelut@haaga-helia.fi)

Tutkintojohtaja Risto Karmavuo, puh. 040 053 8740

Sähköposti: [etunimi.sukunimi \(at\) haaga-helia.fi](mailto:etunimi.sukunimi@haaga-helia.fi)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

Restonomi, ruokatuotanto, päivä ja monimuoto, Haaga

Tunnus	Nimi	Summa
RESRU22	Restonomi, ruokatuotanto, päivä ja monimuoto, Haaga	210
RESRUAVAIN	Avainosaamiset	80
RESRUVALMENTAVAT	Valmentavat opinnot	0-9
ANA000HH1A	Matematiikan tasotesti	0
ANA002HH1A	Matematiikan valmentavat opinnot	3
SWE000HH1A	Ruotsin tasotesti	0
SWE002HH1A	Ruotsin valmentavat opinnot	3
ENG000HH1A	Englannin tasotesti	0
ENG002HH1A	Englannin valmentavat opinnot	3
RESRUYHTEISET	Yhteiset avainosaamiset	50
COM001HH1A	Ammatillinen viestintä	5
MAR001HH1A	Asiakasymmärrys ja markkinointi	5
ICB001HH1A	ICT-valmiudet	5
SAL001HH1A	Asiakaskokemus ja myynti	5
HRL001HH1A	Tiimityö ja projektiosaaminen	5
ANA001HH1A	Tutkimus- ja kehittämisosaaminen	5
ECO001HH1A	Yrityksen talous	5
ENT001HH1A	Yrittäjyys ja liiketoiminta	5
ENG001HH1AE	Professional English	5
SWE001HH1A	Svenska för arbetslivet	5
RESRUAVAIMET	Avaimet opiskeluun ja työelämään	5
RESRUYHTOS	Yhteinen osuus	1
STU001HH1A	Johdanto opiskeluun	1
RESRUVALINOS	Valinnainen osuus	4
STU002HH1A	Digistartti	1
STU003HH1A	Opiskelutaidot	1
STU004HH1A	Ajanhallinta	1
STU005HH1A	Hyvinvoinnin ja itsensä johtamisen taidot	1
STU006HH1A	Tunnista ja sanoita vahvuutesi	1
STU007HH1A	Oman urasuunnitelman kehittäminen	1
STU008HH1A	Työnhakutaidot	1
STU009HH1A	Uralle vauhtia alumnien avulla	1
STU010HH1A	Opiskelu ja yrittäjyys	1
RESRUTUTKINNON	Tutkinnon avainosaamiset	25
HOS001RR1A	Ruokapalvelut ja vastuullinen ruokatuotanto	5
HOS002RR1A	Ruokakulttuuri	5
ECO001RE1A	Kannattavuuden suunnittelu	5
SER001RE1A	Innostava johtaminen	5

HOS003RR1A	Ammattikeittiön esihenkilötyö	5
HOS003RE1A	Anniskelupassi	0
HOS004RE1A	Hygieniapassi	0
RESRUASIAN	Asiantuntijaosaamiset	85
RESRUSUUNT	Suuntautuminen	30
KEITTIOMESTARI	Keittiömestari	30
HOS009AS2A	Raaka-aineesta tuotteeksi	5
HOS010AS2A	Ruokatuotannon prosessit ja laatu	5
HOS011AS2A	Ruoka ja ravitsemus	5
HOS010AS3A	Tuotekehityksen ja aistinvaraisen arvioinnin menetelmät	5
HOS011AS3A	Vastuullinen ruokatuotanto	5
HOS012AS3A	Tuloksellinen ammattikeittiö	5
RESRUPROJ	Projektit	20
HOS012AS2A	Ravintola pop-up	5
HOS013AS2A	Ruokaelämys-projekti	5
HOS014AS2A	Liiketoiminta -projekti, suunnitelma	5
HOS015AS2A	Liiketoiminta -projekti, toteutus	5
RESRUTAYDAS	Täydentävä asiantuntijaosaaminen	10
RESRUOSAAM	Osaamiskokonaisuus	0-15
RESRUKIELET	Kielet ja kulttuuri	10
FRE009AS2A	Gastronomian ranskaa	5
CHI006AS2AE	Chinese-speaking Market and Culture Studies	5
FRE008AS2AE	French-speaking Market and Culture Studies	5
RUS006AS2AE	Russian-speaking Market and Culture Studies	5
GER001AS2A	Saksa 1	5
GER002AS2A	Saksa 2	5
GER003AS2A	Saksa 3	5
FRE001AS2A	Ranska 1	5
FRE002AS2A	Ranska 2	5
RUS001AS2A	Venäjä 1	5
RUS002AS2A	Venäjä 2	5
SPA001AS2A	Espanja 1	5
SPA002AS2A	Espanja 2	5
ENG008AS2AE	Advanced Hospitality English	5
RESRUHARJOITTELU	Työharjoittelu	30
PLA001RR1A	Harjoittelun orientaatio	0
PLA021HH1A	Perusharjoittelu	0-10
PLA021HH2A	Suuntautumisharjoittelu	0-10
PLA022HH2A	Suuntautumisharjoittelu 2	0-10
RESRUOPINNAYTE	Opinnäytetyö	15
THE7HH901	Opinnäytetyö, vaihe 1	5

THE7HH902	Opinnäytetyö, vaihe 2	5
THE7HH903	Opinnäytetyö, vaihe 3	5
THE7HH904	Kypsyysnäyte	0

RESRU22 Restonomi, ruokatuotanto, päivä ja monimuoto, Haaga: 210 op

RESRUAVAIN Avainosaamiset: 80 op

RESRUVALMENTAVAT Valmentavat opinnot: 9 op

ANA000HH1A Matematiikan tasotesti: 0 op

ANA002HH1A Matematiikan valmentavat opinnot: 3 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- hyödyntää yhtälöitä ja verrannollisuutta ongelmanratkaisussa
- soveltaa prosenttilaskentaa liike-elämän laskutoimituksissa
- hyödyntää Excelin peruslaskentaominaisuuksia ja käyttää Exceliä laskutoimitusten tehostamiseen

Sisältö

- ensimmäisen asteen yhtälön ratkaiseminen
- suoraan ja kääntäen verrannollisuus
- prosenttiarvon ja prosenttiluvun laskeminen
- muutos- ja vertailuprosentti
- perusarvon laskeminen
- prosenttiyksikkö
- potenssi- ja eksponenttiyhtälön ratkaiseminen
- Excelin hyödyntäminen laskutoimituksissa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijan tulee suorittaa matematiikan tasotesti ennen opintojakson aloittamista.

Opintojakso tulee suorittaa ennen pakollista opintojaksoa Yrityksen talous.

Opintojakso on osa Haaga-Helian avainosaamisia.

SWE000HH1A Ruotsin tasotesti: 0 op

Osaamistavoitteet

Kaikki aloittavat opiskelijat tekevät opintojen alussa ruotsin kielen tasotestin. Testillä varmennetaan opiskelijoiden lähtötason riittävyys kaikille yhteisiin opintoihin. Testin tulosten perusteella sinut voidaan ohjata valmentaviin opintoihin.

Ruotsin tasotestit on pakollinen kaikille aloittaville opiskelijoille. Testit tehdään omatoimisesti Moodle-ympäristössä annetun aikataulun mukaisesti.

Testin maksimipistemäärä on 100 p.

Jos saat tasotestistä 40 pistettä, tasotesti on hyväksytty ja voit osallistua suoraan Svenska för arbetslivet -opintojaksolle.

Jos saat tasotestistä 0–39 pistettä, osallistu SWE002HH1A Ruotsin valmentaviin opintoihin (3 op)

Valmentavat opinnot pitää suorittaa ennen Svenska för arbetslivet -opintojaksoa.

SWE002HH1A Ruotsin valmentavat opinnot: 3 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- hallitsee yleissanastoa
- saa valmiuksia ilmaista itseään suullisesti ja kirjallisesti
- ymmärtää helpohkoja tekstejä ja yksinkertaista puhetta
- osaa käyttää kielen keskeisiä rakenteita
- on kehittänyt kielenoppimistaitojaan
- omaa hyvät valmiudet osallistua Svenska för arbetslivet -opintojaksolle

Sisältö

Kielioppiteemat:

- kysymyssanat
- ajanilmaukset ja lukusanat
- substantiivit
- adjektiivit
- verbit
- persoonapronominit
- sanajärjestys

Opintojakso sisältää kieliopin kertauksen lisäksi esim. jokapäiväisiin kohteliasuuksiin sekä opiskeluun liittyvää sanastoa/fraasistoa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Tämän opintojakson menestyksellinen suorittaminen edellyttää, että opiskelijalla on seuraavat osaamiset, taidot ja työkalut hallussa:

Opintojakso on tarkoitettu tasotestissä hylätyn arvosanan saaneille opiskelijoille ja valmentaa opiskelijoita Svenska för arbetslivet -opintojaksoa varten.

Lähtötaso on eurooppalaisen kielten viitekehyksen taitotaso A2

Nykyisessä tarjonnassa (kevät 2022) on opintojakso, joka on vastaava opintojakso

SWE8LH101 Ruotsin valmentavat opinnot (5 op)

SWE8LF103 Brush up Swedish

SWE8HA001Träna svenska

SWE8TA062 Ruotsin kielioppi ja rakenteet

Lisätiedot

Pakolliset suoritukset:

- tentti
- kirjallinen tehtävä
- suullinen tehtävä
- kotitehtäviä, Moodle-tehtäviä, sanakokeita

ENG000HH1A Englannin tasotesti: 0 op**Sisältö**

Englannin tasotesti on pakollinen kaikille aloittaville opiskelijoille. Tasotestin tarkoitus on selvittää voiko opiskelija siirtyä suoraan Professional English opintojaksolle, joka on yksi pakollisista avainosaamisista.

Tasotestin arviointi on hyväksytty/hylätty. Jos tasotestin tuloksena on hylätty suoritus, opiskelijalle suositellaan englannin valmentavia opintoja (3 op) seuraavasti:

Max 80 p.

61-80 p.: hyväksytty

50-60 p.: englannin valmentavat opinnot voisivat olla hyvästä

0-49 p.: englannin valmentavia opintoja suositellaan vahvasti

ENG002HH1A Englannin valmentavat opinnot: 3 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suoritettuaasi osaat:

- toimia ammattimaisesti englannin kielellä työelämän tilanteissa
- tuottaa tilanteeseen sopivaa oikeakielistä ja sujuvaa viestintää
- englannin kielen tärkeimmät perusrakenteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Tämän opintojakson osallistuminen edellyttää, että opiskelija on suorittanut hyväksytysti lukion tai toisen asteen ammatillisen koulutuksen englannin kielen oppimäärän.

Opintojaksoa suositellaan ennen englannin kielen pakollisia opintojaksoja opiskelijoille, jotka eivät ole läpäisseet englannin tasokoetta.

RESRUYHTEISET Yhteiset avainosaamiset: 50 op**COM001HH1A Ammatillinen viestintä: 5 op****Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- viestiä suullisesti ja kirjallisesti tavoitteiden ja kohderyhmien edellyttämällä tavalla vastuullisuusnäkökulmat huomioiden
- hyödyntää useita viestinnän keinoja, kanavia ja digitaalisia alustoja
- tunnistaa oman osaamisensa ja markkinoida osaamistaan vakuuttavasti
- kohdata ja kuunnella muita sekä antaa ja vastaanottaa palautetta, ja viestiä kielitietoisesti
- arvioida erilaisia tietolähteitä, niiden toimintatapoja ja motiiveja kriittisesti sekä tuntee vastuunsa

tiedosta, jota välittää eteenpäin.

Sisältö

- yritysviestinnän kenttä
- tiedottava kirjoittaminen
- erottuva esiintyminen
- henkilöbrändi ja digitaalinen jalanjälki
- työnhaku ja kohderyhmälähtöinen erottautuminen
- kriittisen lukutaidon perusta

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Tämä opintojakso on osa pakollisia avainosaamisten opintojaksoja.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija:

- osaa muotoilla suullista ja kirjallista viestintää tavoitteen ja tilanteen mukaisesti
- tuntee erityyppisiä viestinnän kanavia ja digitaalisia alustoja.

Arvosana 3

Opiskelija:

- osaa tuottaa tarkoituksenmukaisiin tietolähteisiin perustuvaa ja tehtävänannon mukaista viestintää kohderyhmälähtöisesti kulttuurisidonnaisuuden sekä vastuullisuusnäkökulmat huomioiden
- osaa käyttää useita viestinnän kanavia ja alustoja
- tunnistaa omat vahvuutensa ja kehittämiskohteensa erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.

Arvosana 5

Opiskelija:

- osaa tuottaa merkityksellistä sisältöä hyvällä suomen kielellä monipuolisia lähteitä hyödyntäen ja kulttuurisidonnaisuuden sekä vastuullisuusnäkökulmat huomioiden
- osaa hyödyntää erityyppisiä viestinnän kanavia ja alustoja monipuolisesti
- osaa viestiä vakuuttavasti vaativissa esiintymis- ja vuorovaikutustilanteissa.

