

# Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma (Keittiömestarin koulutus) koostuu 12 opintojaksosta, joiden laajuus on 9 - 15 opintopistettä. Opintojaksot sisältävät kolmesta viiteen opintojakson osasta, joita yhdistää yhteinen opintojaksotehtävä. Näiden lisäksi opetussuunnitelmaan kuuluu orientointiopinnot, toinen vieraskieli, vapaasti valittavat opinnot ja restonomin oppinäytetyö.

Opintojaksojen kuvaukset ovat alasivuilla (navigoi vasemmalta).

## 1 Palveluosaaminen

### Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RR001

laajuus: 15 op

### Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaasovaatimuksia, 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

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Markkinoinnin perusteet (RPO1RR001A): markkinoinnin käsitteet, kilpailukeinot, markkinoinnin suunnittelu
- Matkailun perusteet (RPO1RR001B): matkailun käsitteet, matkailuklusteri, matkailu elinkeinona, matkailun vaikutukset, Suomi matkailualueena
- Kirjallinen yhteisöviestintä (RPO1RR001C): yhteisöviestinnän käsitteet, sisäisen ja ulkoisen viestinnän vaikutus yhteisökuvaan, työelämän tekstit
- Tietokone työvälineenä (RPO1RR001D): tietojenkäsittelyn käsitteet, tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, esitysgrafiikka, tietokoneen käyttö, tiedonhaku, tietoverkot, tietokannat, sähköposti
- Talousmatematiikka (RPO1RR001E): talousmatematiikan käsitteet, prosenttilaskenta, korkolaskenta, tilastotieteen perusteet

### Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen suomalaiseen palvelualan yhteisöön.

### Kansainvälisyys

Opiskelija vertaa suomalaista palvelualan yhteisöä ulkomaisiin.

### Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät.

### Vastuopettaja

Sirke Lohtaja

### **Oppimateriaalit**

Jokaisella opintojakson osalla on oma oppimateriaalinsa.

### **Arviointiperusteet**

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

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Opintojaksotehtävää ja opintojakson kurseja on kehitetty muun muassa seuraavasti:

- Kurssien opettajat huomioivat opetuksessaan palvelunäkökulman, jolloin kurssit nivoutuvat aiempaa tiiviimmin palveluosaamiseen.
- Periodin puolivälissä opettajat ohjaavat opiskelijoita opintojaksotehtävän tekemisessä opiskelijoiden valmistaman 1. luonnoksen pohjalta.
- Opiskelijoilla on mahdollisuus muokata opintojaksotehtäväänsä esitystilaisuuden jälkeen palautteen ja kehittämisehdotusten pohjalta.

## **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**

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- 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, ravitsemussuosituksien, ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointi, tavallisimmat erityisruokavaliot
- Ravintolapalvelun perusteet (RTO1RR002D): ravintola palvelun ja tarjoilun perusteet, ravintolajuomien perusteet
- Leivonta ja jälkiruoat (RTO1RR002E): erilaiset ateriakokonaisuudet ja niiden toteuttamisen vaatimat erityishuomiot erilaisissa ravitsemistoimintaympäristöissä

### **Työelämäyhteydet**

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä toteutetaan työelämälähtöisesti käyttäen hyväksi liike-elämäyhteyksiä.

### **Kansainvälisyys**

Opintojaksolla käsitellään yleisimpiä kansainvälisiä juoma-, tarjoilu- ja ruokakulttuureita.

### **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 raportin laskelmineen.

### **Vastuopettaja**

Jari Karjalainen

### **Oppimateriaalit**

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa.

### **Arviointiperusteet**

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Opintojakson päätyttyä kerätään palaute, jota käytetään hyödyksi opintojakson seuraavaa toteutusta suunniteltaessa. Palautteen myötä on yhdistetty ruokatuotannon ja ravintolapalveluiden opintojaksoja enemmän toisiaan täydentäviksi. Ruokatuotannossa (jälkiruoat ja leivonta) käsitellään ateriakokonaisuuksia ja valmistetaan niitä huomioiden tarjoilutapojen (ravintolapalvelut) vaikutus tuotteeseen.

