

# Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

## 1 Palveluosaaminen

### Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RR001

laajuus: 15 op

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

### Oppimistavoitteet

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

### Sisältö

- Markkinoinnin perusteet (RPO1RR001A): markkinoinnin perusteet, kilpailukeinot
- Matkailun perusteet (RPO1RR001B): matkailun yleinen viitekehys, Suomen matkailumaantiede
- Kirjallinen yhteisöviestintä (RPO1RR001C): yhteisöviestintä ja kirjallinen viestintä työyhteisössä
- Tietokone työvälineenä (RPO1RR001D): tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, esitysgrafiikka, tietokoneen käyttö, tiedonhaku, Internet, sähköposti
- Talousmatematiikka (RPO1RR001E): prosenttilaskenta, korkolaskenta ja tilastotieteen perusteet

### Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen palvelualan yritykseen.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät

### Vastuopettaja(t)

Sirke Lohtaja

### Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan opintojaksotehtävän perusteella. Kurssien opettajat arvioivat opintojaksotehtävän tehtävässä mainittujen arviointiperusteitten mukaisesti. Opintojaksotehtävä vaikuttaa kurssien arvosanaan eri tavoin.

## 2 Toimintaympäristö

### Tunnistetiedot

tunnus:RTO1RR002

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä toteutetaan työelämälähtöisesti käyttäen hyväksi liike-elämäyhteyksiä. Opintojakson aikana opiskelijat käyvät opintokäynneillä yrityksissä, mm. erilaisissa ravitsemistoimintaympäristöissä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

## Vastuopettaja(t)

Jari Karjalainen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

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

# 3 Asiakkuus

## Tunnistetiedot

tunnus: RAS1RR003

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

### **Oppimistavoitteet**

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

### **Sisältö**

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

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset

### **Vastuopettaja(t)**

Ulla Ijäs

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

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

## **4 Työharjoittelu**

### **Tunnistetiedot**

tunnus: RHA6RR004

laajuus: 20 op

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

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

RHA6RR004B Ammattiharjoittelu: Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden jälkeen.

### **Oppimistavoitteet**

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

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

## Sisältö

**Perusharjoittelu** (RHA6RR004A): Harjoittelu suoritetaan toisen opiskelu vuoden alussa. Harjoittelun kesto on 8 viikkoa, noin 300 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen lukuvuoden ensimmäinen periodi. Harjoittelu tapahtuu Haaga Instituutin osoittamassa harjoittelupaikassa. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat fine dining -tasoisten ravintoloiden keittiöosastot. Opiskelija pitää harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelukertomuksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.

**Ammattiharjoittelu** (RHA6RR004B): Ennen ammattiharjoittelun suorittamista opiskelijan tulee osallistua kahden oppitunnin harjoittelutavoitteiden laatimiseen, jonka aikana opiskelija asettaa henkilökohtaiset oppimistavoitteensa harjoittelulle. Henkilökohtaiset tavoitteet helpottavat oman osaamisen kehityksen seurantaan sekä siitä raportoimista. Suoritustason tehtävässä työskentely, tarvittaessa ohjauksen alaisena, vähintään kahdeksan viikon ajan. Harjoittelu voidaan suorittaa joko Suomessa tai ulkomailla, pääsääntöisesti ensimmäisen ja toisen lukuvuoden välisenä kesänä. Opiskelija pitää harjoittelustaan harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelun päätyttyä harjoitteluraportin. Raportti koostuu lyhyestä yrityksen esittelystä sekä opiskelijan oman harjoittelunsa kuvauksesta ja arvioinnista.

## Työelämäyhteydet

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalalan yrityksiä.

## Opetus- ja oppimismenetelmät

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

## Vastuopettajat

Pekka Soive

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

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

RHA6RR004B Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyyn harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

# 5 Palveluprosessit

## Tunnistetiedot

tunnus: RPA1RR005

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1, 2, 3, 11 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

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

## Työelämäyhteydet

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

## Vastuopettaja(t)

Taru Sipponen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

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

# 6 Asiakaslähtöinen kehittäminen

## Tunnistetiedot

tunnus: RAK2RR006

laajuus: 15 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

## Oppimistavoitteet

Tavoitteena on perehdyttää opiskelija suunnittelemaan asiakaslähtöisesti ruokatuotteita, jotka antavat asiakkaalle lisäarvoa. Tuotekehityksessä otetaan huomioon yrityksen, asiakkaan ja toimintaympäristön näkökulma.

## Sisältö

- Palvelut ja markkinointi (RAK2RR006A): palvelun suunnitteluprosessit, liiketoimintaympäristö ja markkinointiviestintä
- Kannattavuuden suunnittelu (RAK2RR006B): yrityksen operatiivisen kannattavuuden ja tuottavuuden suunnittelu
- Yritystoiminta ja yrittäjyys (RAK2RR006C): toimintaympäristön analysointi ja markkina-analyysi; toimiala, asiakkaat, kilpailijat

- Svenska i arbetslivet (RAK2RR006D): kirjallisen viestinnän perusteet sekä työelämän viestintätilanteet
- Syventävä elintarviketieto (RAK2RR006E): elintarvikkeet ruokatuotteen kehitysprosessissa, ruuan laadun arviointi

