

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma 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

[Tutustu Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisen periaatteisiin](#)

Opiskelumuoto

Haettavissa päivä-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

Ammattikorkeakoulututkintoon johtavien opintojaksojen tavoitteiden saavuttaminen arvioidaan erilaisten oppimistehtävien, tenttien ja muiden näyttöjen avulla. Opintojakson hyväksytty suorittaminen edellyttää opintojaksokuvauksen mukaisia oppimissuorituksia. Opintojakson opettaja voi vapauttaa opiskelijan lähiopetukseen osallistumisesta perustellusta syystä.

Suoritus arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Erityisen painavasta syystä voidaan suoritus arvioida merkinnällä suoritettu (S), hyväksytty (H) tai mukautettu (M). (Tutkintosääntö 6 §)

Tavoitteet ja rakenne

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen tavoitteena on yhdistää ruokatuotannon suunnittelun ja johtamisen teoreettinen tieto tarvittaviin ammatillisiin kädentaitoihin. Koulutuksessa yhdistyvät vahva ammatillinen identiteetti ja liikkeenjohdollinen ajattelutapa. Liikkeenjohdollisuus näkyy koulutuksessa erikoistumisalaopintojen lisäksi täydentävissä johtamisen, juridiikan, markkinoinnin, laskentatoimen ja yrittäjyyden opinnoissa.

Erikoistumisalaopinnot profiloivat ruokatuotannon johtamisen koulutuksen opiskelijat alansa huippuosaajiksi. Ne tuottavat opiskelijalle tärkeimmät ammatilliset ja liikkeenjohdolliset osaamiset, luoden restonomien ammatillisen profiilin. Erikoistumisalaopintojen laajuus on 45 opintopistettä koko tutkinnon 210 opintopisteestä ja ne alkavat koulutuksen alussa. Erikoistumista täydentävät muut moduulit, jotka ovat osittain myös toimialarajat ylittäviä.

Ruokatuotannon johtamisen 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.

Tutustu yksityiskohtaisemmin Haagan toimipisteen oppimisympäristöön.

Ruokatuotannon johtamisen 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.

Erikoistumisalana Keittiömestari

Erikoistumisalaopinnot sisältävät viisi 9 opintopisteen opintojaksoa, jotka jakautuvat kolmen opintovuoden ajalle. Erikoistumismoduuleissa edetään ammatillisista perusteista kohti suurempien kokonaisuuksien hallintaa ja johtamiskyvykkyyttä. Niihin kytkeytyy viisi erillistä projektia, joissa opiskelija pääsee soveltamaan oppimaansa käytännössä.

Erikoistumisalaopinnot keskittyvät ruokatuotannon johtamisen osa-alueisiin sekä kotimaaisessa että kansainvälisessä ympäristössä. Erikoistumisalaopinnot sisältävät muun muassa ruokatuotannon prosesseja, tuotekehitystä, aistinvaraista arviointia sekä toimintaympäristön analysointia.

Varsinaisen erikoistumisalan lisäksi opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa Ruokayrittäjäpolku. Siinä opiskelija suorittaa osan erikoistumisopintoihin liittyvistä projekteista opiskelijoiden osuuskunnassa.

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

Kansainvälistyminen

Kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja, kansainvälinen ja monikulttuurinen korkeakouluyhteisö, yhteistyötä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa: kaksoistutkinnon suorittaminen, vaihto-opiskelu, harjoittelu ulkomailla ja opintomatkat. Kv-vaihdon suositeltu ajankohta on 3. vuoden syyslukukausi

Harjoittelu ja työelämäyhteistyö

Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään, ja niissä yhdistetään teoriaa ja käytäntöä. Opinnot sisältävät teorian lisäksi käytännönläheistä toimintaa liike-elämän eri alueilla kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa.

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

Yhteystiedot

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy
Haagan kampus
Pajuniityntie 11
00320 Helsinki

Lisätietoja Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelmasta:

tutkintojohtaja Risto Karmavuo
puh. 040 053 8740
sähköposti: etunimi.sukunimi (at) haaga-helia.fi

[Opintopalvelut](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma 2021

Tunnus	Nimi	Summa
RUOKAT21	Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma 2021	215
ERIKOISTUMISRUOKAT18-3	Erikoistumisalaopinnot	45
FPR2RR001	<i>Ruoka-alan toimintaympäristö</i>	9
FPR2RR002	<i>Raaka-aineet ja ravitseminen</i>	9
FPR3RR007	<i>Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi</i>	9
FPR3RR008	<i>Ruokatuotannon prosessit</i>	9
FPR3RR005	<i>International Kitchen Management</i>	9
PRORUOKAT18-3	Projektit	20
FPR1RR009	<i>Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti</i>	1
FPR1RR002	<i>Ruokatuotanto-projekti</i>	4
FPR1RR010	<i>Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti</i>	5
FPR1RR004	<i>Kaupallistaminen-projekti</i>	5
FPR1RR005	<i>Business Development Project</i>	5
TYDRUOKAT18-1001	Täydentävät opinnot	90
PERUSRUOKAT18-3	<i>Perusopinnot</i>	55
SLF1HA001	Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	1
RES1RH002	Johdatus ravintolajuomiin	3
ACC1HA001	Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5
RES1HR002	Ruoan ja juoman yhdistäminen	3
ENG1HR001	Managerial English	3
ACC2HA001	Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5
COM1HA001	Kirjallinen viestintä	5
LEA1HA001	Toiminta projekteissa	3
FRE1RR001	Ravintolaranska	3
YHT1PI006	Tutkimus- ja kehittämisosaaminen	5
ANA001HH1A	Tutkimus- ja kehittämisosaaminen	5
COM1HA002	Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	3
LAW2HA001	Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5
SLF1HA002	Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	1
MAR1HR001	Markkinoinnin ja myynnin perusteet	5
AMMATTIRUOKAT18-3	<i>Ammattiopinnot</i>	35
LEA2HA003	Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	5

RES2HR001	Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	5
TOU2RR001	Ruokamatkailu	5
SWE2HA001	Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	5
ENG2HA001	Hospitality and Tourism Business English	5
LEA2HR002	Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	5
HOT1RH008	Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	5
PLA6HARUOKAT18-3	Työharjoittelu	30
PLA6HA003	Harjoittelu ammattialalla	5
PLA6HA004	Harjoittelu ammattialalla	5
PLA6HA013	Harjoittelu erikoistumisalalla	5
PLA6HA011	Harjoittelu erikoistumisalalla	10
PLA6HA012	Harjoittelu erikoistumisalalla	10
THE7HA001-1005	Opinnäytetyö	15
THE7HH901	Opinnäytetyö, vaihe 1	5
THE7HH902	Opinnäytetyö, vaihe 2	5
THE7HH903	Opinnäytetyö, vaihe 3	5
THE7HH904	Kypsyysnäyte	0
ALC1RH002-1003	Anniskeluvastaavan pätevyys	0
ALC1RH002A	Anniskelumääräysten hallinta	0
HYG1RH001	Hygieniosaaminen	0
RUOKAT21-HOTRA21-HOTRA15-VAPAASTIVALITTAVAT	Vapaasti valittavat opinnot	15
EXP8RL400	Kiertotalous matkailualalla	5
COM8HA002	ONT-tukikurssi: Tieteellinen kirjoittaminen ja lukeminen	2
COM8RH021	Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen	3
CUL8HA003	Monikulttuurisuus ja kulttuurienvälinen osaaminen	1-5
ENT8LH101	NY Start-up korkeakoulu -ohjelma	10
FPR8RH026	Ravintolan gastronomia	6
FPR8RH028	Ruoka ja Media	5
LEA8RL002	Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustava velvollisuus	5
MAR8RH024	Koulumarkkinointi	1
RES8RH021	Viinikurssi	3
RES8RH022	Oluet ja pubit	3
RES8RH023	Väkevät juomat ja cocktailit	3
RES8RH025	Viinin ja ruuan yhdistäminen	6
RES8RH035	Syventävä viinikurssi	5