## **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
- Hotell-, restaurang- och turismsvenska (RAS1RR003B): ruoka- ja juomatuotteista kertominen, ravintolan asiakaspalvelutilanteet
- Yksilö työyhteisössä (RAS1RR003C): tunnetaidot, motivoituminen ja arvot, havainnointivirheiden tunnistaminen, ryhmädynamiikka
- Kauppa-oikeus (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, 280–300 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen, toisen lukuvuoden ensimmäinen periodi. Harjoittelu tapahtuu koulutusohjelman osoittamassa harjoittelupaikassa. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat eri tyyppisten 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 (vähintään 280 tuntia) 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 ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan 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**

Ammattiharjoittelussa tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

**Arviointiperusteet**

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

RHA6RR004B Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyyn harjoitteluun ja sen raportoinnin perusteella.

**Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Perusharjoittelussa: Harjoittelun jälkeen pidettyjen palautekeskustelujen perusteella on otettu käyttöön lomake, jolla opiskelija antaa palautetta harjoittelustaan harjoittelupaikalle. Palaute toimitetaan myös ammattikorkeakoululle. Harjoittelupaikkojen ohjaajille on laadittu ohje palautteen merkityksestä ja palautteen antamisesta.

Ammattiharjoittelussa: Harjoittelun tavoitteiden laadinnan yhteydessä on havainnollistettu esimerkein harjoittelukokemusten kytkentää ensimmäisen vuoden opintoihin.

## 5 Palveluprosessit

**Tunnistetiedot**

tunnus: RPA1RR005

laajuus: 15 op

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1 - 4 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 käytännön prosessit, 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): kannattavan ateria- ja listasuunnittelun perusteet. Keittiöprosessit ja ruokatuotanto

**Työelämäyhteydet**

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

### **Kansainvälisyys**

Oppimistehtävä toteutetaan kansainvälisessä oppimisympäristössä, niin että ainakin joku tehtävään liittyvä osa-alue vaatii sopeutumista monikulttuuriseen tapahtumaan.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

### **Vastuopettaja**

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.

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Opintojakson päätyttyä pidetään palaute, mistä saatu välitön palaute kirjataan ylös ja käytetään hyvädyksi opintojakson seuraavassa toteutuksessa.

## **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 ruokatuotteita asiakaslähtöisesti. Tuotesuunnittelussa 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.

### **Kansainvälisyys**

Tuotesuunnittelussa huomioidaan asiakkaiden erilaiset kulttuuritaustat.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

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

### **Vastuopettaja(t)**

Mariitta Rauhala

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

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

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Tässä opintojaksotehtävässä opiskelijoille ei anneta tarkkoja ohjeita tehtävän suorittamiseksi, vaan tehtävän toteutuksessa kannustetaan innovatiivisuuteen.

## **7 Kannattava yksikkö**

### **Tunnistetiedot**

tunnus: RKY2RR007

laajuus: 15 op

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

Opintojaksot 1-4 tulee olla suoritettuna. Ei muita sidonnaisuuksia.

### **Oppimistavoitteet**

Opiskelija perehtyy aloittavan yrityksen perustamistoimiin ja kannattavuuslaskelmien tekemiseen hotelli- ja ravintolayrityksen 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 (RKY2RR007A): yrityksen perustamisasiakirjat, liiketoimintasuunnitelma
- Budjetointi ja tulosseuranta (RKY2RR007B): yrityksen budjettijärjestelmä ja käyttöpääoman laskenta
- Puheviestintä (RKY2RR007C): esimies- ja asiakasviestinnän perusteet
- Työhyvinvointi (RKY2RR007D): työssä jaksaminen, työturvallisuus, työkykyä yllä-pitävä toiminta yrityksessä, tasa-arvokysymykset, monikulttuuriset työyhteisöt
- Ruokatuotannon kannattavuus (RKY2RR007F): toimintolaskenta, ruokatuotannon kannattavuuteen liittyvät tekijät.

### **Työelämäyhteydet**

Ruokatuotannon kannattavuus -kurssi pohjautuu todellisiin yritysesimerkkeihin. Opiskelijan työharjoittelukokemuksia hyödynnetään Puheviestintä-kurssilla.

### **Kansainvälisyys**

Liiketoiminnan aloittaminen – kurssilla käsitellään kansainvälisyyttä asiakasnäkökulmasta. Työhyvinvoinnissa käsitellään monikulttuurisia työyhteisöjä. Puheviestinnässä sivutaan myös

kulttuurien välistä viestintää.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojaksossa on tutkiva ote – tiedonhankintaa, analysointia ja raportointia. Opintojakson aikana on paljon suullista esittämistä – esityksiä, keskustelua ja palautteenantamista.