MAR001HH1A Asiakasymmärrys ja markkinointi: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- määritellä markkinoinnin peruskäsitteet sekä prosessit
- kuvailla asiakaskeskeisyyden, brändin ja palvelulupauksen
- kerätä asiakasymmärrystä tukevaa tietoa eri lähteistä ja kanavista Suomessa ja ulkomailla
- kuvata asiakkaiden tarpeita ja asiakaspolkuja
- tunnistaa kulttuurisidonnaisuuden vaikutuksen asiakasymmärrykseen
- tunnistaa markkinoinnin kilpailukeinot ja soveltaa niitä vastuullisesti.

Sisältö

Opintojaksolla käsitellään seuraavia teemoja:

- markkinoinnin peruskäsitteet
- markkinoinnin kehittyminen ja sen merkitys yritykselle
- kuluttajakäyttäytymisen ja asiakkaisiin liittyvän tiedon yhdistäminen asiakasprofiilien rakentamisessa (asiakasymmärrys)
- markkinoinnin kilpailukeinot 4p:stä (tuote, hinta, saatavuus ja markkinointiviestintä) laajennettuun 7

p:hen (henkilöstö, asiakaspalvelu sekä prosessit)

- brändin merkitys kilpailuetuna
- vastuullisuus ja kansainvälisyys markkinoinnissa

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija:

- tuntee markkinointiin liittyvät peruskäsitteet ja prosessit ja keskeiset markkinoinnin tavoitteet
- ymmärtää asiakaskeskeisyyden merkityksen toiminnassa
- osaa kuvailla markkinoinnin kilpailukeinoja ja asiakastarpeita
- osaa nimetä suomalaisia ja kansainvälisiä tietolähteitä ja kanavia, joista asiakkaisiin liittyvää tietoa on saatavilla.

Arvosana 3

Opiskelija:

- osaa muotoilla markkinoinnin tavoitteita ja ymmärtää brändin ja palvelulupauksen merkityksen
- osaa vertailla markkinoinnin kilpailukeinoja ja ymmärtää niiden yhteyden markkinoinnin ja myynnin tavoitteisiin
- ymmärtää kestävä kehityksen periaatteet ja kulttuurisidonnaisuuden vaikutuksen markkinoinnissa ja myynnissä
- osaa kerätä asiakasymmärrystä tukevaa tietoa eri lähteistä. Osaa kehittää ratkaisuja asiakastarpeisiin sekä viestiä omat ideansa.

Arvosana 5

Opiskelija:

- osaa perustella eri kilpailukeinojen edut ja haasteet ja soveltaa niitä markkinoinnin ja myynnin tavoitteiden saavuttamiseksi
- osaa analysoida kestävä kehityksen periaatteiden toteutumista markkinoinnissa
- ymmärtää kulttuurisidonnaisuuden vaikutuksen
- opiskelija osaa analysoida asiakastarpeita ja kehittää markkinointitoimenpiteiden avulla lisäarvoa asiakkaalle sekä viestiä omat ratkaisunsa ammattimaisesti.

Hyväksytty, hylätty

Opintojaksoon liittyy kaksi oppimistehtävää ja tentti. Näistä opiskelija voi saada yhteensä maksimissaan 100 pistettä. Opintojakson arvosana määräytyy pisteiden perusteella seuraavasti:

90 – 100 5

80 – 89 4

70 – 79 3

60 – 69 2

50 – 59 1

alle 50 pistettä hylätty

ICB001HH1A ICT-valmiudet: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- käyttää toimisto-ohjelmia yksin sekä yhdessä muiden kanssa
- toimia tietoturva ja tietosuoja huomioiden

- käyttää ajanmukaisia yhteistyökaluja tarkoituksenmukaisesti
- luoda saavutettavia asiakirjoja

Sisältö

Viestinnän työvälineet
Tietoturva ja tietosuojat
Tekstinkäsittely (Word)
Taulukkolaskenta (Excel)
Esiteistyökalut (PowerPoint)

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ennen tämän opintojakson suorittamista opiskelijalla tulee olla suoritettuna Digistartti-opintojakso (1 op) tai muutoin hankittuna sitä vastaava osaaminen, tiedot ja taidot.

Lisätiedot

Tällä opintojaksolla ja Haaga-Heliassa yleisesti käytetään toimisto-ohjelmista englanninkielisiä Microsoft Office Word, Excel ja PowerPoint-ohjelmistoja. Opintojakson aikana materiaalit ja ohjeet (videot, linkit ja dokumentit) ovat joko suomeksi tai englanniksi riippuen materiaalin saatavuudesta. Suurin osa on pyritty toteuttamaan suomeksi.

Opintojakson materiaalit eivät tue Mac-käyttäjiä.

Huom! Ohjelmistot tulee olla asennettu koneelle, OfficeOnline ei riitä.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija

- Osaa luoda, muokata ja tallentaa tiedostoja toimistotyökaluilla
- Osaa jakaa tiedostoja eri käyttöoikeuksilla yksilöille ja ryhmille
- Hallitsee tietoturvan ja tietosuojan peruskäsitteet

Arvosana 3

Opiskelija

- Osaa itsenäisesti käyttää toimistotyökaluja työtehtävien nopeuttamiseksi
- Osaa toimia tietoturvallisesti tietosuojaa kunnioittaen
- Tietää järjestelmien ja verkkosovellusten peruskäsitteet

Arvosana 5

Opiskelija

- Osaa soveltaa työvälineitä käytännön tehtävissä
- Tuntee verkkoympäristön riskit ja osaa suojata tiedostonsa ja kansionsa
- Tietää järjestelmien ja sovellusten toimintatapojen perusteet

SAL001HH1A Asiakaskokemus ja myynti: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- määritellä myynnin prosessit sekä peruskäsitteet
- tunnistaa asiakkaiden tarpeita ja asiakaskokemuksen kehittämiskohteita
- kuvata myyntikohtaamisen eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille
- toimia palveluhenkisesti ja tuottaa ratkaisuja asiakkaiden tarpeisiin myyntitavoitteiden

saavuttamiseksi ymmärtäen kulttuurisidonnaisuuden vaikutuksen myyntiprosessiin

- osaa arvioida asiakaskokemukseen vaikuttavia tekijöitä, myös eettisestä, kestävän kehityksen ja globaalien megatrendien näkökulmasta.

Sisältö

Opintojakso rakentuu seuraavien teemojen ympärille:

- Myynnin merkitys yritykselle, erilaiset myynnin roolit, B2B vs B2C
- Myyntiprosessi
- OEH, myyntisuppilo
- Asiakaskokemuksen osa-alueet, otsoprosessiin vaikuttavat tekijät
- Onnistuneen myynnin kohtaamisen elementit

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on osa Haaga-Helian avainosaamia.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija:

- osaa määritellä myyntiin liittyvät käsitteet ja prosessit sekä nimetä myyntiin liittyviä tavoitteita
- tunnistaa omassa roolissaan sisäiset ja ulkoiset asiakkaansa
- osaa kuvata myyntikohtaamisen vaiheet sekä asiakaskokemukseen vaikuttavia tekijöitä

Arvosana 3

Opiskelija:

- osaa muotoilla myyntiin ja asiakaskohtaamiseen liittyviä tavoitteita
- osaa kerätä asiakaskokemukseen liittyvää tietoa eri tietolähteistä ja kanavista
- ymmärtää pitkäaikaisten ja kannattavien asiakkuuksien merkityksen yritystoiminnassa
- osaa toimia palveluhenkisesti ja asiakaslähtöisesti myyntitilanteessa
- osaa arvioida asiakaskokemukseen vaikuttavia tekijöitä myös kestävän kehityksen ja kulttuurisen taustan näkökulmasta
- osaa esittää omat ideansa.

Arvosana 5

Opiskelija:

- osaa arvioida myyntiin ja asiakaskohtaamiseen liittyviä tavoitteita ja analysoida asiakkaiden tarpeita asiakaskokemuksen kehittämisen tueksi
- osaa toimia tavoitteellisesti myyntitilanteessa sekä tuottaa monipuolisia ratkaisuja asiakkaan tarpeisiin
- osaa arvioida asiakaskokemukseen vaikuttavia tekijöitä myös eettisyyden, kestävän kehityksen ja globaalien megatrendien näkökulmista
- osaa esittää omat ratkaisunsa ammattimaisesti

HRL001HH1A Tiimityö ja projektiosaaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia tavoitteellisesti ja vastuullisesti monimuotoisissa ja monikulttuurisissa tiimeissä
- kehittää tiimityötä
- työskennellä projektissa
- hyödyntää projektityöhön liittyviä hyviä käytäntöjä, ja osaa huomioida moninaisuuden

mahdollisuudet projektityössä.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija:

- Osaa kuvata ryhmadynamiikkaa ja erityisesti vastuullisuutta tiimityössä
- Osaa kuvata erilaisia projektityön tapoja ja toteuttaa annettuja projektin tehtäviä

Arvosana 3

Opiskelija:

- Osaa toimia monimuotoisessa tiimissä vastuullisesti
- Osaa antaa ja vastaanottaa tiimi- ja vertaispalautetta ja arvioida omaa toimintaansa
- Osaa asettaa tavoitteita ja toimia projektissa sovitun mukaisesti
- Osaa käyttää projektihallinnan työkaluja omassa tehtävässään.

Arvosana 5

Opiskelija:

- Osaa arvioida tiimin työskentelyn tehokkuutta ja vastuullisuutta
- Osaa palautteen perusteella analysoida tiimin toimintaa ja asettaa itselleen ja tiimille kehittämistavoitteita
- Osaa suunnitella projektin työtehtäviä, seurata aktiivisesti projektin etenemistä sekä arvioida projektin toteutusta

ANA001HH1A Tutkimus- ja kehittämisosaaminen: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa omassa opinnäytetyössään tai muussa kehityshankkeessa

- hakea oleellista tietoa sekä arvioida kriittisesti lähteitä ja tiedon luotettavuutta
- kuvata asiatyylillä ja jäsennellysti tutkimusprosessia ja merkitä lähteet asianmukaisesti
- käyttää omaan opinnäytetyöhön tai projektiin soveltuvaa menetelmää aineiston ja työelämätiedon hankkimiseen ja analysointiin
- perustella valintojaan ja tehdä näkyväksi konkreettisia kehittämisohdotuksia
- soveltaa eettisiä toimintaperiaatteita oman tutkimus- tai kehittämistyön kaikissa vaiheissa
- kehittää aiheen omalle opinnäytetyölleen
- tunnistaa opinnäytetyönsä tekemiseen tarvittavat menetelmävaihtoehdot sekä Haaga-Helian opinnäytetyöprosessin vaiheet.

Sisältö

Ks. osaamistavoitteet. Sisältö ilmoitetaan tarkemmin toteutuskuvauksissa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso edeltää opinnäytetyötä. Opintojakson aikana tai sen jälkeen opiskelija ilmoittautuu Wihissä opinnäytetyön tekijäksi.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija

- Osaa hakea kehittämiseen ja tutkimukseen tarvittavia tiedonlähteitä
- Osaa tehdä tutkimus- ja kehittämissuunnitelman
- Tunnistaa eri tutkimusmenetelmiä ja tutkimustoimintaan liittyviä eettisiä kysymyksiä

Arvosana 3

Opiskelija

- Osaa valita ja käyttää soveltuvia menetelmiä tutkimusaineiston ja työelämätiedon hankkimiseen
- Osaa arvioida ja analysoida aineistoja sekä perustella valintojaan
- Osaa kuvata omaa tutkimusprosessia ja konkreettisia kehittämis ehdotuksia

Arvosana 5

Opiskelija

- Osaa arvioida kriittisesti tiedon, analyysien ja tutkimusten luotettavuutta
- Osaa soveltaa eettisiä periaatteita tutkimus- ja kehittämistyössään
- Osaa arvioida kehittämis ehdotuksia ja niiden toteuttamista työelämässä

ECO001HH1A Yrityksen talous: 5 op

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
- analysoida yrityksen tuloslaskelman, taseen ja kustannusrakenteen sekä niiden syy-seuraussuhteita
- Lisäksi opintojaksolla pohditaan yritysvastuukysymyksiä talouden näkökulmasta.