### **Työelämäyhteydet**

Kehitetään ruokatuotteita pk-yritysten tarpeisiin.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

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

### **Vastuopettaja(t)**

Marjo Misikangas

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

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

## **7 Kannattava yksikkö**

### **Tunnistetiedot**

tunnus: RKY2RR007

laajuus: 15 op

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

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

### **Oppimistavoitteet**

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

### **Sisältö**

- Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen (RKY2RH007A): yrityksen perustamisasiakirjat, liiketoimintasuunnitelma
- Budjetointi ja tulosseuranta (RKY2RH007B): yrityksen budjettijärjestelmä ja käyttöpääoman laskenta
- Puheviestintä (RKY2RH007C): esimies- ja asiakasviestinnän perusteet
- Työhyvinvointi (RKY2RH007D): työssä jaksaminen, työturvallisuus, työkykyä ylläpitävä toiminta yrityksessä, tasa-arvokysymykset, monikulttuuriset työyhteisöt
- Ruokatuotannon kannattavuus (RKY2RR007F): toimintolaskenta, ruokatuotannon kannattavuuteen liittyvät tekijät

### **Työelämäyhteydet**

Liiketoimintasuunnitelma tehdään Suomessa toimivalle yritykselle. Opiskelijan työharjoittelukokemuksia hyödynnetään puheviestinnän ja työhyvinvoinnin opinnoissa.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä, luennot, tentit, tehtävät ja harjoitukset

### **Vastuopettaja(t)**

Juuso Kokko

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

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

## **8 Työyhteisön johtaminen**

### **Tunnistetiedot**

tunnus: RTJ2RR008

laajuus: 15 op

ajoitus: 2008 - 2009, useita toteutuksia

kieli: suomi

opintojakson taso: ammattiopinnot

opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

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

### **Oppimistavoitteet**

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

### **Sisältö**

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

### **Työelämäyhteydet**

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakson yhteinen neljän hengen ryhmissä tehtävä oppimistehtävä: Pienimuotoisen tutkimuksen tai kehittämisprojektin toteuttaminen. Lähiopetus, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit

### **Vastuopettaja(t)**

Saija Laitinen

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän

vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa. Lisäksi opiskelija tekee vertaisarviointia tiimityöskentelystä.

## 9 Syventävä harjoittelu

### Tunnistetiedot

tunnus: RHA6RR009

laajuus: 10 op

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojaksojen jälkeen.

### Oppimistavoitteet

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

### Sisältö

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

### Työelämäyhteydet

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

### Kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

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

### Vastuupettajat

Outi Westman

### Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### Arviointiperusteet

RHA6RR009A Syventävä harjoittelu arvioidaan asteikolla 1 - 5 harjoittelusta kirjoitettavan raportin perusteella.

## 10 Strateginen johtaminen

**Tunnistetiedot**

tunnus: RSJ3RR010

laajuus: 15 op

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 ja 11 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

**Oppimistavoitteet**

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

**Sisältö**

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

**Työelämäyhteydet**

Työelämälähtöisiä case-tehtäviä

**Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakson yhteinen ryhmätyönä tehtävä yritysanalyysi sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset

**Vastuopettaja(t)**

Tommi Immonen

**Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

**Arviointiperusteet**

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

# 11 Vaihtoehtoinen moduuli

**RUOKATUOTANTO (11)****Tunnistetiedot**

tunnus: RVA4RR011

laajuus: 12 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tarkoitus on luoda vankka perusta ruokatuotannon ammattilaisen osaamiselle, joka on asiakaslähtöistä ja kustannustehokasta. Opintojakson osat nivoutuvat toisiinsa ja tavoitteena on, että teoria ja käytäntö liittyisivät tiiviisti toisiinsa. Jokaisella viikolla on ”pääraaka-aineet”, joiden ympärille opetus on suunniteltu.

Keskeisenä tavoitteena on, että ruoanvalmistustaito kehittyy raaka-ainetuntemuksen hallinnan ja ruoanvalmistuksessa tapahtuvien ilmiöiden ymmärtämisen avulla. Myös keittiö toimintaympäristönä, laitteiden käytön hallinta ja ruoan turvallisuuden varmistaminen hygienian hallinnan avulla kuuluvat opintojakson aiheisiin.

## Sisältö

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

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

## Vastuopettaja(t)

Jari Karjalainen

## Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

## Arviointiperusteet

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

# 12 Tuloksellinen yritys

## Tunnistetiedot

tunnus: RTY3RR012

laajuus: 12 op

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

## Oppimistavoitteet

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

## Sisältö

- Henkilöstöjohtaminen (RTY3RR012A): henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, erilaisuuden johtaminen, saneeraus.

- Liiketoimintasuunnitelman laatiminen (RTY3RR012B): liiketoiminnan suunnittelu annettuun liikekiinteistöön, LTS- raportti.
- Rahoitussuunnittelu ja verotus (RTY3RR012C): investointilaskenta ja henkilö- ja yritysverotuksen perusteet.
- Vastuullinen liiketoiminta (RTY3RH012D): yrityksen yhteiskuntavastuu, ympäristöjohtaminen toimialalla.

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Yrityspeli ryhmätehtävänä sekä lähiopetus, tentit, etätehtävät ja harjoitukset

### **Vastuopettaja(t)**

Mia Tarhanen

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

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