### **Vastuopettaja**

Juuso Kokko

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen –kurssin arviointi on hyväksytty tai hylätty. Muut osat eli kurssit arvioidaan erikseen asteikolla 1-5.

Opintojakson yhteisen oppimistehtävässä on mukana Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen, Budjetointi ja tulosseuranta sekä Puheviestintä. Tehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa. Opintojaksotehtävä ei ole sisään rakennettuna Työhyvinvoinnin kurssia.

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

- Opintojaksotehtävän esittelyä periodin alussa on selkeytetty, ja näin opiskelijoiden epätie-toisuus opintojaksotehtävästä on vähentynyt.
- Tehtävä palautetaan sekä Moodleen että paperiversiona, ja näin kurssien arviointi on nopeutunut ja opiskelijat saavat arvosanansa nopeammin.
- Puheviestinnän kurssin tenttiajankohtaa on aiennettu, jotta periodin lopussa opiskelijoiden työkuorma vähenisi.

## **8 Työyhteisön johtaminen**

### **Tunnistetiedot**

tunnus: RTJ2RR008

laajuus: 15 op

### **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 tutkia 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 työyhteisön kehittämiseen.

### **Sisältö**

- Päivittäisjohtaminen (RTJ2RR008A): tiimityö, johtajuus, esimiestyön vastuu
- Työoikeus (RTJ2RR008B): työsopimukset, työajat, työsuojelu
- International Communication Skills (RTJ2RR008C): kirjallista ja suullista viestintää englanniksi
- Tutkimusmenetelmät (RTJ2RR008D): tutkimus- ja kehittämismenetelmät, tiedon

hankinta, analysointi ja tutkimuksen raportointi

### **Työelämäyhteydet**

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

### **Kansainvälisyys**

Hyödynnetään kansainvälisiä tiedonlähteitä

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Pienimuotoisen tutkimus- ja kehittämisprojektin toteuttaminen pienryhmissä, lähiopetus, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit

### **Vastuuopettaja**

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.

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Tehtävänantoa ja aikataulutusta on täsmennetty opiskelijapalautteen perusteella

## **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 ja 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.

### **Vastuopettajat**

Outi Westman

### **Oppimateriaalit**

Vuosittain julkaistava Syventävän harjoittelun opas (extranetissä). Opiskelijan osallistuessa Syventävän harjoittelun tavoitteiden laadinnan opetukseen, tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

### **Arviointiperusteet**

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

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Syventävän harjoittelun opasta on selkeytetty. Harjoitteluoppaan ohjeita opintojen ja harjoittelun kytkemisestä toisiinsa on täsmennetty. Harjoittelusta pidetään kevätlukukaudella koulutusohjelmakohtaisia tiedotustilaisuuksia.

## **10 Strateginen johtaminen**

### **Tunnistetiedot**

tunnus: RSJ3RR010

laajuus: 15 op

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 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, perustrategiat, 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-harjoituksia

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset.

### **Kansainvälisyys**

Koulutuksen sisällössä otetaan huomioon suomalaisen hotelli- ja ravintola-alan rooli muuttuvassa kansainvälisessä toimintaympäristössä.

### **Vastuopettaja**

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.

### **Opintojaksopalauteet ja niiden hyödyntäminen**

Palaute on analysoitu ja se on pääosin positiivista. Opintojaksotehtävän kokoava luonne koettiin haastavaksi, mutta samanaikaisesti erittäin hyödylliseksi. Jatkossa opintojaksossa korostetaan luovuutta ja innovatiivisuutta.

## **11 Suuntautumisvaihtoehto**

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. Keskeistä 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**

Opintojakso koostuu neljästä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- 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

### **Työelämäyhteydet**

Opintojakson oppimistehtävät ja harjoitukset ovat työelämälähtöisiä ja opetuksessa hyödynnetään työelämässä esiin tulleita ilmiöitä, havaintoja ja ongelmia.

### **Kansainvälisyys**

Opintojaksolla oppimistavoitteessa kuvattua aihepiiriä käsitellään niin kansallisesti kuin kansainvälisesti, monipuolisesti raaka-aineita ja ruokakulttuuria hyödyntäen.

**Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

**Vastuopettaja**

Jari Karjalainen

**Oppimateriaalit**

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa.

**Arviointiperusteet**

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen. Opintojakson yhteisen oppimistehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

**Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Opintojakson päätyttyä kerätään palaute, jota käytetään hyödyksi opintojakson seuraavaa toteutusta suunniteltaessa. Opintojaksopalautteet myötä on entisestään tiivistetty ruoanvalmistuksen perusteiden ja ruoanvalmistuksen teoreettisten perusteiden rinnakkaisuutta. Yksittäisten annosten tekemisestä on siirrytty ateriakokonaisuuksiin ja suurempiin elintarviketiedon sisältämien asiakokonaisuuksien haltuunottoon.

## 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 kestäväen liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen.

**Sisältö**

- Henkilöstöjohtaminen (RTY3RR012A): henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, erilaisuuden johtaminen, saneeraus.
- Liiketoiminnan kehittämisprojekti (RTY3RR012E)
- Rahoitussuunnittelu ja verotus (RTY3RR012C): investointilaskenta ja henkilö- ja yritysverotuksen perusteet.
- Vastuullinen liiketoiminta (RTY3RR012D): yrityksen yhteiskuntavastuu, ympäristöjohtaminen toimialalla.

**Työelämäyhteydet**

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

**Kansainvälisyys**

Opintojaksolla saattaa olla myös kansainvälisiä yhteistyöyrityksiä

**Opetus- ja oppimismenetelmät**

Yrityspeli ryhmätehtävänä sekä lähiopetus, tentit, etätehtävät ja harjoitukset

**Vastuopettaja(t)**

Risto Karmavuo

**Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

**Arviointiperusteet**

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1 - 5. Opintojakson läpäisy edellyttää yhteisen oppimistehtävän (yrityspeli) suorittamista.

**Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Opintojaksoa on kehitty saadun palautteen perusteella.

# Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen

**Tunnistetiedot**

**Tunnus:** ROR3RR100

**Laajuus:** 3 op

**Opintojakson tavoite**

Opintojakson tavoitteena on kehittää opiskelijan opiskelutaitoja sekä vastuullisuutta, yhteistyökykyisyyttä ja oma-aloitteisuutta. Jakson tavoitteena on myös edistää opiskelijan valmistumista tavoiteaikataulussa, ammatti-identiteetin hahmottamista ja työelämään sijoittumista.

**Teemat**

- Opintoihin orientoituminen
- Opiskelu ja oppiminen ammattikorkeakoulussa
- Ryhmätyötaidot
- Tiedonhaku ja verkkotyöskentely
- Kansainvälistymisen polku
- Liike-elämän hyvät tavat
- Ammatillinen kasvu ja urapolku
- Opintoihin liittyvät kehityskeskustelut opettajatuutorin kanssa

**Sisältö ja suoritustapa**

Noin puolet opintojaksosta koostuu 'Oppijana HAAGA-HELIAssa' osuudesta, joka alkaa orientointiviikolla opinto-ohjaajan ja ohjelmajohtajan johdolla. Heille myös palautetaan suurin osa oppimistehtävistä. Opinto-ohjaaja ja ohjelmajohtaja jakavat vastuun puoliksi koko jaksosta. Opinto-ohjaaja vie suoritusmerkinnät Winhaan.

Toinen puoli opintojaksosta 'Ammatillinen kasvu ja urapolku' liittyy oman uran pohtimiseen ja sen vetää kokonaisuudessaan ohjelmajohtaja.

**Suoritustapa ja arviointi**

- A. Oppijana HAAGA-HELIA:ssa –osuus

Läsnäolo orientaatioviikolla , osallistuminen 1. periodin tuutorohjaustunneille

- B. Ammatillinen kasvu ja urapolku

Osallistuminen ohjelmajohtajan ohjaustunneille, osallistuminen HAAGA-HELIA:n urapäivään 2010.