Sisältö

- Yksinkertainen korkolasku
- Koronkorkolasku
- Tuloslaskelma ja tase
- Tuloslaskelman ja taseen tulkintaa
- Katetuottolaskenta
- Hinnoittelu
- Yritysvastuu talouden näkökulmasta

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija

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

Arvosana 3

Opiskelija osaa

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

Arvosana 5

Opiskelija osaa

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

ENT001HH1A Yrittäjyys ja liiketoiminta: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- toimia yrittäjämäisesti yksin ja yhdessä muiden kanssa,
- kuvata yrittäjäksi ryhtymisen tapoja, yrittäjyyden ilmenemismuotoja ja yhtiömuotoja,
- analysoida yrittäjyyttä yksilön, organisaation ja toimintaympäristön näkökulmasta,
- hyödyntää tietoperustaa huomioiden vastuullisuus,
- kuvata liiketoimintaa BMC-mallin avulla
- arvioida erilaisia liiketoimintamahdollisuuksia sekä
- ymmärtää ja osaa analysoida keskeisiä omia ja yritysten verkostoja

Sisältö

Yrittäjyys yhteiskunnassa

Yrittäjyyden mahdollisuudet

Yrittäjän verkostot

Yrittäjäksi ryhtyminen

Minä ja yrittäjyys

Toimintaympäristö ja talouden mallit

Strategia ja vastuullisuus

Liiketoimintamalli

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa

- ottaa vastuun tehtävistään
- kuvata ja pohtia yrittäjyyttä ja liiketoimintaa sekä
- tuntee liiketoiminnan tietoperustaa ja vastuullisuuden sisältöä.

Arvosana 3

Edellisen lisäksi osaa

- arvioida omia mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä
- arvioida liiketoiminnan mahdollisuuksia sekä yrittäjäksi ryhtymistä
- tunnistaa ja kuvata omat verkostonsa sekä
- tuntee hyvin liiketoiminnan tietoperustaa ja vastuullisuuden yhteydet liiketoimintaan.

Arvosana 5

Edellisen lisäksi osaa

- arvioida yrittäjyyden haasteita ja mahdollisuuksia sekä
- analysoida ja arvioida liiketoimintamahdollisuuksia, strategisia valintoja ja liiketoimintamalleja.

ENG001HH1AE Professional English: 5 op

Osaamistavoitteet

After completing this course or acquiring corresponding learning elsewhere the student

- Can describe themselves and their competence in a positive, sales-oriented way in English.
- Knows the most central terminology of their field in English and is able to learn more independently.
- Can present an organization in their field, the industry and its operations in English.
- Can speak English in typical work-related situations in their field.
- Knows principles of multicultural communication and can adapt their communication in work-related situations according to those principles.
- Can evaluate their language and culture related competence and assess possible needs for development.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Depending on the result of the level test possibly Remedial studies.

The CEFR level of the course is B2.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Grading criteria

1 level= The student

- Knows how to describe the key points of themselves and their competence in a limited manner.
- Knows some of the most central terminology of their field in English and knows how to learn more.
- Can present the basic key points of an organization in their field, the industry and its operation in English.
- Can speak English in some of the typical work-related situations in their field.
- Knows principles of multicultural communication at a basic level and can adapt their communication in work-related situations according to those principles to some extent.
- Can evaluate their language and culture related competence and assess possible needs for development. Limited language competence has an effect on reaching goals; the language skills are enough to manage simple situations but lead to misunderstandings at times.
- The student has been active in their studies to some extent and followed instructions.

Arvosana 3

Grading criteria

3 level= The student

- Knows how to describe the key points of themselves and their competence in English.
- Knows the most central terminology of their field in English and knows how to learn more.
- Can present the key points of an organization in their field, the industry and its operation in English without preparing in advance.
- Can speak English in most of the typical work-related situations in their field.
- Knows the principles of multicultural communication well and can usually adapt their communication in work-related situations according to those principles.
- Can evaluate their language and culture related competence and assess possible needs for development. The language competence makes reaching their goals challenging at times but is adequate for most situations and possible misunderstandings can be cleared.
- The student has been quite active in their studies and has followed given instructions most of the time.

Arvosana 5

Grading criteria

5 level= The student

- Knows how to describe themselves and their competence in a versatile and skillful manner in

English.

- Knows the central terminology of their field in English very well and knows how to learn more.
- Can present an organization in their field, the industry and its operation in English in a versatile and sophisticated manner.
- Can speak English in work-related situations in their field fluently.

Knows the principles of multicultural communication well and can adapt their communication in work-related situations fluently according to those principles.

- Can evaluate their language and culture related competence and assess possible needs for development.
- The student has been active in their studies and has followed given instructions consistently.

SWE001HH1A Svenska för arbetslivet: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- viestiä oman alasi keskeisissä tilanteissa sekä keskustella ko. alaan ja omaan työhösi liittyvistä aiheista ruotsin kielellä.
- seurata omaa alaasi sekä tuottaa alasi keskeisiä dokumentteja ruotsin kielellä.
- toimia pohjoismaisessa työelämäkontekstissa keskeiset kulttuurierot huomioiden.

Sisältö

Kaikki opintojakson osa-alueet linkittyvät opiskeltavaan alaan ja sisältävät oman alan terminologiaa.

- Suullinen viestintä: työelämän viestintä, oman alan ajankohtaisista aiheista keskusteleminen.
- Kirjallinen viestintä: oman alan seuraaminen eri medioissa, alakohtaisten lyhyiden tekstien laatiminen.
- Kulttuuriosaaminen: pohjoismainen liike-elämän viestintäkulttuuri ja – käytänteet, vastuullinen liiketoiminta Pohjoismaissa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson lähtötaso on B1 Eurooppalaisen kielten viitekehyksen taitotasoilla.

Edeltävyyssehtona on hyväksytty lähtötasokoe tai hylätyn lähtötasokokeen jälkeen hyväksytysti suoritettu valmentava opintojakso.

Lisätiedot

Sinun tulee valita oman tutkintosi Svenska för arbetslivet -toteutus, jotta pääset opiskelemaan oman alasi aihepiirejä.

Vastuupettajat tutkinnoittain:

Anna Sarajas-Zino (RESTO)

Pia Tapio (LIKETALouden TRADENOMI)

Marketta Keisu (IT-TRADENOMI)

Maarit Ohinen-Salvén (MEDIANOMI)

Mikko Ilmari (LIIKUNTA)

Arviointikriteerit

Arvosana 1

(Eurooppalainen viitekehys, taitotaso B1) Suullinen kielitaito riittää yksinkertaisiin rutiinitilanteisiin, vuorovaikutus on haastavaa. Ymmärtämisvaikeuksia esiintyy ja väärinkäsityksiä syntyy melko helposti. Ääntämisessä on runsaasti puutteita.

Tekstin ymmärtäminen edellyttää apuvälineitä. Rakenteissa ja sanastossa on runsaasti aukkoja, minkä vuoksi tuotettu teksti on vaikeaa ymmärtää.

Arvosana 3

(Eurooppalainen viitekehys, taitotaso B1) Selviytyy tutuissa työhön ja vapaa-aikaan liittyvissä tilanteissa. Ymmärtää suuren osan kuulemastaan ja pystyy reagoimaan toivotulla tavalla ilman valmistautumista. Tulee ymmärretyksi, vaikka ääntäminen voi olla joidenkin äänteiden osalta ehkä puutteellista.

Ymmärtää keskeisen sisällön sekä yleisluontoisia aiheita että omaa alaa koskevista teksteistä. Kirjalliset tuotokset ovat ymmärrettäviä. Sekä alakohtainen että yleissanasto on melko laaja. Rakenteissa on osittain puutteita.

Arvosana 5

(Eurooppalainen viitekehys, taitotaso B2) Suullinen kielenkäyttö on sujuvaa. Pienehköjä virheitä saattaa esiintyä, mutta ne eivät haittaa kommunikointia. Käyttää kieltä oma-aloitteisesti ja pystyy verkostoitumaan. Selviytyy hyvin ja idiomaattisesti sekä oman alan että vapaa-ajan kielenkäyttö- ja keskustelutilanteissa. Ymmärtää hyvin omaan alaan liittyvän puheen. Ääntäminen on pääosin luontevaa.

Ymmärtää vaivatta omaa alaa käsitteleviä tekstejä. Pystyy itse tuottamaan rakenteellisesti ja sanastollisesti monipuolista, melko virheetöntä tekstiä, jossa satunnaiset rakennevirheet eivät häiritse lukemista. Osaa käyttää alan keskeistä terminologiaa oikein.

RESRUAVAIMET Avaimet opiskeluun ja työelämään: 5 op**RESRUYHTOS Yhteinen osuus: 1 op****STU001HH1A Johdanto opiskeluun: 1 op****Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- Tulkita ja hyödyntää opinnoissaan tutkintosääntöä
- Hyödyntää kirjastopalveluita, oppilaitoksen hyvinvointipalveluita, YTHS:n palveluita ja kansainvälisiä palveluita
- Tunnistaa ammattikorkeakouluopiskelun erityispiirteet
- Hopsin rakenteen ja päivittämisen sekä opintojen suunnittelun lähtökohdat
- Etsiä tarvitsemaansa tietoa liittyen työharjoitteluun omissa opinnoissaan
- Omaan alaansa liittyvät perusteet ja erityispiirteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Opintojakso kuuluu Avaimet opiskeluun ja työelämään -opintokokonaisuuteen ja kaikille tutkinnoille yhteisiin avainosaamisiin.

RESRUVALINOS Valinnainen osuus: 4 op**STU002HH1A Digistartti: 1 op****Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- käyttää turvallisesti Haaga-Helian tietoverkkoa ja etäyhteyttä
- käyttää Haaga-Helian Moodlea ja verkko-oppimisympäristöjä
- käyttää Peppiä
- käyttää Haaga-Helian opiskelijan sivuja
- käyttää Haaga-Helian Office 365 ympäristöä ja sen eri palveluita sekä
- käyttää Haaga-Helian sähköpostia

Lisäksi opiskelija tunnistaa, millaisia valmiuksia hänellä on itsenäiseen virtuaaliopiskeluun verkossa.

Sisältö

Tietoverkko ja etäyhteys

Peppi

Haaga-Helian opiskelijan sivut

Sähköposti ja kalenteri

Office 365

Moodle

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Opintojaksolla opetetaan tarvittavat it-aidot, jotta opiskelija osaa käyttää Haaga-Helian it-järjestelmiä, minkä takia tämän opintojakson suorittaminen on välttämätöntä kaikilla myöhemmillä opintojaksoilla selviytymiseksi.

STU003HH1A Opiskelutaidot: 1 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- hahmottaa, miten ammattikorkeakoulussa käytännössä opiskellaan
- ryhmässä työskentelyn ja projektimaisen työskentelyn perusteet
- perusteet liittyen tehokkaaseen lukemiseen ja muistiinpanotekniikoihin
- tunnistaa ja kehittää omia opiskelutaitojaan sekä ymmärtää niiden merkityksen opintojen kannalta
- ymmärtää vertaistuen merkityksen opintojen etenemisen edistäjänä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Opintojakso kuuluu Avaimet opiskeluun ja työelämään -opintokokonaisuuteen ja kaikille tutkinnoille yhteisiin avainosaamisiin.

STU004HH1A Ajanhallinta: 1 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- ymmärtää toiminnanohjaustaitojen ja ajanhallinnan merkityksen
- hallita omaa ajankäyttöään
- suunnitella ja seurata omia opintojaan ajanhallintataitoja hyödyntäen
- ymmärtää vertaistuen merkityksen ajanhallinnan tukena
- suunnitella realistisesti ajankäyttöään ja ottaa huomioon oman jaksamisensa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Opintojakso kuuluu Avaimet opiskeluun ja työelämään -opintokokonaisuuteen ja kaikille tutkinnoille yhteisiin avainosaamisiin.

STU005HH1A Hyvinvoinnin ja itsensä johtamisen taidot: 1 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- ymmärtää hyvinvoinnin ja opiskelukyvyn yhteydet
- tietää miten edistää omaa hyvinvointiaan muuttuvassa ympäristössä
- tunnistaa itsensä johtamisen eri ulottuvuudet ja osaa tarkastella niitä oman elämän näkökulmasta
- tunnistaa oman paineensietoikkunan
- tietää työkaluja, joiden avulla tukea stressinhallintaa

Sisältö

Opintojaksolla käsitellään neljä teemaa, joita pohdit myös itsenäisesti:

- Itsetuntemus ja omat arvot
- Hyvinvoinnin peruspilarit
- Opiskelumotivaatio
- Hyvinvoinnin haasteet ja stressinhallinta

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyyksivaatimuksia.

Opintojakso kuuluu Avaimet opiskeluun ja työelämään -opintokokonaisuuteen ja kaikille tutkinnoille yhteisiin avainosaamisiin.

STU006HH1A Tunnista ja sanoita vahvuutesi: 1 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa
- kuvailla ja analysoida omia vahvuuksiaan
- kertoa vahvuuksistaan muille

Sisältö

Opintojaksolla on neljä teemaa, joita tutkit ohjatusti. Teemat ovat työelämätaidot, arvot, luonteenvahvuudet ja osaamiset.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyyksivaatimuksia.

Opintojakso kuuluu Avaimet opiskeluun ja työelämään -opintokokonaisuuteen ja kaikille tutkinnoille yhteisiin avainosaamisiin.

STU007HH1A Oman urasuunnitelman kehittäminen: 1 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- tunnistaa ja tulkita työmarkkinadataa eli eri alojen ja ammattien työtilanteita ja kehitysnäkymiä Suomessa.