SWE8HA001	Träna svenska	2
TIG8RH027	Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	3
SWE8HA002	Svenska för företagsledare	3
SWE8HA005	Svenska i hotell, restaurang och turismbranchen (intensive)	5
OTH8HH011	Tutortoiminta, vertaistutor	3
OTH8HH013	Tutortoiminta, vastuututor	5
OTH8HH014	Tutortoiminta, Callidus-tutor	1
OTH8HH005	Ammatilliset ajankohtaistapahtumat	1
OTH8HA400	AMK-opiskelutaidot väyläopiskelijoille	2
WOR8RZ001	Yritysvastuu - (virtuaalinen non-stop)	5
ENT8LH400	Ny Start up korkeakoulu: Part 1 Let's Innovate	5
ENT8LH401	Ny Start up korkeakoulu: Part 2 Let's Do Business	5

RUOKAT21 Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma 2021: 215 op**ERIKOISTUMISRUOKAT18-3 Erikoistumisalaopinnot: 45 op****FPR2RR001 Ruoka-alan toimintaympäristö: 9 op****Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti.

Opintojakso tulee suorittaa samanaikaisesti Ruokatuotantoprojektin (FPR1RR002) kanssa.

Lisätiedot

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

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuopettajien kanssa.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

FPR2RR002 Raaka-aineet ja ravitsemus: 9 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -moduulin suorittaminen hyväksytysti.

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

FPR3RR007 Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi: 9 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

- Erilaiset tuotekehitysprosessit
- Ideointityökalut
- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät

- Projektimaisen työskentelytavan sovellukset kehittämistyöhön

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -opintojakso suoritettu tai vastaavat ammattikeittiötaidot.

Lisätiedot

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

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuopettajien kanssa.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää. Tunnistaa ja osaa soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin pienimuotoisen tutkimuksen ottaen huomioon aistinvaraisen tutkimuksen järjestämisen oppeja. Opiskelija osaa analysoida kurssilla suoritettua aistinvaraisen tutkimuksen tuloksia ja tehdä johtopäätöksiä ruoan aistittavista ominaisuuksista.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa itsenäisesti tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita. Opiskelija pystyy tuottamaan, seuraamaan ja analysoimaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää tai ryhmän vetäjänä. Tunnistaa ja soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä sekä osaa arvioida niiden soveltuvuutta kehittämistehtävissä. Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin tutkimuksen ja osaa itsenäisesti analysoida ja tehdä johtopäätöksiä tutkimuksen tuloksista. Opiskelija osaa hyödyntää aistinvaraista arviointia osana tuotekehitysprosessia tavoitteellisesti.

FPR3RR008 Ruokatuotannon prosessit: 9 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuopettajien kanssa.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

FPR3RR005 International Kitchen Management: 9 op**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

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

PRORUOKAT18-3 Projektit: 20 op**FPR1RR009 Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti: 1 op****Osaamistavoitteet**

Tutustuttaa opiskelija ammattikeittiön tukitoimintoihin

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Lisätiedot

Opintojakso tehdään Haagan restonomikampuksen toimitiloissa

Opinnollistamistehtävät/ Näyttö laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

FPR1RR002 Ruokatuotanto-projekti: 4 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät/ Työelämäprojekti laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

FPR1RR010 Ruokaelämyksen rakentaminen -projekti: 5 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

- Estetiikka ja aistit
- Elämysteoriat
- Gastronomia ja annossuunnittelun periaatteet
- Asiakasymmärrys

- Ruuan presentaatiot perustuen elämyksellisyyteen ja visuaalisuuteen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumisopintojaksot suoritettu

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata ruokatuotannon menetelmiä - ja ilmiöitä

Suorittaa hyväksytysti kaikki opintojaksoon liittyvät tehtävät

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa ruokaelämyksen rakentamiseksi

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa kokonaisvaltaisen ruokaelämyksen kehittämiseksi

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

FPR1RR004 Kaupallistaminen-projekti: 5 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei ole

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuopettajien kanssa.

FPR1RR005 Business Development Project: 5 op**Osaamistavoitteet**

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet ja projektin johtamisen
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman, toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden

- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä
- osaa toimia kansainvälisessä projektiryhmässä tai -projektissa

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei ole

Lisätiedot

Opinnollistamistehtävät laaditaan yhteistyössä opintojakson vastuuopettajien kanssa.

TYDRUOKAT18-1001 Täydentävät opinnot: 90 op**PERUSRUOKAT18-3 Perusopinnot: 55 op****SLF1HA001 Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1: 1 op****Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkityksen
- osaa suunnitella omaa elämäänsä ja opintojaan
- tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa, osaa kuvata ja arvioida niitä työelämässä
- tunnistaa työllistymismahdollisuuksia omien tavoitteidensa suuntaisesti

Sisältö

Tunnetaidot ja itsetuntemus

Psykologinen pääoma ja ammatilliset vahvuudet

Positiivinen psykologia

RES1RH002 Johdatus ravintolajuomiin: 3 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti
Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti
Osaa nimetä joitain juomien käyttötarpeita

Arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin
Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti
Osaa selittää juomien käyttötarpeita kohtalaisesti

Arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti
Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi
Osaa selittää ja perustella juomien käyttötarpeita kiitettävästi

ACC1HA001 Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

Tuloslaskelma, tase, rahoituslaskelma

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

Lisätiedot

Vastuuopettajat:
Hanna Moisio, Haaga
Mariitta Rauhala, Haaga

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

RES1HR002 Ruoan ja juoman yhdistäminen: 3 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

Arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakujen keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

Arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

ENG1HR001 Managerial English: 3 op

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Arviointikriteerit**Arvosana 1****Arvosana 1**

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

Arvosana 3**Arvosana 3**

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

Arvosana 5**Arvosana 5**

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

Hyväksytty, hylätty

Opiskelija ei ole näyttänyt arvosanaan 1 oikeuttavaa osaamista.

ACC2HA001 Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla: 5 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

COM1HA001 Kirjallinen viestintä: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Tunnistaa viestijäkuvan ja osaa antaa ja ottaa vastaan palautetta.

Kirjoittaa ymmärrettäviä työelämän tekstejä.

Ymmärtää eri tekstilajien merkityksen ja erot.

Noudattaa määräaikoja ja työskentelyohjeita.

Arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä.

Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta.

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

Kirjoittaa tyyliään ja sävyllään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja.

Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

Arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa.

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

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

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

LEA1HA001 Toiminta projekteissa: 3 op

Osaamistavoitteet

- Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- Tietää keskeiset projektiohjelmistot ja –menetelmät
- Osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- Tuntee projektisuunnitelman rakenteen
- Osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

1. opintojen perusopintoja: ei lähtötasovaatimuksia

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

Hyväksytty, hylätty

Osallistuminen harjoituksiin (20 %), kirjatentti (40 %) alku- tai loppukuulusteluna ja projektiraportti/suunnitelma (40 %). Näistä on kerättävä vähintään 50 pistettä.