# Saksan alkeet

**Tunnus:** GER4RH201 ja GER4RH202

**Laajuus:** 3 op / kurssi

## ■ Saksan alkeet 1: GER4RH201

Kurssi on tarkoitettu opiskelijoille, jotka eivät aikaisemmin ole opiskelleet saksaa. Yhdessä opintojakson GER4RH202:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija hallitsee tavallisimmissa arkielämän viestintätilanteissa käytettävän sanaston, sanonnat ja rakenteet. Tutustuttaa opiskelija saksan kielen ominaispiirteisiin ja saksankielisten maiden viestintäkulttuuriin sekä antaa opiskelijoille valmiudet selviytyä tavallisimmissa arkipäivän tilanteissa sekä majoitus- ja ravitsemisalalla keskeisissä asiakaspalvelutilanteissa.

Teemat: Mm. yleiskielen perussanastoa ja sanontoja, substantiivien suvut ja artikkelien käyttö, sijamuotoja, prepositioita, persoona- ja omistuspronominit, verbin taivutusta, oppikirjassa esille tulevat viestintätilanteet.

## ■ Saksan alkeet 2 Palvelutilanteet: GER4RH202

Kurssi on tarkoitettu Saksan alkeet 1 GER4RH201 –kurssin käyneille opiskelijoille, jotka ovat aloittaneet saksan opinnot Haaga-Heliassa. Yhdessä opintojakson GER4RH201:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija tavallisimmissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työelämän viestintätilanteissa tarvittavaan ammattikieleen ja terminologiaan sekä syventää kommunikointivalmiutta asiakaspalvelutilanteissa.

Teemat: Keskeisin gastronomian perussanasto, Ravintolan asiakaspalvelutilanteet, Suomi matkailumaana, Kotikaupungin esittely, Nähtävyyksistä kertominen, Tien neuvominen, matkailijoiden opastaminen, Hotellin vastaanottotilanteet, muut asiakaspalvelutilanteet, Hotellin esittely, Keskeisin puhelinkieli, Järjestysluvut ja päivämäärät, Kieliopista mm. perfekti, sivulauseen sanajärjestys, man-rakenne.

## Vastuupettaja

Sirpa Kajarinne

## Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

## Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

## Opiskelumateriaali

Pauli Kudel – Mari Kyyhkynen: Einverstanden! 1, Otava tai muu opettajan valitsema oppikirja.

### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivinen osallistuminen opetukseen (läsnäolovelvollisuus 80 %). Kirjalliset ja suulliset harjoitukset. Kirjallinen tentti.

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Jokainen (päivä)opiskelija palauttaa vähintään yhden kirjoitustehtävän.

Lähes jokaisen kappaleen jälkeen (päivä)opiskelijat kirjoittavat sanakokeen. Oppitunneilla keskitytään enemmän suullisiin sekä kuunteluharjoituksiin, kirjalliset tehtävät tehdään tuntien ulkopuolella.

Kielioppiasioita on vähennetty ja keskitytään enemmän ammattisanastoon ja –viestintään.

## **Saksan jatko**

**Tunnus:** GER4RH301 ja GER4RH302

**Laajuus:** 3 op / kurssi

### **▪ Mündliche und schriftliche Kommunikation: GER4RH301**

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson GER4RH302:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija saksankielisen liikekirjeenvaihdon ominaispiirteisiin siten, että hän kykenee laatimaan saksankielisen liikekirjeen muodolliset ja tyylilliset seikat huomioon ottaen. Pääpaino on alan rutiinikirjeissä.

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijoiden alakohtaista suullista kielitaitoa ja edistää liike-elämässä tarvittavaa keskustelutaidon kehittymistä siten, että opiskelija kykenee keskustelemaan myös ajankohtaisista aiheista saksan kielellä.

Teemat: Saksankielisen liikekirjeen perusrakenne ja yleisimmät sanonnat, Vastaus tiedusteluun, mainosmateriaalin lähettäminen, Tarjousten tekeminen ja varausten vahvistaminen, Varausten peruuttaminen ja muuttaminen, Matkaohjelmaehdotuksen laatiminen, Valitukseen vastaaminen, Esittäytyminen, Hotelli-, ravintola- ja matkailualan tilanteita, Suomi matkailijoille, Ajankohtaiset aiheet.

### **Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus: GER4RH302**

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson GER4RH301:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Tavoitteena on opiskelijan kielitaidon harjoittaminen siten, että hän pystyy toimimaan keskeisimmissä majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä. Opiskelija pystyy myös esittelemään majoitus- ja matkailuyrityksen sekä ravintolan tarjoamia palveluita ja Suomea matkailumaana.