- tunnistaa omat kiinnostuksen kohteensa.
- hahmottaa jatko-opiskelumahdollisuuksia.
- asettaa itselleen uratavoitteita.
- tehdä henkilökohtaisen urasuunnitelman ja päivittää sitä.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Opintojakso kuuluu Avaimet opiskeluun ja työelämään -opintokokonaisuuteen ja kaikille tutkinnoille yhteisiin avainosaamisiin.

STU008HH1A Työnhakutaidot: 1 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- tunnistaa ja ymmärtää oman alan tarjoamat uramahdollisuudet
- Hahmottaa mistä ja miten hakea töitä
- tehdä erottuvan ja kohdennetun CV:n
- tehdä kohdennetun ja persoonallisen työhakemuksen
- valmistautua rekrytointitilaisuuteen ja työhaastatteluun

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Opintojakso kuuluu Avaimet opiskeluun ja työelämään -opintokokonaisuuteen ja kaikille tutkinnoille yhteisiin avainosaamisiin.

STU009HH1A Uralle vauhtia alumnien avulla: 1 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa

- selkiyttää ja vahvistaa asiantuntijaidentiteettiään
- rakentaa ammatillista suhdeverkostoaan
- ymmärtää kokemuseräisen ja hiljaisen tiedon arvon työelämässä
- pohtia työrooleihin liittyviä odotuksiaan ja tavoitteitaan
- hahmottaa paremmin tulevaisuutensa omassa työssään, työurassaan ja elämässään yleensä

Sisältö

Uralle vauhtia alumnien avulla -kurssi toteutetaan mentorointina. Mentorointiprosessiin kuuluu, että opiskelija saa henkilökohtaisen mentorin koulumme alumnista eli Haaga-Heliasta aikaisemmin valmistuneesta henkilöstä.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssi kannattaa suorittaa opintojen loppupuolella. Kurssille valitaan maksimissaan 30 opiskelijaa. Valintakriteerinä ovat pisimmälle opintojaan suorittaneet.

STU010HH1A Opiskelu ja yrittäjyys: 1 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija

- tunnistaa Haaga-Helian yrittäjyyden opintotarjonnan, opinnäytetyön ja työharjoittelun tarjoamat

mahdollisuudet oman yritystoiminnan edistämiseen ja kehittämiseen.

- tunnistaa Haaga-Helian verkostojen tarjoamat yrittäjyyden opinto-, coaching- sekä verkostoitumismahdollisuudet.
- tunnistaa ja löytää sekä sisäiset että ulkoiset yrittäjyyden neuvontapalvelut.
- hahmottaa yrittäjyyden ja opiskelun taloudelliset tukimuodot sekä näiden vaikutukset toisiinsa.
- tekee listauksen itseä kiinnostavista yrittäjyyden kursseista tai kokonaisuuksista sekä niiden mahdollisesta vaikutuksesta omiin uratoiveisiin.

Sisältö

Opintojaksolle opiskellaan seuraavat teemat. Niistä tehdään harjoitustehtäviä Moodlessa.

- yrittäjyys
- yrittäjyyden opiskelun taloudelliset tukimuodot
- yrittäjyyden neuvontapalvelut
- yrittäjyyden opiskelu Haaga-Heliassa
- tee oma yhteenvetosi.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasoa.

RESRUTUTKINNON Tutkinnon avainosaamiset: 25 op

HOS001RR1A Ruokapalvelut ja vastuullinen ruokatuotanto: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Kuvailla ja arvioida vastuullisuuden osa-alueita ja käsitteitä, Kuvailla vastuullisen ruokaketjun toimintaa, Tunnistaa toimialan rakenteita, Hallitsee ammattikeittiön turvalliset toimintatavat

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Vastuullisuuden osa-alueet ja käsitteet, Vastuullinen ruokaketju, Ruokapalvelut elämystaloudessa ja toimialan rakenteet, Ammattikeittiön työturvallisuus ja käytänteet. Turvallisuus majoitus- ravitsemis- ja matkailualalla.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa kuvailla vastuullisuuden osa-alueita ja ruokapalveluiden toimintaa. Tunnistaa turvallisuuteen ja vastuullisiin valintoihin vaikuttavia tekijöitä ruokapalveluissa. Tunnistaa ruokapalveluiden eri toimintaympäristöjä. Osaa toimia turvallisesti ammattikeittiössä.

Arvosana 3

Osaa soveltaa vastuullisia toimintatapoja työskentelyssään. Osaa kuvailla ruokapalveluiden eroja eri toimintaympäristöissä. Osaa tunnistaa työturvallisuusriskejä ammattikeittiössä ja ennaltaehkäistä niitä.

Arvosana 5

Osaa soveltaa vastuullisia toimintatapoja liiketoiminnassa. Osaa arvioida toimialan rakenteita ja ruokapalveluiden vastuullisuutta. Hallitsee turvallisen työskentelyn ammattikeittiössä ja pystyy ohjaamaan myös muita. Osaa arvioida ruokaturvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä.

HOS002RR1A Ruokakulttuuri: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Ruokakulttuuriin liittyvät keskeiset käsitteet, Kuvaila suomalaisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin kehitystä, Tunnistaa erilaisia ruokakäyttäytymiseen ja trendeihin vaikuttavia tekijöitä, Hallitsee vieraanvaraisen asiakaspalvelun perusteet ravintolaliiketoiminnassa.

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Ruokakulttuurin kansainvälinen kehitys, Suomalainen ruokakulttuuri, Ruokakäyttäytyminen ja ruoan valintaan vaikuttavat tekijät, Ruokatrendit muuttuvassa yhteiskunnassa, Vieraanvaraisuuden ja palveluosaamisen perusteet.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija osaa: tunnistaa ruokakulttuuriin liittyviä käsitteitä ja trendejä, Osaa kuvaila suomalaisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin kehittymistä ja erityispiirteitä, osaa työskennellä ohjatusti ravintolapalveluun liittyvissä erilaisissa työtehtävissä.

Arvosana 3

Opiskelija osaa kuvaila kattavasti suomalaisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin kehittymistä ja erityispiirteitä, Tunnistaa ruokakäyttäytymiseen vaikuttavia tekijöitä ja osaa soveltaa tietoa ravintolapalveluissa, Hallitsee vieraanvaraisen asiakaspalvelun perusteet, Osaa kuvata erilaisia ruokakulttuurin ja ravintolapalveluiden trendejä.

Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida suomalaisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin kehitystä, osaa arvioida ruokakäyttäytymistä ja ruokakulttuurin nykytilaa, osaa arvioida trendien vaikutusta ravintolapalveluihin, osaa analysoida vieraanvaraisen asiakaspalvelun osa-alueita ja soveltaa osaamistaan ravintolapalveluissa.

ECO001RE1A Kannattavuuden suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa majoitus-, ravintola- ja matkailualan yritystoimintaan liittyen:

- Laskea toiminnan keskeiset operatiiviset tunnusluvut
- Huomioida kannattavuuteen vaikuttavat tekijät (hinnoittelu, kysyntäanalyysi, kustannusrakenne)
- Tehdä ja tulkita tuote-, asiakasryhmä- ja tulosyksikkökohtaisia kannattavuuslaskelmia
- Hyödyntää toimintolaskennan periaatteita
- Operatiivisen budjetoinnin perusteet
- Hyödyntää Excel taulukkolaskentaa kannattavuuden suunnittelussa

Sisältö

Operatiiviset tunnusluvut

Palvelujen hinnoittelun vaikutus kysyntään ja kannattavuuteen

Tuoteryhmäkohtainen kannattavuuslaskenta

Tulosityksikkökohtainen kannattavuuslaskenta
Toimintolaskennan hyödyntäminen kannattavuuden suunnittelussa
Yrityksen budjetoinnin perusteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opiskelijalla tulee olla suoritettuna opintojakso Yrityksen talous ennen tämän opintojakson suorittamista.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yrityksen perusbudjetit huomioiden tulostekijät ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön tulossuunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneita tekijöitä asiakasryhmittäin ja toiminnoittain.

Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yrityksen perusbudjetit huomioiden tulostekijät ja hallitsee taulukkolaskennan käytön talouden suunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneet tekijät asiakasryhmittäin ja toiminnoittain sekä kehittää liiketoimintaa niiden avulla.

SER001RE1A Innostava johtaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Osaa johtaa moninaista tiimiä ja arvostaa moninaisuutta. Osaa soveltaa valmentavaa otetta ja vuorovaikutteisuutta yksilön ja tiimin johtamisessa sekä kehityksen tukemisessa. Osaa viestiä dialogisesti ja osallistaa henkilöstöä päätöksentekoon ja työyhteisön kehittämiseen. Tunnistaa tunteiden ja ilmapiirin merkityksen työyhteisön toiminnassa. Osaa ja haluaa kehittää itseään sekä henkilöstöä.

Sisältö

Itsensä johtaminen. Esihenkilön tehtävät työsuhteen elinkaaren eri vaiheissa. Moninaisen ja hyvinvoivan tiimin johtaminen. Valmentava ja vuorovaikutteinen johtaminen. Työhyvinvoinnin johtaminen. Henkilöstökokemuksen vaikutus asiakaskokemukseen.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tuntee ja ymmärtää valmentavan johtamisen sekä vuorovaikutuksen merkityksen moninaisten tiimien johtamisessa ja hyvinvoinnissa.

Arvosana 3

Osaa soveltaa valmentavan ja vuorovaikutteisen johtamisen keinoja moninaisten tiimien johtamisessa sekä hyvinvoinnin tukemisessa.

Arvosana 5

Osaa analysoida ja kehittää moninaisia tiimejä ja niiden hyvinvointia valmentavia sekä osallistavia menetelmiä hyödyntäen.

HOS003RR1A Ammattikeittiön esihenkilötyö: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- Toimialaa koskevan lainsäädännön keskeiset velvoitteet sekä ruokaturvallisuuteen ja elintarvikehygieniaan liittyvät käytänteet ja vastuut ammattikeittiössä,
- sopimusoikeuden keskeiset periaatteet, oikeuslähteet ja niiden hierarkian sekä sopimussuhteen elinkaareen liittyviä keskeisimpiä kysymyksiä ja sopimuksen merkityksen riskienhallinnan välineenä
- esihenkilötyön kannalta keskeisen työlainsäädännön pääpiirteet ja tuntee työehtosopimusjärjestelmää osana työoikeuden normihierarkiaa ja sen merkitystä työsuhteille.
- olennaiset työntekijän ja työnantajan oikeudet ja velvollisuudet työsuhteen syntymisestä sen päättymiseen
- tuntee keskeiset työturvallisuus- ja työaikalainsäädännön säännöt.

Sisältö

Toimialan keskeinen lainsäädäntö
Ruokaturvallisuus ja elintarvikehygienia
Sopimusoikeus
Työoikeus, työsuhde, Mara työehtosopimus

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tunnistaa keskeistä toimialan, sopimus- sekä työoikeuden sääntelyä sekä olennaisia ammattikeittiön ruokaturvallisuuteen ja elintarvikehygieniaan liittyviä käytänteitä.

Arvosana 3

Osaa ravintolatoiminnan keskeiset velvoitteet sekä ruokaturvallisuuteen ja elintarvikehygieniaan liittyvät tavanomaiset käytänteet ammattikeittiön toiminnassa. Osaa käyttää keskeisiä työoikeudellisia käsitteitä ja tuntee sopimusoikeuden keskeiset periaatteet ja normit. Tietää sopimuksen merkityksen riskienhallinnan välineenä.

Arvosana 5

On sisäistänyt ravintolatoimialalla ja ammattikeittiössä sovellettavien sääntöjen ja käytänteiden merkityksen osana vastuullista liiketoimintaa. Osaa soveltaa työsuhteeseen vaikuttavia normeja erilaisissa tavanomaisissa tilanteissa. Hallitsee sopimusoikeuden keskeiset periaatteet ja normit sekä osaa hyödyntää sopimusta riskienhallinnan välineenä.

HOS003RE1A Anniskelupassi: 0 op

Osaamistavoitteet

Osaa anniskelutoimintaan liittyvät asiat voimassa olevien sääntöjen ja lakien mukaisesti. Omaa pätevyyden anniskelun vastaavaksi hoitajaksi. Osoituksena osaamisesta ja hyväksytystä suorituksesta opiskelija saa virallisen todistuksen, joka tunnetaan nimellä anniskelupassi.

Sisältö

Anniskelumyynnin käytännön säännöt.
Erityyppiset anniskeluluvat ja -alueet.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei määritettyä lähtötasoa, ei sidonnaisuuksia

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tentti hyväksytty/hylätty

Hyväksytty, hylätty

Tentti hyväksytty/hylätty

HOS004RE1A Hygieniapassi: 0 op**Osaamistavoitteet**

Hygieniapassin suoritettuaan opiskelija osaa elintarvikehygienian perusteet. Opiskelija tietää elintarvikehygieniasta säädetyn ohjeistuksen ja osaa soveltaa sitä työssään huolellisesti ja vastuullisesti.

Opiskelija saa hygieniapassin, kun hän suorittaa kirjallisen hygieniosaamistestin hyväksytysti.