FRE1RR001 Ravintolaranska: 3 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa hyödyntää ranskankielisiä ruokalistoja ja -ohjeita
- tuntee klassisen ranskalaisen keittiön ruokia sekä ymmärtää ranskalaisen keittiön merkityksen alalla

- hallitsee klassikkoruokien ja yleisimpien viinien ääntämisen
- tuntee ranskankielisiä ammattinimikkeitä
- ymmärtää monipuolisen ja -tasaisen kielitaidon merkityksen

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Käytetään oppimistehtävien materiaalina opiskelijoiden työpaikkojen ruokalistoja esimerkiksi käännoستهتävissä.

Kansainvälisyys

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

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

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.

YHT1PI006 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 kehittämis ehdotuksia, ja soveltaa eettisiä toimintaperiaatteita oman tutkimus- tai kehittämistyön kaikissa vaiheissa.

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.

Lisätiedot

Vastuupettajat: Kristiina Adamsson, Kaarina Järventaus ja Juha Lindstedt

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija

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

Arvosana 3

Opiskelija (edellisten lisäksi)

- 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 (edellisten lisäksi)

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

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 kehittämis ehdotuksia
- 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 kehittämiskehdotuksia

Arvosana 5

Opiskelija

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

COM1HA002 Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä: 3 op**Osaamistavoitteet**

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit**Arvosana 1****Arvosana 1**

Pystyy esittelemään itsensä ja edustamansa yrityksen.

Pystyy toimimaan vuorovaikutus- ja neuvottelutilanteissa.

Pystyy esittämään asioita sekä tunnistaa viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden tarpeen.

Tietää kuuntelemisen ja palautteen merkityksen vuorovaikutustilanteissa sekä pystyy osallistumaan palautekeskusteluun.

Tunnistaa viestijäkuvan.

Arvosana 3**Arvosana 3**

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arvosana 5**Arvosana 5**

Osoittaa osaavansa esitellä itsensä ja yrityksen vakuuttavasti.

Osoittaa osaavansa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella tuloksellisesti.

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

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

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

LAW2HA001 Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla: 5 op**Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee hotelli- ja ravintola-alaan sekä matkailuun liittyvät säännöt ja pakettimatkaehdot sekä osaa arvioida sopimusriskejä
- osaa tuottaa verkkokauppaan toimialalle juridisesti relevanttia sisältöä
- tuntee ja osaa soveltaa yritysten väliseen kaupankäyntiin liittyviä säännöksiä
- hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet
- hallitsee tietosuojan periaatteet

Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alaa koskeva sääntely
- Matkailua koskeva lainsäädäntö ja pakettimatkaehdot
- Kuluttaja- ja liikekaupan erityispiirteet
- Ennakoiva sopiminen ja sopimusriskien hallinta
- Verkkokaupan ja -mainonnan erityissääntely, tietosuoja, immateriaali- ja tekijänoikeudet verkossa
- Työsopimus ja siihen liittyvät työnantajavelvoitteet kuten palkat, TYEL, vuosilomat, perhevapaat, sairaslomat, työsuhteen päättämistoimenpiteet

- Työaikasuoja ja työsuojelu
- Lakisääteiset työnantajavelvoitteet

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Opiskelija hallitsee hotelli- ja ravintola-alan sekä matkailuun ja verkkokauppaan liittyvät säännöt ja osaa perustella tekemänsä valinnat. Opiskelija tuntee työnantajavelvoitteet ja osaa tehdä työ sopimuksen. Opiskelija hallitsee pääpiirteissään juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

Arvosana 5

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

SLF1HA002 Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2: 1 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

MAR1HR001 Markkinoinnin ja myynnin perusteet: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa:

- määritellä markkinoinnin ja myynnin prosessit sekä peruskäsitteet
- kuvailla asiakaskeskeisyyden, brändin ja palvelulupauksen merkityksen organisaatiolle
- kuvata myyntikohtaamisen eri vaiheet ja myydä omat ideansa muille
- rakentaa asiakkuuksia myynnin ja markkinoinnin keinoilla eettisesti ja kestävä kehitys huomioiden

Sisältö

Sisältö

- Markkinoinnin ja myynnin peruskäsitteet ja prosessit
- Markkinoinnin kilpailukeinot 7P ja brändi
- Asiakslähtöisyys ja asiakaspolkujen ymmärtäminen
- Henkilökohtainen myyntityö ja tavoitteellinen myyntikeskustelu
- Asiakkuuksien rakentaminen myynnin ja markkinoinnin keinoin

Lisätiedot

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija osaa kuvata omassa roolissaan myyntiin ja markkinointiin liittyvät peruskäsitteet ja prosessit. Hän tunnistaa brändin ja asiakkuuksien merkityksen organisaatiolle.

Arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää brändiä ja palvelulupauksia asiakkuuksien määrittämisessä. Hän osaa esittää omat ideansa ja ratkaisunsa.

Arvosana 5

Opiskelija osaa hyödyntää markkinointiprosessien tuntemustaan ja ideoida markkinointitoimenpiteitä. Hän osaa perustella ideansa ja ratkaisunsa vakuuttavasti asiakkaalle.

AMMATTIRUOKAT18-3 Ammattiopinnot: 35 op**LEA2HA003 Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla: 5 op****Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Suositellaan suoritettavaksi opintojakson Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin

johtaminen jälkeen.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

RES2HR001 Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta: 5 op**TOU2RR001 Ruokamatkailu: 5 op****Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

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

Arvosana 3

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

Arvosana 5

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

SWE2HA001 Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Lisätiedot

Työelämäyhteydet:

Opintojakson sisällöt ovat työelämlähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys:

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

Osaamisvastaavat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Toteuksen osaamisvastaava on toteutusta opettava opettaja, jonka nimen löydät lukujärjestyksestä.

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT):

- Mikäli sinulla on aikaisempia ruotsin korkeakouluopintoja, joita haluat hyväksilukea, ota hyvissä ajoin yhteyttä ennen toteutuksen alkua Haagan kampuksen opinto-ohjaajaasi.

- Mikäli koulusivistyskiesi tai äidinkiesi on ruotsi, ota hyvissä ajoin yhteyttä ennen toteutuksen alkua Anna Sarajas-Zinoon (anna.sarajas-zino@haaga-helia.fi)

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Arviointi

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

Arvosana 1

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

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arvosana 3

Arviointi

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

Arvosana 3

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

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Arvosana 5

Arviointi

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

Arvosana 5

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

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

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

ENG2HA001 Hospitality and Tourism Business English: 5 op

Osaamistavoitteet

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Lisätiedot

Työelämäyhteydet

Opintojakson sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

Kansainvälisyys

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

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Arvosana 3

Osaa englantia hyvin ja kykenee löytämään ammatillisesti järkeviä ilmaisuja ja myös varsinaista ammattikieltä. Osaa kirjoittaa viestejä tilanteeseen ja kohderyhmälle sopivaan tyyliin ja käyttää

apuvälineitä tehokkaasti tarvittaessa hyväksi. Teksti on selkeää ja osoittaa keskeisten rakenteiden ja sanaston hallintaa; kirjoitusasussa voi olla pieniä puutteita tai virheitä. Puhe on sujuvaa ja tilanteeseen sekä kohderyhmälle sopivaa. Äidinkielen vaikutus on vähäistä.

Arvosana 5

Arvosana 5

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

Hyväksytty, hylätty

Hylätty: ei ole osoittanut arvosanaan T1 oikeuttavaa osaamista.