Teemat: Hotellin vastaanottotilanteet ja muita asiakaspalvelutilanteita, Kohteliaat tiedustelut ja niihin vastaaminen, Puhelinkieli, Hotellin esittely, Gastronominen perussanasto, Ravintolan asiakaspalvelutilanteita, Suomen esittely matkailumaana, Tienneuvominen, nähtävyyksien esitleminen, Retkien, kiertoajeluiden ja muiden palveluiden välittäminen.

### **Vastuuopettaja**

Sirpa Kajarinne

## **Oppimateriaali**

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia.

## **Työelämäyhteydet**

Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Elinkeinovierailut sekä vierailijat oppitunneilla.

## **Kansainvälisyys**

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

## **Arviointi**

Kirjallinen tentti. Aktiivisuus ja jatkuva näyttö.

## **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Jokainen (päivä)opiskelija palauttaa vähintään yhden kirjoitustehtävän. Lisätty vierailujen sekä vierailijoiden määrää.

# **Ranskan alkeet**

**Tunnus:** FRE4RH201 ja FRE4RH202

**Laajuus:** 3 op / kurssi

## **Ranskan alkeet 1: FRE4RH201**

Kurssi on tarkoitettu opiskelijoille, jotka eivät aikaisemmin ole opiskelleet ranskan kieltä. Yhdessä opintojakson FRE4RH202:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

**Tavoitteet:** Opiskelija hallitsee ranskan ääntämisen perusteet, tavallisimmissa arkielämän tilanteissa käytettävää sanastoa ja rakenteita sekä alkaa perehtyä oman alansa ammattisanastoon. Harjoitellaan sekä suullista että kirjallista viestintää ja omaksutaan ranskalaista kohteliaisuuskäytäntöä.

**Teemat:** Tervehdykset, yleiskielen perussanastoa ja sanontoja; Artikkelit ja substantiivit; Adjektiivien taivutus; Tavallisimmat prepositiot; Omistussuhteen ilmaiseminen; Lukusanat; Verbien presens ja lähifutuuri; Ranskalaista tapakulttuuria erityisesti palveluolajen näkökulmasta; Ammattisanastoa koulutusalan mukaan.

## **Ranskan alkeet 2 Palvelutilanteet: FRERH202**

Opintojakso on tarkoitettu alkeistason ranskan valinneille opiskelijoille, jotka ovat suorittaneet opintojakson FRE4RH201. Jos ranskan opintoja on esim. lukiosta n. 3-4 kurssia, voi HH:ssa aloittaa ranskan opinnot suoraan tästä kurssista, jolloin puuttuvat 3 op suoritetaan esim. vapaasti valittavalla kurssilla Gastronomian ranskaa (3 op).

**Tavoitteet:** Selviytyä yksinkertaisissa palvelutilanteissa niin asiakkaana kuin palvelun tarjoajana. Kerrata ja syventää alkeiskurssin 1 aikana opittuja perusrakenteita sekä laajentaa sanaston hallintaa ammattikieleen suuntautumisen mukaan. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon, ruokatuotannon sekä matkailun liikkeenjohdon opiskelijat tekevät projektitehtävän eriytetysti.

**Teemat:** Matkustaminen, varaukset; Hotellissa asioiminen; Työelämän viestintätilanteita; Liikennevälineet ja liikkuminen; Ostokset; Yksinkertaisia kirjallisia viestejä sekä sähköpostin käyttöä; Asuminen ja ympäristö; Internetin käyttö ranskaksi.

### **Opintomateriaali**

1. Martikainen-Mäkelä: Parfait ! 1. Ranskaa aikuisille (Otava).
2. www-aineistoa itseopiskelun tueksi (ks. lista Moodlessa).
3. Opiskelijan CD Parfait ! 1. (vapaaehtoinen) ääntämisharjoittelun tueksi.

### **Työelämäyhteydet**

Pyritään hyödyntämään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa ammatissa ja työyhteisössä ja suuntaamaan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille.

### **Kansainvälisyys**

Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa. Käytetään kirjan tukena mahdollisimman autenttista lisämateriaalia. Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan kv-vaihtoon ja –projekteihin ranskankielisiin maihin. Ranskalaiset vaihto-opiskelijat vierailevat tunneilla.