Sisältö

Elintarvikehygienian perusteet
Säännökset elintarvikehygieniasta
Ruokaviraston valvoman hygieniosaamistodistuksen suorittaminen

RESRUASIAN Asiantuntijaosaamiset: 85 op**RESRUSUUNT Suuntautuminen: 30 op****KEITTIOMESTARI Keittiömestari: 30 op****HOS009AS2A Raaka-aineesta tuotteeksi: 5 op****Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Hyödyntää raaka-aineita ja soveltaa niiden erilaisia ominaisuuksia ruoanvalmistuksessa, Kuvata ruoanvalmistuksessa tapahtuvia ilmiöitä, ottaa huomioon annossuunnittelun ja tuotteistamisen periaatteita ammattikeittiössä, Valita raaka-aineille soveltuvat valmistusmenetelmät

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Ruoka-aineiden rakenne ja koostumus, Ruoanvalmistuksessa ruoka-aineille tapahtuvat muutokset, Ruoanvalmistusmenetelmät, Annossuunnittelun ja tuotteistamisen periaatteet ammattikeittiössä

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Ymmärtää raaka-aineiden erilaiset ominaisuudet ja niiden vaikutukset ruonvalmistuksessa. Pystyy kuvaamaan ja selittämään ruoanvalmistuksessa tapahtuvia ilmiöitä. Osaa perustella raaka-aineille valitut valmistusmenetelmät. Tunnistaa annossuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä.

Arvosana 3

Osaa arvioida raaka-aineiden erilaisia ominaisuuksia ja niiden vaikutuksia ruonvalmistusmenetelmän valintaan ammattikeittiössä. Pystyy kattavasti kuvaamaan ja selittämään ruoanvalmistuksessa tapahtuvia ilmiöitä. Osaa perustella raaka-aineille valittuja valmistusmenetelmiä ja soveltaa niitä käytännössä. Osaa soveltaa annossuunnitteluperiaatteita ammattikeittiössä.

Arvosana 5

Osaa arvioida ja vertailla raaka-aineiden erilaisia ominaisuuksia sekä niiden vaikutuksia ruonvalmistusmenetelmän valintaan ammattikeittiössä. Pystyy kattavasti kuvaamaan ja selittämään perustellen ruoanvalmistuksessa tapahtuvia ilmiöitä. Osaa perustella raaka-aineille valittuja valmistusmenetelmiä ja soveltaa niitä käytännössä. Osaa kehittää annoksia annossuunnittelun ja tuotteistamisen periaatteita kattavasti hyödyntäen ammattikeittiössä.

HOS010AS2A Ruokatuotannon prosessit ja laatu: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Ruokalistasuunnittelun periaatteet liikeidealähtöisesti, soveltaa ruokatuotannon ydinprosesseja käytännössä, osaa ostotoiminnan perusteet, ottaa prosessilähtöisesti huomioon keittiö- ja laitesuunnittelun ammattikeittiössä, Laadun osa-alueet ja niiden mittaamisen

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Ruokatuotantoprosessin kokonaiskuvaus ja ydinprosessit, Liikeidealähtöinen ruokalistasuunnittelu, Ostotoiminta, Keittiö- ja laitesuunnittelu eri tuotantoprosessit huomioiden, Laadun osa-alueet ja mittaaminen ravintolaliiketoiminnassa.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Tämä opintojakso linkittyy raaka-aineesta tuotteeksi -opintopäivään.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa kuvata ruokatuotantoprosessin kokonaiskuvan ja tuotannon ydinprosessit liikeidealähtöisesti, osaa ruokalistasuunnittelun perusteet, ymmärtää raaka-aineiden valmistusasteen merkityksen laadun, kannattavuuden, ostotoiminnan sekä keittiösuunnittelun kannalta. Osaa kuvata laadun osa-alueet ja asiakastytyvyyden mittaamisen merkityksen.

Arvosana 3

Osaa hyödyntää tuotantomenetelmiä pohjautuen eri liikeideoihin ja ruokalistoisiin. Ymmärtää ja osoittaa riippuvuussuhteet raaka-aineiden, henkilöstö- ja laiteresurssin sekä kannattavuuden suhteen. Osaa eritellä ja arvioida laadun osa-alueita sekä ymmärtää asiakastytyvyyden

mittaamisen merkityksen.

Arvosana 5

Osaa monipuolisesti ja perustellen kuvata ruokatuotantoprosessin kokonaiskuvan ja arvioida siihen vaikuttavien tekijöiden riippuvuussuhteita. Osaa arvioida kriittisesti kannattavuuden ja laadun välisiä sidoksia. Osaa kattavasti hyödyntää laatukäsitteen eri osa-alueita sekä ymmärtää laadun mittaamisen merkityksen. Osaa kehittää laadun mittaamisen käytettäviä menetelmiä.

HOS011AS2A Ruoka ja ravitsemus: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Arvioida omaa ruoankäyttöään ja ravinnonsaantiaan, Tiedostaa ruoan merkityksen osana hyvinvointia, Suunnitella ravitsemuksellisesti monipuolisia aterioita, Ottaa huomioon ravitsemukseen liittyvät erityistarpeet, Kriittisesti arvioida ravitsemusviestintää

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Ruoka ja hyvinvointi, Ruoka elämän eri vaiheissa, Erilaiset ruokavaliot, Yleiset ravitsemussuositukset meillä ja muualla, Ruoka & media

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa mitata ja arvioida omaa ruoankäyttöään sekä verrata ravinnonsaantia kansallisiin ravitsemussuosituksiin. Ymmärtää kansallisten ravitsemussuositusten tarkoituksen. Ymmärtää ravitsemuksen roolin osana hyvinvointia. Osaa suunnitella ravitsemuksellisesti monipuolisia aterioita. Tunnistaa erilaisia ravitsemukseen liittyviä erityistarpeita. Tunnistaa ravitsemusviestintään liittyviä tekijöitä.

Arvosana 3

Osaa mitata ja kattavasti arvioida omaa ruoankäyttöään sekä verrata ravinnonsaantia kansallisiin ravitsemussuosituksiin. Ymmärtää kansallisten ravitsemussuositusten tarkoituksen sekä kansanravitsemuksen merkityksen. Osaa arvioida ravitsemuksen roolia osana hyvinvointia. Osaa suunnitella monipuolisia aterioita erilaiset ravitsemukselliset erityistapeet huomioiden. Osaa arvioida ravitsemusviestintään liittyviä tekijöitä.

Arvosana 5

Osaa mitata ja perusteellisesti arvioida omaa ruoankäyttöään sekä verrata ravinnonsaantia kansallisiin ravitsemussuosituksiin. Ymmärtää kansallisten ravitsemussuositusten tarkoituksen sekä osaa arvioida kansanravitsemuksellista merkitystä. Osaa perustellen arvioida ravitsemuksen roolia osana hyvinvointia. Osaa suunnitella monipuolisia aterioita erilaiset ravitsemukselliset erityistapeet kattavasti huomioiden. Osaa kriittisesti arvioida ravitsemusviestintää.

HOS010AS3A Tuotekehityksen ja aistinvaraisen arvioinnin menetelmät: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Kuvata ja soveltaa tuotekehitysprosessimalleja, hyödyntää tuotekehityksen erilaisia ideointimenetelmiä, Analysoida aistihavaintojen merkitystä elintarvikkeen ominaisuuksien arvioinnissa, Suunnitella ja toteuttaa pienimuotoisen aistinvaraisen arviointitilaisuuden, Raportoida keräämäänsä aineistoa ja

pohtia tulosten merkitystä

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Suunnitelmalliset tuotekehitysprosessit ja niiden dokumentointi, Erilaiset tuotekehityksen ideointimenetelmät, Kaupallistaminen, Aistien toiminta ja perusmaut, Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät, Ruoka- ja juomatuotteiden aistinvarainen arviointi

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa kuvata tuotekehitysprosessimalleja ja ymmärtää tuotekehityksen erilaisia ideointimenetelmiä. Tunnistaa aistihavaintojen merkityksen elintarvikkeen ominaisuuksien arvioinnissa. Osaa suunnitella ja toteuttaa pienimuotoisen aistinvaraisen arviointitilaisuuden. Osaa raportoida keräämäänsä aineistoa ja pohtia tulosten merkitystä

Arvosana 3

Osaa kuvata ja soveltaa tuotekehitysprosessimalleja ja hyödyntää tuotekehityksen erilaisia ideointimenetelmiä ammattikeittiössä. Ymmärtää kaupallistamisen roolin tuotekehityksessä. Osaa selittää aistihavaintojen merkityksiä elintarvikkeen ominaisuuksien arvioinnissa. Osaa suunnitella ja toteuttaa pienimuotoisen aistinvaraisen arviointitilaisuuden sekä arvioida sen luotettavuutta. Osaa raportoida keräämäänsä aineistoa ja pohtia kriittisesti tulosten merkitystä

Arvosana 5

Osaa kuvata, soveltaa ja arvioida tuotekehitysprosessimalleja. Osaa soveltaa ja kehittää tuotekehityksen erilaisia ideointimenetelmiä ammattikeittiössä. Ymmärtää ja osaa analysoida kaupallistamisen roolia tuotekehityksessä. Osaa selittää ja arvioida aistihavaintojen merkityksiä elintarvikkeen ominaisuuksien arvioinnissa. Osaa suunnitella ja toteuttaa pienimuotoisen aistinvaraisen arviointitilaisuuden sekä arvioida sen luotettavuutta. Osaa raportoida keräämäänsä aineistoa ja pohtia kriittisesti tulosten merkitystä

HOS011AS3A Vastuullinen ruokatuotanto: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Tunnistaa liiketoiminnan kannalta oleelliset vastuullisuusnäkökulmat, Laatia liiketoimintaan soveltuvan vastuullisuusohjelman, Soveltaa vastuullisen johtamisen periaatteita, Viestiä yrityksen vastuullisuudesta

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Vastuullisuusohjelma ja suunnitelmallisen vastuullisuuden teot liiketoiminnassa, Työhyvinvointi ja henkilöstökokemus ammattikeittiössä, Kestävä kasvu ja vastuullinen hankintatoimi, Vastuullisuusviestintä, Vastuullisuuden mittarit ja niiden käytännön soveltaminen ammattikeittiössä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokapalvelut ja vastuullinen ruokatuotanto -opintopakso oltava käytynä

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Tunnistaa liiketoiminnan kannalta oleelliset vastuullisuusnäkökulmat ja osaa kehittää siihen liittyviä toimintamalleja, ymmärtää vastuullisen johtamisen periaatteita, ymmärtää yrityksen vastuullisuusviestinnän merkityksen

Arvosana 3

Tunnistaa ja osaa analysoida liiketoiminnan kannalta oleellisia vastuullisuusnäkökulmia sekä osaa kehittää liiketoimintaa niiden mukaisesti. Osaa soveltaa vastuullisen johtamisen periaatteita, osaa viestiä yrityksen vastuullisuudesta

Arvosana 5

Tunnistaa ja osaa analysoida liiketoiminnan kannalta oleellisia vastuullisuusnäkökulmia sekä osaa mitata ja kehittää liiketoimintaa niiden mukaisesti. Osaa soveltaa vastuullisen johtamisen periaatteita, Osaa viestiä vastuullisuudesta ja kriittisesti arvioida yritysten vastuullisuusviestintää.

HOS012AS3A Tuloksellinen ammattikeittiö: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Analysoida yrityksen kilpailuympäristöä, Arvioida yrityksen tuloksellisuutta ja kulurakenteita, Arvioida eri asiakkuuksien kannattavuutta sekä hinnoitella tuotteita ja tilaustapahtumia.

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Tuotekohtainen kannattavuus (Menu mix), Asiakaskohtainen kannattavuuslaskenta, Tiedolla johtaminen, Hinnoittelumallit, Kannattavuustutkimus, Tuottojohtaminen ja kilpailija-analyysi.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Yrityksen talous, kannattavuuden suunnittelu sekä ruokatuotannon prosessit ja laatu -opintojaksot oltava käytynä

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Osaa tulkita yrityksen kilpailuympäristöä, tunnistaa yrityksen tuloksellisuuteen ja kulurakenteisiin liittyviä tekijöitä, osaa arvioida eri asiakkuuksien kannattavuutta, osaa hinnoitella tuotteita ja tilaustapahtumia liikeideaan sopivasti

Arvosana 3

Osaa analysoida yrityksen kilpailuympäristöä, osaa arvioida yrityksen tuloksellisuuteen ja kulurakenteisiin vaikuttavia tekijöitä, osaa tutkia ja arvioida eri asiakkuuksien kannattavuutta, osaa hinnoitella tuotteita ja tilaustapahtumia kannattavasti ja liikeideaan sopivasti

Arvosana 5

Osaa analysoida yrityksen kilpailuympäristöä ja ennakoida muutoksia, osaa arvioida yrityksen tuloksellisuuteen ja kulurakenteisiin vaikuttavia tekijöitä sekä kehittää toimintaa kannattavuustutkimuksen perusteella, osaa tutkia ja arvioida eri asiakkuuksien kannattavuutta, osaa hinnoitella tuotteita ja tilaustapahtumia kannattavasti eri liikeideoissa ja toimintaympäristöissä

RESRUPROJ Projektit: 20 op**HOS012AS2A Ravintola pop-up: 5 op**

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Suunnitella ja toteuttaa ravintola pop-up –projektin sekä arvioida sen onnistumista, Laatia projektille soveltuvan suunnitelman ja viedä sen käytäntöön, Soveltaa kannattavuuslaskentaa ravintolatoiminnassa, Kehittää liikeideaan sopivia ruoka- ja juomatuotteita, Tehdä markkinointisuunnitelman ja toteuttaa sen

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Pop-up ravintolan suunnittelu, toteuttaminen ja onnistumisen arviointi, Projekt- ja markkinointisuunnitelman laatiminen, Annos- ja menusuunnittelu, Liiketoimintaan liittyvät kannattavuuslaskelmat

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on tarkoitettu Keittiömestari -suuntautumisen valinneille opiskelijoille. Toteutussuunnitelma on hyväksyttävä kurssin vastuuopettajalla.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija osaa laatia projektisuunnitelman pop-up ravintolatoteutusta varten. Osaa huomioida asiakasymmärrystä, kannattavuutta, ammattikeittiöprosesseja sekä työturvallisuutta koskevat elementit toteutuksessa. Tunnistaa toteutuksen kehityskohteet.