LEA2HR002 Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

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

Sisältö

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

HOT1RH008 Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

Yrittäjän monet roolit ja vaatimukset; yrittäjyys ajattelu-, toiminta – ja suhtautumistapana

- Toimintaympäristön analysointi: kansantalous, trendit, kilpailijat, sijainti
- Yrityksen perustaminen sekä tarvittavat luvat ja sopimukset
- Yrityksen liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö) kehittäminen ja esittäminen kirjallisesti ja suullisesti
- Liiketoimintakaupan sisältö ja prosessi

- Riskien tiedostaminen ja hallinta

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintjaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

PLA6HARUOKAT18-3 Työharjoittelu: 30 op**PLA6HA003 Harjoittelu ammattialalla: 5 op****Osaamistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintjaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

PLA6HA004 Harjoittelu ammattialalla: 5 op**Osaamistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason

työtehtävään

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

PLA6HA013 Harjoittelu erikoistumisalalla: 5 op

Osaamistavoitteet

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edellyttää joko erikoistumisalaopinnoilla tai muuten hankittuja valmiuksia erikoistumisalalla työskentelyyn.

PLA6HA011 Harjoittelu erikoistumisalalla: 10 op

Osaamistavoitteet

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

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

kehittymistavoitteita

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Edellyttää joko erikoistumisalaopinnoilla tai muuten hankittuja valmiuksia erikoistumisalalla työskentelyyn.

PLA6HA012 Harjoittelu erikoistumisalalla: 10 op**Osaamistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

THE7HA001-1005 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 Wihiin 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 opinnäytetypin 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

ALC1RH002-1003 Anniskeluvastaavan pätevyys: 0 op**ALC1RH002A Anniskelumääräysten hallinta: 0 op****Osaamistavoitteet**

Hallitsee anniskelutoimintaan liittyvät viranomaisohjeet ja -säännöt
Hyväksytyn suorituksen tuloksena on ns. anniskelupassi

Sisältö

Anniskelutoiminnan viranomaisohjeet ja -säännöt

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

HYG1RH001 Hygieniaosaaminen: 0 op**RUOKAT21-HOTRA21-HOTRA15-VAPAASTIVALITTAVAT Vapaasti valittavat opinnot: 15 op****EXP8RL400 Kiertotalous matkailualalla: 5 op****Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää kiertotalouden käsitteenä
- osaa analysoida kiertotalouden mahdollisuuksia ja haasteita matkailualalla
- osaa ideoida ja tarjota kiertotalouden ratkaisuja matkailuyritykselle

Sisältö

Sisältö

- Kiertotalous talousmallina ja bisnesajattelutapana
- Elinkaariajattelu
- Kiertotalouden teoreettiset mallit (esim. 6R ja ReSOLVE)
- Esimerkkejä kiertotaloudesta eri toimialoilla Suomessa ja ulkomailla

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin
Ensimmäisen lukuvuoden opinnot tulee olla tehtynä.

Lisätiedot

Vastuuohjaajat: Leena Grönroos (Haaga), Annika Konttinen (Porvoo)

Tämä opintojakso kuuluu vapaavalintaisiin opintoihin Haagan opetussuunnitelmassa ja syventäviin opintoihin Porvoon campuksen osaamisperusteisessa opetussuunnitelmassa.

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Opiskelija osaa mainita muutamia kiertotalouden peruskäsitteitä. Hän pystyy tunnistamaan muutamia kiertotalouden mahdollisuuksia ja haasteita matkailualalla. Hän osaa vain muiden avustamana ideoida ja tarjota kiertotalouden ratkaisuja matkailuyritykselle.

Arvosana 3

Opiskelija tuntee kiertotalouden peruskäsitteet hyvin ja pystyy tunnistamaan sekä kuvailemaan kiertotalouden teoreettisia malleja jossain määrin. Hän pystyy analysoimaan kiertotalouden mahdollisuuksia ja haasteita matkailualalla. Hän osaa aktiivisesti ja itsenäisesti ideoida ja tarjota kiertotalouden ratkaisuja matkailuyritykselle.

Arvosana 5

Opiskelijalla on erittäin hyvä käsitys kiertotalouteen liittyvistä käsitteistä ja teoreettisista malleista. Hän pystyy analysoimaan ja arvioimaan kiertotalouden mahdollisuuksia ja haasteita matkailualalla eri näkökulmista. Hän osaa valita tarkoituksenmukaisimmat vaihtoehdot uusien kiertotalouden ratkaisujen ideoinnissa sekä myydä sopivan ratkaisun matkailuyritykselle.

COM8HA002 ONT-tukikurssi: Tieteellinen kirjoittaminen ja lukeminen: 2 op**Sisältö**

Opi lukemaan ja kirjoittamaan tieteellisiä tekstejä!

Haluatko oppia lukemaan tieteellisiä artikkeleita ja tutkimuksia? Koetko erityisesti englanninkieliset tieteelliset tekstit haastavina lukea ja ymmärtää?

Kurssilla perehdytään tieteellisten tekstien rakenteeseen ja ominaispiirteisiin. Saat käytännön vinkkejä helpottamaan tieteellisten tekstien ymmärtämistä. Kurssilla kerrataan myös tehokasta tiedonhakua, lähdeviitekäytäntöjä ja lähdekritiikkiä. Kurssi tukee erityisesti opinnäytetyöprosessin aloittamisessa.

COM8RH021 Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen: 3 op**Osaamistavoitteet****Oppimistavoitteet**

Opiskelija osaa valmistautua erilaisiin kokous- ja neuvottelutilanteisiin ja toimia niissä osallistujana, puheenjohtajana ja sihteerinä. Hän tuntee vaikuttamisen ja argumentoinnin perusteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja tunnistaa kokous- ja neuvotteluetiketin
- osaa toimia tavoitteellisesti erilaisissa neuvottelu- ja muissa ryhmäviestintätilanteissa ja ymmärtää

argumentoinnin merkityksen

- hallitsee vaikuttamisen perusteet ja osaa edelleen kehittää näitä taitoja
- osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

Sisältö

Sisältö

- Erilaiset kokoukset ja neuvottelut
- Kokouksen, palaverin ja neuvottelun erot ja yhtäläisyydet
- Neuvottelutyypit, -roolit ja -strategiat
- Vaikuttaminen ja argumentointi
- Kokouskäytännöt ja kokoustekniikka
- Vuorovaikutustaidot neuvottelu- ja kokoustilanteissa sekä erilaisissa ryhmäviestintätilanteissa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä -opintojakso suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaavalintaisen opintojakson suorittamista.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Arvosana 1

Opiskelija osoittaa hallitsevansa riittävästi opintojakson oppimistavoitteita (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)

Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa

Opiskelija osallistuu harjoituksiin

Arvosana 3

Arvosana 3

Opiskelija osoittaa hallitsevansa opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)

Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä antaa palautetta muille

Arvosana 5

Arvosana 5

Opiskelija osoittaa hallitsevansa erinomaisesti opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)

Opiskelija osaa toimia tavoitteellisesti neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä tukee palautteella muiden oppimista

CUL8HA003 Monikulttuurisuus ja kulttuurienvälinen osaaminen: 5 op

Sisältö

Tämä itsenäisesti suoritettava opiskelupaketti restonomiopiskelijoille voi olla laajuudeltaan 1, 3 tai 5 op. Jos valitset laajimman vaihtoehdon, teet kaikki tehtävät. Tehtävänä on kirjallisuuteen perustuva pohdinta ja tuotoksena raportti. Jäljempänä annettuja ohjeellisia sivumääriä ei ole tarkoitettu yhteenlaskettaviksi, vaan 5 op suorituksen raportti on korkeintaan 15 sivun mittainen.

Esimerkkiorganisaatio voi olla aiempi tai nykyinen työpaikkasi, ja voit halutessasi käyttää siitä vain

muotoa Yritys X.