### **Vastuuopettaja**

Marjaana Mäkelä

### **Suoritustapa ja arviointi**

Tenttiin voi osallistua, jos on ollut lähiopetuksessa läsnä vähintään 80% Osallistuminen lähiopetukseen (huom.yllä) ja aktiivisuus. Oppimispäiväkirjan pitäminen on suotavaa. Loppudentti, jossa materiaali saa olla mukana. Lähiopetuspäivien välillä palautettavat kirjalliset harjoitukset ja tehtävät. Sanakertaukset.

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Sanastokertauksia pidetään jokaisen tekstikappaleen jälkeen. Suullisen harjoittelun osuutta korostetaan erityisesti (runsaat ääntämis- ja pariharjoitukset). Verkkopohjaista materiaalia hyödynnetään itsenäisessä työskentelyssä ja siihen annetaan ohjausta tietokoneluokassa.

# **Ranskan jatko**

**Tunnus:** FRE4RH301 ja FRE4RH302

**Laajuus:** 3 op / kurssi

### **Communication écrite et orale, FRE4RH301**

Ranskan kirjallinen ja suullinen viestintä on tarkoitettu ns. jatkotason ranskan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Se suoritetaan pääsääntöisesti opintojakson FRE4RH302:n jälkeen.

Tavoitteet: Perehtyminen ammatilliseen viestintään hotelli-, ravintola- ja matkailuelinkeinon näkökulmasta. Oman alan ranskankielisten julkaisujen ja nettisivujen käyttö. Suullisen viestinnän harjoittelu tilanteissa, joissa käytetään työelämän sanastoa.

Teemat: Viestintätilanteiden harjoittelu ja sanaston aktivoiminen, ammattisanaston kartuttaminen: majoitus, ravintolatilanteet, matkailu; Liikeviestintä ranskankielisissä maissa, standardit ja kohteliaisuuden merkitys; Tärkeimmät viestityypit marata-alalla: tiedustelut, varaukset, peruutukset, vahvistukset, reklamaatiot, tarjoukset; Sähköisen viestinnän erityissanasto ja -käytännöt; Europass-standardin mukainen CV ranskaksi; Ammattilehtien käyttö tiedonlähteenä painettuina ja internetissä.

### **Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme: FRE4RH302**

Opintojakso on pakollinen jatkotason ranskan valinneille. Se suoritetaan pääsääntöisesti

ensimmäisenä opiskeluvuonna.

**Tavoitteet:** Perehtyminen kunkin koulutusalan ranskankieliseen terminologiaan ja työelämän kielenkäytön erityispiirteisiin. Ammattisanaston hallinta asiakaspalvelutilanteita silmälläpitäen.

**Teemat:** Ammattiterminologia: ruokalistat ja valmistusohjeet, hotelli- ja matkailusanasto; Eri palveluiden esitleminen ranskaksi; Tiedonhaku ranskankielisistä lähteistä; Ammattitekstin ymmärtäminen ja tulkitseminen suomeksi; Ruokalistakäännökset suomesta ranskaan ja ranskasta suomeen.

### **Oppimateriaali**

Opettajan laatima materiaalipaketti sekä ranskankieliset Internet-sivut ja ammattilehdet.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia ja suunnataan harjoitustyypppejä ja sanastoa myös siten, että ne vastaavat opiskelijoiden mielekkäiksi kokemia työelämän tilanteita.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen (Centre Culturel Français, yhteydet ranskankielisiin vaihto-opiskelijoihin).

### **Vastuuopettaja**

Marjaana Mäkelä

### **Suoritustapa ja arviointi**

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen sekä kirjalliset tehtävät, joista kootaan portfolio.

Lähiopetuksessa 80 % läsnäolo. Oppimistehtävät, jotka palautetaan opettajalle tunneilla tai sähköpostilla lähiopetuspäivien välissä yhteisen sopimuksen mukaan.

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, suullinen esitys pari- tai yksilötehtävänä, kirjalliset tehtävät, portfolio.

### **Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen**

Kurssimateriaalin sisältöä on muokattu: esim. sanaston käytännönläheisyys; suullisen esityksen sisällyttäminen suoritukseen, portfolion laajuus. Matkailusanaston laajentaminen (esim.kestävä kehitys ja matkailu).