Arvosana 3

Opiskelija osaa laatia projektisuunnitelman pop-up ravintolatoteutusta varten. Hyödyntää asiakasymmärrystä, kannattavuutta, ammattikeittiöprosesseja sekä työturvallisuutta koskevat elementit toteutuksessa. Osaa arvioida toteutuksen kehityskohteita liiketoiminnan ja vastuullisuuden näkökulmasta.

Arvosana 5

Opiskelija osaa laatia projektisuunnitelman ja kehittää suunnitelmaa pop-up ravintolaprojektin aikana. Analysoi ja hyödyntää asiakasymmärrystä, kannattavuutta, ammattikeittiöprosesseja sekä työturvallisuutta koskevat elementit toteutuksessa. Osaa arvioida oppimista sekä toteutuksen kehityskohteita liiketoiminnan ja vastuullisuuden näkökulmasta.

HOS013AS2A Ruokaelämys-projekti: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Suunnitella ja toteuttaa ruokaelämys-projektin, Toimia sidosryhmien kanssa yhteistyössä, Soveltaa elämysteorioita ja elämyksellisyttä tukevia teknologioita ruokaelämyksiä luodessa, Arvioida estetiikan merkitystä ruoka- ja ravintolapalveluissa, Valita ruokat tuotteelle soveltuvat juomat

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Ruokaelämys-projektin suunnittelu ja toteuttaminen, Elämysteoriat ja estetiikka, Elämyksellisyttä tukevat teknologiat, Ruoan ja juoman yhdistäminen, Elämystuotteiden kaupallistaminen.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on tarkoitettu Keittiömestari -suuntautumisen valinneille opiskelijoille.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Suunnitella ja toteuttaa ruokaelämys-projektin. Opiskelija osaa laatia projektisuunnitelman ruokaelämys-projektin toteutusta varten. Osaa huomioida sidosryhmät, elämysteoriat ja elämyksellisyyden elementit projektin toteutuksessa. Ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen valintaan vaikuttavat tekijät. Tunnistaa toteutuksen kehityskohteet.

Arvosana 3

Suunnitella ja menestyksekkäästi toteuttaa ruokaelämys-projektin. Opiskelija osaa laatia kattavan projektisuunnitelman ruokaelämys-projektin toteutusta varten. Osaa soveltaa elämysteorioita sekä elämyksellisyyden ja estetiikan elementtejä projektin toteutuksessa sidosryhmät huomioiden. Osaa valita ruokaelämystä tukevat ruoka- ja juomatuotteet. Osaa arvioida toteutuksen kehityskohteita liiketoiminnan ja vastuullisuuden näkökulmasta.

Arvosana 5

Osaa suunnitella ja johtaa menestyksekkään ruokaelämys-projektin. Opiskelija osaa laatia perusteellisen projektisuunnitelman ja kehittää toimintaa ruokaelämys-projektin aikana. Osaa kriittisesti arvioida toteutuksen kehityskohteita liiketoiminnan ja vastuullisuuden näkökulmasta ja esittää kehitysideoita. Osaa soveltaa ja arvioida elämysteorioita sekä elämyksellisyyden ja estetiikan elementtejä projektin toteutuksessa sidosryhmät huomioiden.

HOS014AS2A Liiketoiminta -projekti, suunnitelma: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Suunnitella ja toteuttaa liiketoiminta-projektin, Huomioida liiketoiminnan edellytykset työvuorosuunnittelussa, Luoda liiketoimintaan soveltuvan mittariston ja analysoida keskeisiä tunnuslukuja, Ymmärtää palvelumuotoilun mahdollisuudet toiminnan kehittämisessä, Johtaa projektia, Analysoida toimintaympäristöä.

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Liiketoiminta-projektin suunnittelu ja toteuttaminen, Työvoimankäytön suunnittelu, Toimintaan soveltuvan mittariston rakentaminen ja tunnuslukujen analysointi, Palvelumuotoilu liiketoiminnassa, Projektin johtaminen, Toimintaympäristöanalyysi.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakso on suunnattu 3. lukuvuoden opiskelijoille.

Lisätiedot

Projekti voidaan toteuttaa yhteistyössä toimeksiantajan tai partnerin kanssa. Opintojakso on tarkoitettu Keittiömestari -suuntautumisen valinneille opiskelijoille.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa suunnitella ja toteuttaa liiketoiminta-projektin. Opiskelija osaa laatia projektisuunnitelman liiketoiminta-projektin toteutusta varten. Osaa laatia projektille soveltuvan työvuorolistan. Osaa kehittää projektille soveltuvan mittariston. Tunnistaa palvelumuotoilun keskeisimmät käsitteet. Osaa analysoida toimintaympäristöä. Tunnistaa toteutuksen kehityskohteet

Arvosana 3

Osaa suunnitella ja menestyksekkäästi toteuttaa liiketoiminta-projektin. Osaa laatia kattavan projektisuunnitelman liiketoiminta-projektin toteutusta varten. Osaa mitoittaa työvoimankäytön tehokkaasti ja kannattavasti projektin toteutuksessa. Osaa kehittää toteutukselle soveltuvan

mittariston ja analysoida tunnuslukuja. Osaa kehittää toimintaa palvelumuotoilun keinoin. Osaa analysoida toimintaympäristöä kattavasti. Osaa johtaa projektia ja toimia projektiryhmän aktiivisena jäsenenä

Arvosana 5

Osaa kriittisesti arvioida toteutuksen kehityskohteita liiketoiminnan ja vastuullisuuden näkökulmasta ja esittää kehitysideoita. Osaa analysoida alan yleisiä tunnuslukuja ja tehdä perusteltuja valintoja työvoimankäytön suunnittelussa. Osaa luoda projektille oman mittariston ja arvioida toteutuksen onnistumista kriittisesti. Osaa tehdä perusteellisen toimintaympäristön analyysin ja kehittää toteutuksen kilpailutekijöitä. Osaa kehittää tuotteita ja palveluita palvelumuotoilun keinoin. Osaa toimia projektin johtajana tai arvioida omia johtamisvalmiuksiaan

HOS015AS2A Liiketoiminta -projekti, toteutus: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson suorittanut tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa: Suunnitella ja toteuttaa liiketoiminta-projektin, Huomioida liiketoiminnan edellytykset työvuorosuunnittelussa, Luoda liiketoimintaan soveltuvan mittariston ja analysoida keskeisiä tunnuslukuja, Ymmärtää palvelumuotoilun mahdollisuudet toiminnan kehittämisessä, Johtaa projektia, Analysoida toimintaympäristöä.

Sisältö

Opintojakson sisältöjä ovat: Liiketoiminta-projektin suunnittelu ja toteuttaminen, Työvoimankäytön suunnittelu, Toimintaan soveltuvan mittariston rakentaminen ja tunnuslukujen analysointi, Palvelumuotoilu liiketoiminnassa, Projektin johtaminen, Toimintaympäristöanalyysi.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojakso on suunnattu Keittiömestari -suuntautumisen valinneille 3. lukuvuoden opiskelijoille.

Lisätiedot

Projekti voidaan toteuttaa yhteistyössä toimeksiantajan tai partnerin kanssa.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa suunnitella ja toteuttaa liiketoiminta-projektin. Opiskelija osaa laatia projektisuunnitelman liiketoiminta-projektin toteutusta varten. Osaa laatia projektille soveltuvan työvuorolistan. Osaa kehittää projektille soveltuvan mittariston. Tunnistaa palvelumuotoilun keskeisimmät käsitteet. Osaa analysoida toimintaympäristöä. Tunnistaa toteutuksen kehityskohteet

Arvosana 3

Osaa suunnitella ja menestyksekkäästi toteuttaa liiketoiminta-projektin. osaa laatia kattavan projektisuunnitelman liiketoiminta-projektin toteutusta varten. Osaa mitoittaa työvoimankäytön tehokkaasti ja kannattavasti projektin toteutuksessa. Osaa kehittää toteutukselle soveltuvan mittariston ja analysoida tunnuslukuja. Osaa kehittää toimintaa palvelumuotoilun keinoin. Osaa analysoida toimintaympäristöä kattavasti. Osaa johtaa projektia ja toimia projektiryhmän aktiivisena jäsenenä

Arvosana 5

Osaa kriittisesti arvioida toteutuksen kehityskohteita liiketoiminnan ja vastuullisuuden näkökulmasta ja esittää kehitysideoita. Osaa analysoida alan yleisiä tunnuslukuja ja tehdä perusteltuja valintoja

työvoimankäytön suunnittelussa. Osaa luoda projektille oman mittariston ja arvioida toteutuksen onnistumista kriittisesti. Osaa tehdä perusteellisen toimintaympäristön analyysin ja kehittää toteutuksen kilpailutekijöitä. Osaa kehittää tuotteita ja palveluita palvelumuotoilun keinoin. Osaa toimia projektin johtajana tai arvioida omia johtamisvalmiuksiaan

RESRUTAYDAS Täydentävä asiantuntijaosaaminen: 10 op

RESRUOSAAM Osaamiskokonaisuus: 15 op

RESRUKIELET Kielet ja kulttuuri: 10 op

FRE009AS2A Gastronomian ranskaa: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija pystyy tulkitsemaan sanakirjaa apuna käyttäen ranskankielisiä ruokalistoja ja reseptejä sekä tuntee alan terminologiaa, joka on omaksuttu ranskasta suomeen.

Opiskelija tutustuu syvällisesti Ranskan ruokakulttuuriin sekä Ranskan eri maakuntien ruoka- ja juomaerikisuuksiin.

Harjoitellaan klassisten ruokalajien ja tunnetuimpien viinien nimien oikeaa ääntämistä.

Sisältö

Ranskan kulttuurilliset alueet gastronomian näkökulmasta: ruuat, raaka-aineet, juomat.

Ruokalistoissa ja ravintolasanastossa käytettävän ranskan sanaston muodostuminen.

Resepteissä käytettävä kieli.

Ääntämisharjoituksia.

Tiedonhakua ranskalaisista lähteistä.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suosittelaa ranskan alkeisopintojaksojen tueksi ja opiskelijoille, joilla on jonkun verran aikaisempia ranskan opintoja.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

CHI006AS2AE Chinese-speaking Market and Culture Studies: 5 op**FRE008AS2AE French-speaking Market and Culture Studies: 5 op****Osaamistavoitteet**

Upon successful completion, the student has achieved an orientation to the target-language speaking market and culture and is able to: ?

- recognize the characteristics of the language (its sound system, background, reach, etc.)? and use some basic words and phrases in the target language?
- acquire intercultural communication skills of the French-culture ?
- understand the basics of the business culture?
- demonstrate some awareness of the market (history, politics, economy) ?
- explore the complexity of the business environment?.

Sisältö

- foretaste of the French-language (background, alphabet, pronunciation)
- basic words and phrases in the target language
- culture of the area (dos and don'ts)
- business culture (how to survive in the area)
- market (geography, history, politics, economy)
- business environment

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintjaksoihin

No prerequisite course required

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

The student has a basic knowledge of the language and culture, as well as the French-speaking market. S/he is able to read and understand a few basic sentences. The student has only a limited understanding of the business culture and the market contexts. ?

Arvosana 3

The student is familiar with the language and culture, as well as the French-speaking market. The student is able to produce a few basic sentences. The student has an idea of the business culture and the market contexts.

Arvosana 5

The student has a comprehensive understanding of the French-language context and is able to discuss the market and culture in English. S/he able to communicate in a few basic situations in the French-language and relate to the culture when dealing with locals. The student is knowledgeable in the business culture and the market contexts. ?