Laadi raportti Haaga-Helian raportointiohjeen mukaan ja mainitse kaikki käyttämäsi lähteet, myös sähköiset. Jaa raportti lukuihin ja tarvittaessa alalukuihin. Huomioi tämän ohjeen osat: eri vaihtoehtojen tehtävänanto kohdissa A, B ja C sekä yleiset ohjeet pohdintaan lopussa. Käytä sisältöä kuvaavia otsikoita. Tallenna raportti omalla nimelläsi ja päivämäärällä ja palauta se Urkund-järjestelmän kautta: Merkitse vastaanottajan osoitteeksi anna.sarajaszino.HH@analysis.urkund.com. Urkundin käytön tarkemmat ohjeet löydät MyNetista kohdassa Opinnäytetyö, amk. Saat raportista arvosanan ja sähköpostiisi henkilökohtaisen palautteen kolmen viikon kuluessa.

ENT8LH101 NY Start-up korkeakoulu -ohjelma: 10 op

Osaamistavoitteet

Yrittäjyys on uusien mahdollisuuksien ja ratkaisujen luomista epävarmoissa oloissa. Se on innovatiivista toimintaa, jonka tuloksena olemassa olevat yritykset uudistuvat ja uusia yrityksiä syntyy. Lisäksi yrittäjänä toimiminen voi olla monessa ammatissa keskeinen työn tekemisen muoto. Ohjelman tavoitteena on tarjota opiskelijoille käytännön kokemuksia yrittäjyydestä sekä tilaisuus soveltaa oppimaansa tietopohjaa aidossa liiketoimintaympäristössä. Opintojakson jälkeen opiskelijoilla on omakohtaista kokemusta innovoivan tiimin rakentamisesta ja tiimityöstä, yritysideoiden hahmottamisesta, testaamisesta ja yritystoiminnan käynnistämisestä.

Sisältö

NY Start Up (<http://nystartup.fi/>) on ohjelma, jossa opiskelijat perustavat opintojakson ajaksi oikealla rahalla toimivan NY-yrityksen. Yritys toimii ideoiden testilaboratoriona, tarjoaa mahdollisuuden soveltaa työelämätaitoja käytäntöön oman yrityksen kautta ja antaa opiskelijalle kuvan siitä, millaista on työskennellä omassa tai pienessä yrityksessä. Lisäksi opintojaksolla on mahdollisuus verkostoitua muiden NY-opiskelijoiden kanssa.

Opintojakso on suunniteltu soveltuvaksi eri alojen opiskelijoille. Opintojakson vahvuudet perustuvat sen poikkitieteellisyysyteen ja yhdessä tekemiseen, mutta perustiedot liiketaloudesta eivät toki ole haitaksi. Mukaan tullessa ei tarvitse olla omaa valmista liikeideaa tiedossa. Tärkeintä on halu ja innostus lähteä luomaan uutta ja oppimaan oman tekemisen kautta.

Opiskelijat muodostavat tiimejä ja perustavat tiimeissä yrityksen lukuvuoden ajaksi. Yritys toimii oikeilla markkinoilla tarjoten tuotteita tai palveluita asiakkaille. NY Start Up tarjoaa erinomaisen pohjan omien ideoiden testaamiseen ja liiketoiminnassa tarvittavien taitojen kehittämiseen. Perustettavan yrityksen toiminta on verotonta 8.500 euroon saakka. Vastaavia opintoja järjestetään samanaikaisesti muissa korkeakouluissa ympäri Suomea. Työskentely huipentuu valtakunnalliseen finaaliin, jossa opiskelijat kilvoittelevat keskenään parhaasta yritysideoista. Voittajatiimi pääsee edustamaan Suomea Eurooppa-tasolla.

Kurssi on osa eurooppalaista JA Start Up Program -kokonaisuutta, ja vastaavanlaisia kursseja järjestetään eri Euroopan maissa. Suomessa NY Start Up on korkeakoulujen yhteinen ohjelma, jota hallinnoi Nuori Yrittäjyys Ry (<http://nuoriyrittajyys.fi/>). Pääkaupunkiseudulla opintojakso toteutetaan yhdessä eri korkeakoulujen kanssa. Opiskelijatiimit kootaan monialaisiksi.

NY Start Up'n ohjelmarunko:

1. tiimiytyminen (mahdollisuuksien hahmottaminen ja tiimiytyminen)
2. yrityksen toimintaidean pohtiminen
3. liiketoimintamallin kehittäminen ja liikeidean testaaminen (liiketoimintasuunnitelma)
4. yritykset toiminnassa
5. tulevaisuuden suunnitelmat

Lisäksi:

- aloitusleiri
- sparraukset ja tiimitapaamiset myös muiden korkeakoulujen kanssa
- lähiopetus 2-3 kertaa kuukaudessa
- oppimispäiväkirjat (3 kpl) sekä loppuraportti
- Online-tehtävät
- valmistautuminen NY Start Up –kilpailuun (mm. hissipuhe/pitchaus)
- valitut tiimit pääsevät NY Start Up –finaaliin (Suomen Mestaruus)
- yksi tiimi pääsee mukaan NY Start Up -Euroopan Mestaruus –kilpailuihin

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle ei ole edeltävyyssehtoja. Opintojakso voidaan liittää Liiketalouden yrittäjyysopintojen syventäviin opintokokonaisuuksiin tai vapaasti valittaviin. Opintojakso sopii hyvin kenelle tahansa opiskelijalle, jota yrittäjyys aiheena kiinnostaa.

Lisätiedot

NY Start up -ohjelma tehdään yhdessä pääkaupunkiseudun korkeakoulujen kanssa ja aikataulu muokataan yhteisesti opintojakson edetessä. Ohjelmaan sisältyy vierailijoita, yritystapaamisia, workshoppeja ja asiantuntijasparraajien tapaamisia, joista sovitaan sitä mukaa, kun ohjelmassa edetään. SM–kilpailut ja EM–kilpailu järjestetään NY-organisaation toimesta.

Paras tiimi pääsee Suomen Mestaruus -kilpailuihin. Suomesta lähetetään voittajatiimi Euroopan Mestaruus –kilpailuihin.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

- tietää, mitä yrittäjämäinen toimintatapa tarkoittaa.
- tietää ideoinnin ja yritystoiminnan suunnittelun vaiheet ja osaa olla tiimin jäsen.
- seuraa kehittymistään oppimispäiväkirjassa.
- osaa luetella yrittäjältä vaadittavat osaamiset ja tietää, mitä haasteita on yritystoiminnan aloittamisessa tai kehittämisessä.
- osaa tehdä liiketoimintamallin ja ymmärtää liiketoimintasuunnitelman tekemisen tärkeyden.

Arvosana 3

- hallitsee yrityksen ideoinnin, suunnittelun ja perustamisen vaiheet.
- osaa toimia aktiivisesti tiimin jäsenenä.
- tietää hyvin, mitä oman yritystoiminnan aloittamiseen tarvitaan.
- seuraa analyyttisesti kehittymistään oppimispäiväkirjassa.
- pystyy tarvittaessa toimimaan yrittäjämäisesti ja havaitsee erilaisia mahdollisuuksia ympäristössään.
- osaa tehdä hyvän liiketoimintamallin ja hahmotella liiketoimintasuunnitelman oman tai toisen yrittäjän yritystoiminnan aloittamiseksi.