RUS006AS2AE Russian-speaking Market and Culture Studies: 5 op**Osaamistavoitteet**

Upon successful completion, the student has achieved an orientation to the Russian language speaking market and culture and is able to:

- Recognize the characteristics of the language (its sound system, background, reach, etc.) and use some basic words and phrases in the target language
- Acquire intercultural communication skills of the Russian-speaking cultures
- Understand the basics of the business culture
- Demonstrate some awareness of the market (history, politics, economy)
- Explore the complexity of the business environment

Sisältö

foretaste of the Russian language (background, alphabet, pronunciation)
basic words and phrases in the Russian language
culture of the area (dos and don'ts)
business culture (how to survive in the area)
market (geography, history, politics, economy)
business environment

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintjaksoihin

0-level, there are no prerequisites for this course

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

The student has a basic knowledge of the language and culture, as well as the Russian-speaking market. They are able to read and understand a few basic sentences. The student has only a limited understanding of the business culture and the market contexts.

Arvosana 3

The student is familiar with the language and culture, as well as the Russian-speaking market. The student is able to produce a few basic sentences. The student has an idea of the business culture and the market contexts.

Arvosana 5

The student has a comprehensive understanding of the Russian language context and is able to discuss the market and culture in English. They are able to communicate in a few basic situations in the Russian language and relate to the culture when dealing with locals. The student is knowledgeable in the business culture and the market contexts.

GER001AS2A Saksa 1: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintjakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia arki- ja työelämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa
- huomioda viestinnässään saksankielisten maiden kulttuurisia erityispiirteitä
- huomioda paremmin kulttuurista monimuotoisuutta ja kielitietoisuutta
- suunnitella tulevia kieliopintojaan.

Sisältö

- ääntäminen ja intonaatio

- small talk -tilanteita
- itsestä, omista opinnoista ja työstä kertominen
- ravintolassa asioiminen ja asiakaspalvelutilanteissa toimiminen
- matkustaminen
- tutustuminen saksankielisiin maihin ja niiden kulttuuriin.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Osaat käyttää saksan kieltä tuetusti joissakin työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Harjoittelet vielä kielen ääntämistä ja perusrakenteita sekä hallitset kurssin aihepiirin sanaston osittain. Tiedät kielialueen arki- ja työkulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää saksan kieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi jo tutuissa kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen, perusrakenteet ja kurssin aihepiirin sanaston hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteet hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

Arvosana 5

Osaat käyttää saksan kieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen perusteet, keskeisimmät perusrakenteet sekä kurssin aihepiirien sanaston erittäin hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin keskeisimmät yleispiirteet erittäin hyvin ja osaat huomioida toimintaympäristösi monimuotoisuuden.

GER002AS2A Saksa 2: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia tavanomaisissa työ- ja arkielämän suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa
- viestiä sujuvammin saksankielisissä maissa niiden kulttuuriset erityispiirteet huomioiden
- huomioida paremmin kulttuurista monimuotoisuutta
- suunnitella tulevia kieliopintojaan ja hänellä on valmiuksia lähteä opiskelijavaihtoon.

Sisältö

- omasta päivä- ja viikko-ohjelmasta kertominen

- asuinympäristön kuvaileminen
- omista korkeakouluopinnoista kertominen
- työelämässä toimiminen
- mielipiteen ilmaiseminen
- digitaalinen viestintä saksan kielellä
- matkasuunnitelmien tekeminen ja matkustaminen
- maan- ja kulttuurituntemuksen syventäminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Saksa 1 tai vastaava osaaminen

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Osaat käyttää saksan kieltä työ- ja arkielämän tutuimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Hallitset ääntämisen perusteet, yleisimmät kielen rakenteet ja kurssin aihepiirin sanaston osittain. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää saksan kieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän tavanomaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi vaihtelevissa kielenkäyttötilanteissa. Hallitset ääntämisen, useita kielen rakenteita ja kurssin aihepiirin sanaston hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteitä hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta entistä paremmin.

Arvosana 5

Osaat käyttää saksan kieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset ääntämisen, useita kielen rakenteita ja kurssin aihepiirin sanaston erittäin hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteitä erittäin hyvin ja osaat huomioida ja edistää toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

GER003AS2A Saksa 3: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia erilaisissa työ- ja arkielämän suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa
- kertoa omasta osaamisestaan
- viestiä sujuvammin saksankielisissä maissa niiden kulttuuriset erityispiirteet huomioiden
- huomioida paremmin kulttuurista monimuotoisuutta ja on kielitietoisempi
- hyödyntää saksan kielen ja kielialueen tietolähteitä
- käyttää kieltä varmemmin ja luontevammin.

Sisältö

- esittäytyminen ja tutustuminen muodollisissa tilanteissa
- argumentointi
- työharjoittelusta ja omista urasuunnitelmista kertominen
- yritysesittelyt
- asiakaspalvelutilanteita
- maan- ja kulttuurin tuntemuksen syventäminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Saksa 1 ja Saksa 2 -opintojaksot tai vastaava osaaminen

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija selviytyy välttävästi sekä yleiskielen että ammattikielen tavanomaisissa kielenkäyttötilanteissa. Saksan kieli ei vielä etene johdonmukaisesti ja sisältää vaikeasti ymmärrettäviä kohtia, keskeisiä rakenteita, perussanastoa ja jonkin verran ammattisanastoa, mutta niiden käytössä on paljon kehitettävää.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin sekä yleiskielen että ammattikielen tavanomaisissa kielenkäyttötilanteissa. Saksan kieli etenee johdonmukaisesti ja on ymmärrettävää. Se sisältää kielen keskeisiä rakenteita, perussanastoa ja jonkin verran ammattisanastoa, mutta niiden käytössä on vielä kehitettävää.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erittäin hyvin sekä yleiskielen että ammattikielen tavanomaisissa kielenkäyttötilanteissa. Saksan kieli on rakenteellisesti selkeää ja sujuvaa ja sen osaaminen kirjallisesti ja suullisesti vastaa erittäin hyvin opintojakson oppimistavoitteita keskeisimmissä ammatillisissa tilanteissa ja yleiskielessä.

FRE001AS2A Ranska 1: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia arki- ja työelämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa
- huomioida viestinnässään ranskankielisten maiden kulttuurisia erityispiirteitä
- huomioida paremmin kulttuurista monimuotoisuutta ja kielitietoisuutta
- suunnitella tulevia kieliopintojaan.

Sisältö

- ääntäminen ja intonaatio
- small talk -tilanteita
- itsestä, omista opinnoista ja työstä kertominen
- ravintolassa asioiminen ja asiakaspalvelutilanteissa toimiminen

- matkustaminen
- tutustuminen ranskankielisiin maihin ja niiden kulttuuriin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Osaat käyttää ranskan kieltä tuetusti joissakin työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Harjoittelet vielä kielen ääntämistä ja perusrakenteita sekä hallitset kurssin aihepiirin sanaston osittain. Tiedät kielialueen arki- ja työkulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää ranskan kieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi jo tutuissa kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen, perusrakenteet ja kurssin aihepiirin sanaston hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteet hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

Arvosana 5

Osaat käyttää ranskan kieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen perusteet, keskeisimmät perusrakenteet sekä kurssin aihepiirien sanaston erittäin hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin keskeisimmät yleispiirteet erittäin hyvin ja osaat huomioida toimintaympäristösi monimuotoisuuden.

FRE002AS2A Ranska 2: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia tavanomaisissa työ- ja arkielämän suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa
- viestiä sujuvammin ranskankielisissä maissa niiden kulttuuriset erityispiirteet huomioiden
- huomioida paremmin kulttuurista monimuotoisuutta ja on kielitietoisempi
- suunnitella tulevia kielioopintojaan ja hänellä on valmiuksia lähteä mahdolliseen opiskelijavaihtoon.

Sisältö

- omasta päivä- ja viikko-ohjelmasta kertominen
- asuinympäristön kuvaileminen
- omista korkeakouluopinnoista kertominen
- työelämässä toimiminen
- mielipiteen ilmaiseminen
- digitaalinen viestintä kyseisellä kielellä
- matkasuunnitelmien tekeminen ja matkustaminen
- maan- ja kulttuurituntemuksen syventäminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranska 1 tai vastaava osaaminen

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Osaat käyttää ranskan kieltä työ- ja arkielämän tutuimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Hallitset ääntämisen perusteet ja yleisimmät kielen rakenteet. Sanavarastosi on suppea. Tunnet kielialueen arki- ja työkuulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää ranskan kieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän tavanomaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi vaihtelevissa kielenkäyttötilanteissa. Hallitset ääntämisen ja useita kielen rakenteita hyvin. Sanavarastosi on hyvä. Tunnet kielialueen arki- ja työkuulttuurin yleispiirteitä hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta entistä paremmin.

Arvosana 5

Osaat käyttää ranskan kieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset ääntämisen ja useita kielen rakenteita erittäin hyvin. Sanavarastosi on laaja. Tunnet kielialueen arki- ja työkuulttuurin yleispiirteitä erittäin hyvin ja osaat huomioida ja edistää toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

RUS001AS2A Venäjä 1: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia arki- ja työelämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa.
- huomioida viestinnässään Venäjän kulttuurisia erityispiirteitä.
- huomioida paremmin kulttuurista monimuotoisuutta ja kielitietoisuutta.
- suunnitella tulevia kieliopintojaan.

Sisältö

- venäjän kielen aakkoset
- ääntäminen ja intonaatio
- small talk -tilanteita
- itsestä kertominen
- kahvilassa asioiminen
- venäjän kielen nimijärjestelmä
- tutustuminen maahan ja sen kulttuuriin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Osaat käyttää venäjän kieltä tuetusti joissakin työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Harjoittelet vielä kielen ääntämistä ja perusrakenteita sekä hallitset kurssin aihepiirin sanaston osittain. Tiedät kielialueen arki- ja työkuulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää venäjän kieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi jo tutuissa kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen, perusrakenteet ja kurssin aihepiirin sanaston hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteet hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

Arvosana 5

Osaat käyttää venäjän kieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen perusteet, keskeisimmät perusrakenteet sekä kurssin aihepiirien sanaston erittäin hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin keskeisimmät yleispiirteet erittäin hyvin ja osaat huomioida toimintaympäristösi monimuotoisuuden.

Hyväksytty, hylätty

0-5

RUS002AS2A Venäjä 2: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia tavanomaisissa työ- ja arkielämän suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa ja kertoa myös menneistä tapahtumista.
- viestiä sujuvammin Venäjällä ja venäjänkielisissä maissa niiden kulttuuriset erityispiirteet huomioiden.
- huomioida paremmin kulttuurista monimuotoisuutta.
- suunnitella tulevia kieliopintojaan ja hänellä on valmiuksia lähteä opiskelijavaihtoon.

Sisältö

- omasta päivä- ja viikko-ohjelmasta kertominen
- vapaa-ajan vieton ja harrastusten kuvaileminen
- kielitaidosta kertominen
- omista korkeakouluopinnoista kertominen
- mielipiteen ilmaiseminen
- ravintolassa tilaaminen ja ruokasanasto
- maan- ja kulttuurituntemuksen syventäminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Kurssille osallistumisen edellytyksenä on Venäjä 1 -kurssin suorittaminen hyväksytysti tai vastaavat taidot.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaat käyttää venäjän kieltä työ- ja arkielämän tutuimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Hallitset ääntämisen perusteet, yleisimmät kielen rakenteet ja kurssin aihepiirin sanaston osittain. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää venäjän kieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän tavanomaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi vaihtelevissa kielenkäyttötilanteissa.

Hallitset ääntämisen, useita kielen rakenteita ja kurssin aihepiirin sanaston hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkuulttuurin yleispiirteitä hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta entistä paremmin.

Arvosana 5

Osaat käyttää venäjän kieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset ääntämisen, useita kielen rakenteita ja kurssin aihepiirin sanaston erittäin hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkuulttuurin yleispiirteitä erittäin hyvin ja osaat huomioda ja edistää toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

Hyväksytty, hylätty

Kurssi arvioidaan asteikolla 0-5.

SPA001AS2A Espanja 1: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia arki- ja työelämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa
- huomioda viestinnässään espanjankielisten maiden kulttuurisia erityispiirteitä
- huomioda paremmin kulttuurista monimuotoisuutta ja kielitietoisuutta
- suunnitella tulevia kieliopintojaan.

Sisältö

- ääntäminen ja intonaatio
- small talk -tilanteita
- itsestä, omista opinnoista ja työstä kertominen
- ravintolassa asioiminen ja asiakaspalvelutilanteissa toimiminen
- matkustaminen
- tutustuminen espanjankielisiin maihin ja niiden kulttuuriin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaat käyttää espanjan kieltä tuetusti joissakin työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Harjoittelet vielä kielen ääntämistä ja perusrakenteita sekä hallitset kurssin aihepiirin sanaston osittain. Tiedät kielialueen arki- ja työkuulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää espanjan kieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi jo tutuissa kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen, perusrakenteet ja kurssin aihepiirin sanaston hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteet hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

Arvosana 5

Osaat käyttää espanjan kieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän kaikkein tavallisimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset kielen ääntämisen perusteet, keskeisimmät perusrakenteet sekä kurssin aihepiirin sanaston erittäin hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin keskeisimmät yleispiirteet erittäin hyvin ja osaat huomioida toimintaympäristösi monimuotoisuuden.