Arvosana 5

- hallitsee yrityksen ideoinnin, suunnittelun ja perustamisen vaiheet hyvin.
- osaa toimia rakentavasti innovatiivisen tiimin vetäjänä ja jäsenenä.
- seuraa analyyttisesti kehittymistään oppimispäiväkirjassa ja pyrkii tietoisesti jatkuvaan kehittymiseen.
- pystyy hyödyntämään erilaisia mahdollisuuksia ympäristössään.
- tunnistaa ja arvioi yrittäjän osaamistarpeita kiitettävästi ja toimii itse yrittäjämäisesti.
- tietää, mitä haasteita yritystoiminnan aloittamisessa on ja osaa kiitettävästi ratkaista eteen tulevia

ongelmia.

- osaa suunnitella, kehittää ja arvioida yrityksen toimintaa liiketoimintamallin avulla sekä tehdä toteuttamiskelpoisen liiketoimintasuunnitelman.

Hyväksytty, hylätty

Arvosana 0-5: 100% yrittäjämäinen ote; tekee kiitettävästi pyydetty tehtävät.

FPR8RH026 Ravintolan gastronomia: 6 op

Osaamistavoitteet

Perehdyttää opiskelija ruokakulttuurin kiehtovaan maailmaan. Tarkastelemme ruokakulttuurin kehitystä ja sen vaikutuksia nykypäivän gastronomiseen tarjontaan. Harjaannutamme taitojamme ruoanvalmistuksessa ja salityöskentelyssä. Teemme vierailuja opintojaksolla annettaviin kohteisiin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee erilaisten erikoisraaka-aineiden käsittelyn, valmistamisen ja tarjoilun
- Osaa tarjota asiakkaille ravintolaelämyksiä
- Hallitsee ravintola-alan etiketti säännösten ja käyttäytymistavat
- Osaa valmistaa saliruokia
- Tuntee suomalaista ja kansainvälistä gastronomista historiaa

Sisältö

Ruokaravintolan palveluiden ja tuotteiden sovittaminen yrityksen liikeideaan ja asiakkaan tarpeisiin:

- kansallinen ja kansainvälinen ruokakulttuuri
- ruoan valmistaminen
- pöydän kattaminen
- istuma- ja tarjoilujärjestykset
- ruokien ja juomien tarjoilu, salityöskentely

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Vapaavalintainen opintojakso, joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Opintojaksolle pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuomien perusteiden hyväksytty suorittaminen. Opintojakso on suunnattu restonomiopintojen 2 . ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

Lisätiedot

Kurssimaksu: opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun

Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

Opintojaksolla tehdään tutustumiskäyntejä mahdollisuuksien mukaan ravintoloihin ja alan sidosryhmien liiketoimintaan.

Opintojaksolla tutustutaan kansainväliseen ruokakulttuuriin ja gastronomiaan.

Arviointi

Hyväksytty/Täydennettävä

- Tentti
- Osallistuminen annettuihin vierailuihin ja tehtäviin
- Kirjareferaatti Moodlessa (Sillanpää Merja, Säännöstelyn huvi. SKS 2002.)

FPR8RH028 Ruoka ja Media: 5 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on tutustua median tapoihin tuottaa ruokaan liittyvää kirjoittelua ja ruokavalokuvausta. Opiskelija osaa tuottaa ruokamediaan tekstejä ja reseptejä kuvineen. Lisäksi hän pystyy hahmottamaan ruoka- ja media-alan toimintatavat ja yhteistyömahdollisuudet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa havainnoida alan trendejä ja hyödyntää tätä tietoa työskentelyssään
- ymmärtää ja osaa soveltaa toiminnassaan ruoka-designia
- osaa kehittää elämyksellisiä ja esteettisiä tuotteita
- osaa analysoida, arvioida ja toistaa ruokamedioiden tyylejä
- osaa kehittää ja laatia eri medioihin sopivia reseptejä
- hahmottaa ruoka-aiheisen artikkelin teon vaiheet

Sisältö

- ruokatrendit
- ruoka-aiheisen artikkelin ja tekeminen
- ruokatoimittajan työ
- ruokadesign
- ruokavalokuvauksen periaatteet

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei lähtötaaso vaatimuksia

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan yhdessä elinkeinon kanssa (vierailevia luennoitsijoita, tutustumiskäyntejä ja tehtävän toteutus elinkeinolle).

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Osaa ohjatusti ja annettujen ohjeiden mukaan suunnitella ja toteuttaa ruokamediaan liittyvän tekstin ja reseptin kuvineen sovitusta aiheesta. Opiskelija tarvitsee paljon tukea tehtävässä.

Aikataulujen noudattamisessa on ongelmia ja oman työn suunnittelussa puutteita.

Opiskelija osallistuu keskusteluun tunneilla ja ryhmän toimintaan satunnaisesti.

Arvosana 3

Osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa ruokamediaan liittyvän teksti- ja reseptikokonaisuuden kuvineen sovitusta aiheesta, mutta tekniikan ja toteutuksen osalta esiintyy epätasaisuutta.

Aikataulujen noudattamisessa on jonkin verran ongelmia ja oman työn suunnittelussa puutteita. Tunnistaa omat heikkoudet ja pystyy hyödyntämään palautetta.

Kaikki annetut tehtävät on tehty tehtävänannon mukaisesti.

Opiskelija osallistuu keskusteluun tunnilla. Tuo omia ajatuksiaan ja ideoitaan yhteiseen keskusteluun, antaa asiallista palautetta omalla vuorollaan.

Arvosana 5

Osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa ruokamediaan liittyvän teksti- ja reseptikokonaisuuden kuvineen, jossa tuotos muodostaa yhtenäisen kokonaisuuden. Työ on tekniikan ja toteutuksen osalta erinomainen.

Opiskelija noudattaa aikatauluja, osaa suunnitella ja mitoittaa oman työn käytettävissä olevan ajan mukaan. Hän tunnistaa omat kehittämistarpeensa, osaa hyödyntää palautetta ja pystyy itsenäisesti löytämään ratkaisuja ongelmiin.

Tehtäviin on paneuduttu ja tehtävät on tehty tehtävänannonmukaisesti. Työssä on persoonallista näkemystä.

Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun tunnilla, jakaa tietoa, ideoi ja kommentoi yhdessä, antaa rakentavaa ja konkreettista palautetta, luo myönteistä ilmapiiriä. Hän sisäistää tiedon jakamisen merkityksen ja tekee sitä aktiivisesti ryhmässä.

LEA8RL002 Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustava velvollisuus: 5 op

Osaamistavoitteet

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

Sisältö

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

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Lisätiedot

Huom!

Osallistuminen edellyttää lähiopetukseen ja ryhmätöihin osallistumista maskin kanssa

Aika ja paikka

pe 5.3.2021 klo 13.00 – 18.00 Pasila

la 6.3.2021 klo 10.00 – 14.00 Pasila

pe 12.3.2021 klo 13.00 – 18.00 Pasila

la 13.3. 2021 klo 10.00 – 14.00 Pasila

tenttipäivä ilmoitetaan myöhemmin (materiaalit käytettävissä)

Taustaa

Lainsäädännössä edellytetään hyvää esimiestaitoa, joka myötävaikuttaa hyvän työilmapiirin syntymiseen ja tukee työntekijöiden henkistä työhyvinvointia. Hyvään esimiestaitoon kuuluu

vuorovaikutteisuus, keskusteleminen, kuunteleminen sekä aktiivinen ja jatkuva palaute, viestin mukauttaminen (kommunikatiivinen kompetenssi) sekä yhteistyöstä kumpuava arvostus ja kunnioitus. Tämän ohella hyvän esimiehen tulee tuntee työlaainsäädännön keskeiset säännöt ja ottaa ne huomioon toimissaan.