SPA002AS2A Espanja 2: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tämän opintojakson tai vastaavan osaamisen hankkinut opiskelija osaa:

- toimia tavanomaisissa työ- ja arkielämän suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa
- viestiä sujuvammin espanjankielisissä maissa niiden kulttuuriset erityispiirteet huomioiden
- suunnitella tulevia kieliointojaan ja hänellä on valmiuksia lähteä opiskelijavaihtoon.

Sisältö

- omasta päivä- ja viikko-ohjelmasta kertominen
- asuin ympäristön kuvaileminen
- omista korkeakouluopinnoista kertominen
- työelämässä toimiminen
- mielipiteen ilmaiseminen
- digitaalinen viestintä kyseisellä kielellä
- matkasuunnitelmien tekeminen ja matkustaminen
- maan- ja kulttuurituntemuksen syventäminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

A1

Aikaisemmat opinnot: Espanja 1 tai vastaavat tiedot

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Osaat käyttää espanjankieltä työ- ja arkielämän tutuimmissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa. Hallitset ääntämisen perusteet, yleisimmät kielen rakenteet ja kurssin aihepiirin sanaston osittain. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin joitakin yleispiirteitä ja olet tutustunut toimintaympäristösi monimuotoisuuteen.

Arvosana 3

Osaat käyttää espanjankieltä melko itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän tavanomaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi vaihtelevissa kielenkäyttötilanteissa. Hallitset ääntämisen, useita kielen rakenteita ja kurssin aihepiirin sanaston hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteitä hyvin ja ymmärrät toimintaympäristösi monimuotoisuutta entistä paremmin.

Arvosana 5

Osaat käyttää espanjankieltä itsenäisesti ja luontevasti työ- ja arkielämän erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa tilanteissa ja soveltaa oppimaasi rohkeasti uusissakin kielenkäyttötilanteissa. Hallitset ääntämisen, useita kielen rakenteita ja kurssin aihepiirin sanaston erittäin hyvin. Tunnet kielialueen arki- ja työkulttuurin yleispiirteitä erittäin hyvin ja osaat huomioida ja edistää toimintaympäristösi monimuotoisuutta.

ENG008AS2AE Advanced Hospitality English: 5 op

Osaamistavoitteet

Learning Objectives

After having completed this course or attained an equivalent competence level, the student is able to

- Apply concepts and terminology of the hospitality and tourism industry and its management
- Speak and write to a variety of target groups in a professional and convincing manner in English
- Communicate fluently and professionally in a variety of hospitality and tourism management related contexts on a global scale
- Stay current on the latest developments and trends in the hospitality industry by following relevant and current sources of information in the English-speaking world
- Interpret and discuss information from various professional sources effectively and efficiently.

Sisältö

Contents

- Current hospitality management topics including challenges and trends
- Verbal and written communication e.g. discussions, presentations, writing
- Intercultural viewpoints and related topics
- Topics related to project management and emerging technologies.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintjaksoihin

Pre-Requisites

Before taking this course, the student must have completed the Professional English Key Competence course or a corresponding RPL process.

The course is part of the Language Studies in the Hospitality Management Bachelor's Degree. The CEFR level of the course is B2-C1.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Grade 1

The student knows English and despite obvious difficulties in spoken situations and writing shows they can manage in an English-speaking situation. When assisted, the student can prepare and carry out an argument, introduce and present a topic as well as answer questions. Using help tools, the student can read and summarize an industry-related text for the most part. Sometimes the student knows how to deduce text/video contents, when the topic is familiar; e.g. related to hospitality leadership, management, marketing, accounting or other hospitality business-related field. The student knows how to evaluate the validity of the source sometimes and is able to find some errors in electronically produced text.

Arvosana 3

Grade 3

The student knows English well and can present their case clearly and answer questions in a presentation situation. The student can make a clear argument or a short presentation without

lengthy preparation. The student can summarize an English hospitality industry or hospitality business-related source in Finnish* or English. The student knows how to deduce some content when the topic is familiar; e.g. related to hospitality leadership, management, marketing, accounting or other hospitality business-related field. The student knows how to use tools and assistance and knows how to evaluate the validity of the source, find most errors in electronically produced text/video and correct most of them. * Finnish is not a requirement, if the student is studying for an English-speaking degree.

Arvosana 5

Grade 5

The student knows English fluently and can present their case in a well-structured manner efficiently without much advance preparation and can answer questions in a convincing and professional manner. The student can quickly and efficiently summarize an English hospitality industry or hospitality business-related text/video in Finnish* or English into an impeccable spoken or written format. The student knows how to deduce content when the topic is familiar; e.g. related to hospitality leadership, management, marketing, accounting or other hospitality business-related field. The student knows how to use tools and information sources well, e.g. by searching for extra information when needed. The student knows how to evaluate the validity of a variety of sources, find errors in electronically produced text/video and correct them.

* Finnish is not a requirement, if the student is studying in an English-speaking degree.

RESRUHARJOITTELU Työharjoittelu: 30 op

PLA001RR1A Harjoittelun orientaatio: 0 op

Osaamistavoitteet

Tämän harjoittelun orientaation suoritettuaan opiskelija osaa työskennellä turvallisesti ammattikeittiössä, hallitsee ammattikeittiön koneiden ja laitteiden käytön, sekä perehtyy salityöskentelyn perusteisiin.

Sisältö

Ammattikeittiö toimintaympäristönä ja työturvallisuus. 2. Keittiön koneet ja laitteet. 3. Tarjoilun perustaidot, asiakaspalvelutilanteissa toimiminen ja hospitality mindset.

PLA021HH1A Perusharjoittelu: 10 op

Osaamistavoitteet

Työharjoittelun jälkeen opiskelija osaa

- tunnistaa ja arvioida omia ammatillisia vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan erityisesti käytännön työtehtävien näkökulmasta
- toimia työyhteisön pelisääntöjen mukaan
- arvioida organisaation toimintoja ja tehdä tarvittaessa perusteltuja kehittämisohdotuksia
- jatkuvasti kehittää ja päivittää työelämätaitojaan sekä opinto- ja urasuunnitelmiaan.

Sisältö

Harjoittelu voidaan suorittaa tutkintoon soveltuvassa kotimaisessa tai ulkomaisessa yrityksessä, julkisyhteisössä tai muussa soveltuvassa organisaatiossa, kuten erilaisissa yhdistyksissä tai järjestöissä. Opiskelija voi työskennellä myös yrittäjänä omassa yrityksessään. Työharjoittelu voidaan suorittaa myös ulkomailla.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei edeltävyysvaatimuksia.

PLA021HH2A Suuntautumisharjoittelu: 10 op**Osaamistavoitteet**

Työharjoittelun jälkeen opiskelija osaa

- tunnistaa ja arvioida omia ammatillisia vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan oman alan asiantuntijaosaamisen näkökulmasta
- toimia työyhteisön pelisääntöjen mukaan
- arvioida organisaation toimintoja ja tehdä tarvittaessa perusteltuja kehittämis ehdotuksia
- jatkuvasti kehittää ja päivittää työelämä taitojaan sekä opinto- ja urasuunnitelmiaan.

Sisältö

Harjoittelu voidaan suorittaa tutkintoon soveltuvassa kotimaisessa tai ulkomaisessa yrityksessä, julkisyhteisössä tai muussa soveltuvassa organisaatiossa, kuten erilaisissa yhdistyksissä tai järjestöissä. Opiskelija voi työskennellä myös yrittäjänä omassa yrityksessään. Työharjoittelu voidaan suorittaa myös ulkomail la.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Asiantuntijaosaamisen taseisia opintoja tai vastaavaa osaamista.

PLA022HH2A Suuntautumisharjoittelu 2: 10 op**RESRUOPINNAYTE Opinnäytetyö: 15 op****THE7HH901 Opinnäytetyö, vaihe 1: 5 op****Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee opinnäytetyöprosessin vaiheet
- osaa asettaa opinnäytetyölleen tavoitteet
- osaa hakea tietoa erilaisista lähteistä
- osaa määritellä opinnäytetyönsä keskeiset käsitteet
- osaa suunnitella realistisen aikataulun opinnäytetyöprojektilleen
- ymmärtää opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen
- osaa laatia opinnäytetyösuunnitelman.

Sisältö

Sisältö

- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa
- Opinnäytetyön eteneminen Wihissä
- Opinnäytetyöntekijän roolit ja velvollisuudet
- Liikesalaisuudet opinnäytetyössä
- Toimeksiantosopimuksen tekeminen
- Opinnäytetyön sisältö ja laajuus
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Lähteisiin perustuvan tekstin kirjoittaminen
- Tutkimus-, kehittämis- tai innovointimenetelmän valintaperusteet
- Opinnäytetyön raportointi ohjeen mukaisesti

- Itsensä johtaminen opinnäytetyöprosessin aikana

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Tutkimus- ja kehittämisosaaminen ANA001HH1A

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Arvosana 3

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Arvosana 5

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Hyväksytty, hylätty

Suoritusvaiheessa merkitään hyväksytty/hylätty tutkinnon tavoitteiden mukaisesti. H-merkintä korvataan opinnäytetyön arvosanalla, kun työ on arvioitu.

Hyväksytty suoritus edellyttää, että opinnäytetyön suunnitelmavaiheen tehtävät ja opinnäytetyösuunnitelma on ladattu Wihiiin ja se on ohjaajan hyväksymä.

THE7HH902 Opinnäytetyö, vaihe 2: 5 op**Osaamistavoitteet**

Osaa

- hyödyntää aiheeseen liittyvää lähdeaineistoa
- kirjoittaa opinnäytetyön tavoitetta tukevan tietoperustan
- toteuttaa työtä soveltaen valitsemansa opinnäytetyypin mukaisia menetelmiä ja perustella valinnat
- tuottaa työstään saavutettavan ja raportointiohjetta noudattavaa opinnäytetyöraporttia.
- hallitsee projektityöskentelyn.

Sisältö

- opinnäytetyön teoriakehyksen rakentaminen
- menetelmien valitseminen ja perusteleminen
- opinnäytetyöprojektin toteuttaminen
- raportointi suunnitelman mukaisesti

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opinnäytetyön vaihe 1/3 on suoritettu.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Arvosana 3

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Arvosana 5

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Hyväksytty, hylätty

Suoritusvaiheessa merkitään hyväksytty/hylätty tutkinnon tavoitteiden mukaisesti. H-merkintä korvataan opinnäytetyön arvosanalla, kun työ on arvioitu.

THE7HH903 Opinnäytetyö, vaihe 3: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija

- osaa tuottaa työstään saavutettavan ja raportointiohjetta noudattavan opinnäytetyöraportin.
- esittää opinnäytetyönsä tulokset ja arvioi niiden laatua ja merkittävyyttä
- osaa reflektoida omaa työskentelyään opinnäytetyöprosessin aikana.
- hallitsee projektityöskentelyn.

Sisältö

- raportin viimeistely ja saavutettavuuden tarkistaminen
- plagioinnin tarkistus
- työn julkaisu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opinnäytetyön vaiheet 1/3 ja 2/3 on suoritettu.

Vaihetta 3 ei voi hyväksyä ennen kuin kypsyysnäyte ja plagioinnin tarkastus ovat hyväksytyjä sekä työ on julkaistu Theseuksessa.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Arvosana 3

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

Arvosana 5

Kts. arviointikriteerit <https://www.haaga-helia.fi/fi/opinnaytetyo-amk-opinnot>

THE7HH904 Kypsyysnäyte: 0 op**Osaamistavoitteet**

Kypsyysnäyte on opiskelijalle oppimiskokemus, jonka avulla hän pystyy kehittämään omia viestintätaitojaan. Kypsyysnäytteen tavoitteena on myös olla työnäyte opiskelijan taidoista sekä väline oman opinnäytetyön esilletuontiin.

Kypsyysnäytteellä opiskelija osoittaa perehtyneisyytään opinnäytetyönsä alaan sekä suomen tai ruotsin kieleen valtioneuvoston ammattikorkeakoulututkintoa koskevan asetuksen (A1129/2014, § 8) mukaisesti.

Koulusivistyskielellä (suomi tai ruotsi) tehty kypsyysnäyte on samalla todiste siitä, että opiskelijalla on kyseisestä kielestä lain mukainen erinomainen suullinen ja kirjallinen taito. Hän saa tästä merkinnän todistukseensa.

Sisältö

Haaga-Heliassa kypsyysnäyte on kirjoitus, jonka tekstilajina on essee, mediatiedote tai henkilöstötiedote. Kypsyysnäyte ei ole tenttivastaus.

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opinnäytetyö on tehty.

Lisätiedot

Kts. tarkemmat ohjeet MyNetissä