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Arvosana 1: Välttävä

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

Arvosana 3

Arvosana 3: Hyvä

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

Arvosana 5

Arvosana 5: Kiitettävä

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

MAR8RH024 Koulumarkkinointi: 1 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija:

- ymmärtää markkinoinnin merkityksen osana ammattikorkeakoulun toimintaa
- tunnistaa omat oppimistapansa ja osaa viestiä ammattikorkeakoulussa opiskelemisesta
- osaa toimia HAAGA-HELIAN toimintakulttuurin mukaisesti
- tutustuu yrityslähtöiseen markkinointiin
- kehittää omia esiintymis- ja viestintätaitojaan
- saa realistisen näkemyksen eri koulutussektoreihin kuuluvista oppilaitoksista

Sisältö

Opintojakson suorittamiseen vaadittavat osat:

1. aloitustapaaminen
2. kouluvierailuesityksen laatiminen (5 dian PP-esitys)
3. osallistuminen kolmelle kouluvierailulle
4. verkossa tapahtuva arviointi- ja päätöskeskustelu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

Opintojakso soveltuu Haagan koulutusyksikön kaikkien koulutusohjelmien opiskelijoille.

Opiskelija voi ilmoittua joustavasti lukuvuoden aikana ja valita aloitusajankohdan alla olevan aikataulun mukaan.

Lisätiedot

Opintojaksolla vierailaan eri oppilaitoksissa ja tutustutaan eri oppilaitoskulttuureihin.

Opintojaksolla on mahdollista vierailla pääkaupunkiseudun vieraskielisissä kouluissa.

RES8RH021 Viinikurssi: 3 op

Osaamistavoitteet

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

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

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on suunnattu kaikille viinien maailman kiinnostavaksi ja hyödylliseksi kokeville opiskelijoille. HOTRA-ohjelman opiskelijat ja RUOKA-ohjelman opiskelijat eivät voi osallistua tälle opintojaksolle, koska opintojaksot johdatus ravintolajuomiin vastaavat pitkälti tätä kurssia.

Lisätiedot

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

Arvioinnin kohteet

Ammattimainen maistaminen ja maistamisen terminologia

Viinin laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät

Viinitermistö

Viinialueiden sijainnit ja ominaisuudet

Arviointikriteerit

Arvosana 1

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

Arvosana 3

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa. Tunnistaa kohtalaisesti viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä. Kykenee nimeämään monien viinialueiden ominaisuuksia.

Arvosana 5

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

RES8RH022 Oluet ja pubit: 3 op**Osaamistavoitteet**

Ymmärtää olueen laatuun vaikuttavat tekijät. Hallitsee monipuolisesti olutprosessin ravintolassa: valikoima ja sen hallinta, myynti ja markkinointi, turvallisuus,

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää oluen markkinoiden perusteet: oluttyypit ja –tyylit sekä niiden laatuun vaikuttavat tekijät
- osaa maistella olutta systemaattisesti sen laadun ja aistittavien ominaisuuksien määrittämiseksi
- ymmärtää ravintolan olutprosessin eri näkökulmista: logistiikka, myynti ja markkinointi, turvallisuus

Sisältö

Olutmarkkinat

Oluen valmistus

Olen maistelu

Oluttyypit

Oluen ja ruuan yhdistäminen

Olutprosessi ravintolassa: valikoima, varastointi, oluen tarjoilu , oluen omavalvonta

Olutravintolat

Sinebrychoff Olutmestari Junior -kilpailu

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakso on pääasiassa suunnattu hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon (HOTRA) koulutusohjelman opiskelijoille mutta muiden koulutusohjelmien opiskelijoita hyväksytään toteutuksille varaustilanteen mukaan.

Lisätiedot

Kurssimaksu 30 €. Suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.

RES8RH023 Väkevät juomat ja cocktailit: 3 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

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

Lisätiedot

Opintojakson maksu 30 € suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

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

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

RES8RH025 Viinin ja ruuan yhdistäminen: 6 op

Osaamistavoitteet

Kurssin suoritettuaan opiskelija hallitsee viinin ja ruuan yhdistämisen viinin ominaisuudet sekä raaka-aineet- ja ruoanvalmistusmenetelmät huomioiden, annos- ja menu suunnittelun perusteet, erityyppisten ateriat- ja juomakokonaisuuksien luomisen, suosittamisen ja myynnin asiakkaalle.

Sisältö

Kurssi luo pohjaa ja täydentää/syventää myöhempää ravintolapalveluiden-, juomien- ja tuotannon opiskelua. Käsiteltävät asiakokonaisuudet ovat:

- Viinin ominaisuudet ja makuun vaikuttavat tekijät
- Maistamisen käytäntö ja perusmaut
- Makuradat: alku-, pää- ja jälkiruoat ja viini, tukevat/ erottavat ominaisuudet
- Keittiö- ja salityöskentely, maistelu
- Ruoka- ja viinilistan yhteensopivuus
- Gastronomia ja Grand Dinner
- Oluen/ Teen ja ruoan yhdistäminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojaksolle tulee olla hyväksytysti suoritettuna ruokatuotantoon ja ravintolajuomiin liittyvät perusopintojaksot.

Lisätiedot

Opintojakso suoritetaan kontaktitunneilla 4. periodin aikana

Opintojaksomaksu

Suoritetaan materiaali palveluun ennen kurssin alkua. Maksu lukuvuodelle 2020 on 60€/hlö. Henkilömäärä kurssilla max 25 hlö

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

Kurssilla käsitellään juoma- ja ruokakulttuuria kansallisesti ja kansainvälisesti

RES8RH035 Syventävä viinikurssi: 5 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen kasvattamisen välineenä

- ymmärtää viinimaailman tärkeimmät viinityypit ja -tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- tunnistaa tärkeimmät viinialueet, niiden luokitukset ja etikettermerkinnät
- ymmärtää asiakassegmenttien vaikutukset viinimarkkinaan
- hallitsee juomatuotteeseen liittyvät prosessit ja osaa suunnitella tuotevalikoiman

Sisältö

Viinien systemaattinen maistelu

- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun
- Viinialueiden laatumerkinnät
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Ravintolan juomavalikoiman hallintaan vaikuttavia tekijöitä ja välineitä

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Pohjatiedoiksi suositellaan RES1RH002 tai RES1RH002 tai RES8RZ003

Lisätiedot

Vapaavalintainen opintojakso, jossa on kurssimaksu (60 €)

Arviointikriteerit**Arvosana 1**

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta mutta ei terminologiaa. Tunnistaa vähäisesti viinitermistöä ja nimeää osan viinin laatuun vaikuttavista tekijöistä. Tunnistaa vain osan viinialueiden ominaisuuksista. Tunnistaa juomavalikoiman hallintaan vaikuttavat tekijät.

Arvosana 3

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa. Tunnistaa kohtalaisesti viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä. Kykenee nimeämään monien viinialueiden ominaisuuksia ja hakemaan vaihtoehtoja asiakkaan valinnan helpottamiseksi. Tunnistaa ja ymmärtää juomavalikoiman hallintaan vaikuttavat tekijät.

Arvosana 5

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa moitteettomasti. Osaa yhdistää viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi. Tunnistaa viinialueiden ominaisuudet kiitettävästi ja hakemaan vaihtoehtoja asiakkaan valinnan helpottamiseksi. Tunnistaa , ymmärtää ja osaa soveltaa juomavalikoiman hallintaan vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi.

SWE8HA001 Träna svenska: 2 op**Osaamistavoitteet**

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

Sisältö

- Kieliopin keskeiset rakenteet
- Sanastoharjoituksia

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Opintojakson taso on A2. Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

Lisätiedot

Opintojakson suoritettuaan opiskelija tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

Osaamisvastaavat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Toteuksen osaamisvastaava on toteutusta opettava opettaja, jonka nimen löydät lukujärjestyksestä.

TIG8RH027 Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla: 3 op**Osaamistavoitteet**

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

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää, kuinka Exceliä voi hyödyntää erilaisissa taloudellisissa laskelmissa
- osaa käsitellä suuria tietomääriä
- hallitsee laskentataulukon suojaamisen eri tasot
- osaa luoda erilaisia laskentapohjia

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

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

Lisätiedot

Arviointi

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

Työelämäyhteydet

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

SWE8HA002 Svenska för företagsledare: 3 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia ruotsin kielellä alan neuvottelutilanteissa ja osaa käyttää ruotsin kieltä vaativimmissa asiakaskohtaamisissa.
- ymmärtää pohjoismaisen yhteistyön tuomat mahdollisuudet ja hyödyt omalla alalla sekä ymmärtää skandinaavisten virtausten merkityksen alansa "trendsetterinä" Suomessa.
- osaa edustaa yritystään sekä pitää lyhyitä puheita ja/tai presentaatioita ruotsiksi.
- osaa kirjoittaa muistioita ja kokousasiakirjoja sekä CV:n ruotsiksi.
- ymmärtää alan liiketoimintaan liittyviä tekstejä.

Sisältö

- tutustuminen alan toimipaikkaan pääkaupunkiseudulla
- vierailuluento ruotsiksi
- suullisia ja kirjallisia esityksiä ja tuotoksia
- erilaisten keskustelu- ja neuvottelutilanteiden harjoittelu
- alan erilaisia asiakirjoja

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen -opintojaksoa suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaasti valittavan opintojakson suorittamista.

Lisätiedot

Osaamisvastaavat:

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

Arviointikriteerit

Arvosana 1

Opiskelija pystyy tyydyttävästi tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin helppoihin kysymyksiin. Hän osaa apuvälineitä käyttäen lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

Arvosana 3

Opiskelija pystyy selkeästi tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin. Hän osaa lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

Arvosana 5

Opiskelija pystyy vakuuttavasti ja luontevasti tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin vaativiinkin kysymyksiin. Hän osaa nopeasti ja tehokkaasti lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

SWE8HA005 Svenska i hotell, restaurang och turismbranschen (intensive): 5 op

OTH8HH011 Tutortoiminta, vertaistutor: 3 op

OTH8HH013 Tutortoiminta, vastuututor: 5 op

OTH8HH014 Tutortoiminta, Callidus-tutor: 1 op

OTH8HH005 Ammatilliset ajankohtaistapahtumat: 1 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- on saanut uutta tietoa tai syventänyt aiempaa osaamistaan valitsemastaan teemasta ja /tai
- tuntee alan uusia ilmiöitä ja/tai
- on hankkinut osaamista joltain erityisalueelta ja/tai
- osaa itsenäisesti osoittaa aktiivisuutensa antamalla työpanoksensa tapahtumiin.

After completing the course the student

- has gained new information or deepened previous knowledge on a topic selected by the student and/or
- is familiar with new phenomena in the professional field and/or
- has gained new expertise in a specialist field and/or
- independently and actively gives his/her input to events

Sisältö

- osallistuminen työpaikan koulutustilaisuuksiin tai
- oma-aloitteinen osallistuminen ajankohtaisteemoihin liittyviin tapahtumiin tai
- aktiivisuus opintoja tukevissa tapahtumissa
- participation in training in student's work place
- independent participation in events dealing with current affairs or
- activeness in events supporting studies

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei ennakkovaatimuksia. Opintojakso täydentää muita ammattiopintoja.

No prerequisites. The course complements other professional studies.

OTH8HA400 AMK-opiskelutaidot väyläopiskelijoille: 2 op**Osaamistavoitteet**

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

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

Opiskelija osaa hyödyntää erilaisia IT-perustaitoihin vaadittavia työvälineitä opinnoissaan.

Opiskelija osaa hyödyntää vertaistukea opintojen etenemisen edistäjänä.

Opiskelija osaa arvioida edistymistään ja oppimaansa.

Sisältö

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

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia.

Lisätiedot

Opiskelijan työkuorman

jakautuminen:

Lähiopetusta 18 h

Itsenäinen kirjoitustyö 18 h

Tiedon etsintä 16 h

WOR8RZ001 Yritysvastuu - (virtuaalinen non-stop): 5 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- tuntee vastuullisen liiketoiminnan eri osa-alueet ja toimijatasot
- tunnistaa eri toimialojen merkittävimpiä vaikutuksia toimintaympäristöön ja yhteiskuntaan
- ymmärtää yritysvastuun osana tuloksellista liiketoimintaa
- tuntee omaan ammattiosaamiseensa liittyviä kestävän kehityksen mukaisia periaatteita ja työ- & toimintatapoja
- osaa peruseriaatteet vastuullisen liiketoiminnan johtamisesta ja tärkeimmistä työkaluista

Sisältö

- Yritysvastuun läpileikkaus
- Yhteiskuntavastuun ulottuvuudet: Taloudellinen vastuu
- Yhteiskuntavastuun ulottuvuudet: Sosiaalinen vastuu
- Yhteiskuntavastuun ulottuvuudet: Ekologinen vastuu
- Toimitusketjun vastuullisuus
- Vastuullisuuden toteuttaminen
- Vastuullisuusviestintä
- Vastuullinen kuluttaminen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

Arviointikriteerit**Arvosana 1****Arvosana 1**

Opiskelija nimeää joitakin vastuulliseen liiketoimintaan vaikuttavia tekijöitä

Opiskelija tuntee joitakin osin yritysvastuun vaikuttavuutta

Opiskelija määrittelee vastuullisuuden osa-alueet toteavasti

Opiskelija nimeää erilaisia yritysvastuun toteuttamistapoja ja työkaluja

Opiskelija kuvailee vastuulliseen kuluttamiseen sisältyviä asioita

Arvosana 3**Arvosana 3**

Opiskelija selittää vastuulliseen liiketoimintaan vaikuttavia tekijöitä ja antaa esimerkkejä ilmiöiden välisistä riippuvuussuhteista.

Opiskelija vertailee joitakin osin yritysvastuun vaikuttavuutta eri toimialoilla

Opiskelija esittelee toimitusketjujen sidonnaisuutta yritysvastuuseen

Opiskelija kuvailee esimerkkien avulla vastuullisuuden osa-alueita

Opiskelija esittelee sujuvasti vastuulliseen kuluttamiseen sisältyvää kysyntää ja tarjontaa

Opiskelija kertoo esimerkkejä, miten yritysvastuuta toteutetaan ja työkaluja hyödynnetään

Arvosana 5

Arvosana 5

Opiskelija arvioi vastuulliseen liiketoimintaan vaikuttavia tekijöitä eri näkökulmista.

Opiskelijalla on perusteltuja näkemyksiä yritysvastuusta

Opiskelija ehdottaa ideoita uusiksi toimintatavoiksi eri toimijoiden välillä ja yli toimialarajojen

Opiskelija ideoi, miten vastuullista kuluttamista voisi tuoda uudella tavalla eri kohderyhmille

Opiskelija arvioi eri yritysten toimintatapoja vastuullisuuden näkökulmasta ja ehdottaa relevantteja kehitysehdotuksia

ENT8LH400 Ny Start up korkeakoulu: Part 1 Let's Innovate: 5 op

ENT8LH401 Ny Start up korkeakoulu: Part 2 Let's Do Business: 5 op