

# Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, lukuvuosi 2006 – 2007

Tutkinto: Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto, Restonomi (AMK)

## Sisältö

Koulutusohjelman tavoite .....	1
Koulutusohjelman rakenne .....	2
Opintojen rakenne.....	2
Koulutusohjelman teemat .....	2
1 Palveluosaaminen.....	2
2 Toimintaympäristö.....	3
3 Asiakkuus.....	4
4 Työharjoittelu.....	5
5 Palveluprosessit.....	6
6 Asiakaslähtöinen kehittäminen .....	7
7 Kannattava yksikkö.....	8
8 Työyhteisön johtaminen.....	9
9 Syventävä harjoittelu.....	10
10 Strateginen johtaminen .....	11
11 Vaihtoehtoinen moduuli.....	12
12 Tuloksellinen yritys.....	13
Vapaasti valittavia opintoja, elective studies .....	13

## Koulutusohjelman tavoite

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ajatteluun ja työskentelyyn kykeneväksi alansa osaajaksi, jolla on yrittäjähenkinen ja ympäristövastuullinen asenne työhönsä. Näin hänellä on edellytykset toimia alan yritysten ja sidosryhmien esimies-, johto- ja asiantuntijatehtävissä sekä yrittäjänä niin koti- kuin ulkomaillakin.

Opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen palvelualalla toimivalle yritykselle luonteenomaisesta asiakaskeskeisestä lähestymistavasta sekä tuloksellisesta toiminnasta. Opiskelija osaa käsitellä asioita teoreettisesti siten, että hän soveltaa luovasti oppimaansa kehittäessään hotelli- ja ravintola-alan toimintaa. Koulutusohjelmassa painotetaan teoriaopintojen ja käytännön liike-elämän kiinteää yhteyttä.

## Koulutusohjelman rakenne

Opiskelu toteutetaan vuosittain neljänä kahdeksan viikon pituisena opintojaksona, joka koostuu viidestä opintokokonaisuudesta. Ensimmäisenä vuotena opinnot keskittyvät yksilöön työyhteisön jäsenenä, toisena sisältö painottuu liiketoimintayksikköön ja kolmantena vuotena koko yritykseen. Harjoittelu on merkittävä osa opintoja ja se toteutetaan opintojen aikana, myös lukuvuosien välissä. Harjoittelu tapahtuu elinkeinon johtavissa yrityksissä niin kotimaassa kuin ulkomailla. Jäsenyys alan johtavien hotellikoulujen järjestössä The Leading Hotel Schools of the World mahdollistaa harjoittelut alan huippuhotelleissa ympäri maailmaa. Opintojen loppuvaiheessa tehtävä opinnäytetyö yhteistyössä elinkeinon kanssa auttaa opiskelijaa soveltamaan oppimaansa tulevaisuuden työtehtävissään.

## Opintojen rakenne

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma	Opintopisteet
<b>Perusopinnot</b>	<b>60</b>
<b>Ammattiopinnot</b>	<b>75</b>
<b>Vaihtoehtoiset opinnot</b>	<b>15</b>
<b>Työharjoittelu</b>	<b>30</b>
<b>Opinnäytetyö</b>	<b>15</b>
<b>Vapaasti valittavat opinnot</b>	<b>15</b>
<b>Yhteensä</b>	<b>210</b>

## Koulutusohjelman teemat

### 1 Palveluosaaminen

#### Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RR001

laajuus: 15 op

#### Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaaso-vaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

#### Oppimistavoitteet

Opiskelija oppii hahmottamaan matkailun toimialana sekä tunnistamaan matkailun vaikutukset ja yrityksen kilpailukeinot ja hyödyntämään niitä yrityksen markkinoimisessa eri kohderyhmille. Hän oppii talousmatematiikan ja tilastotieteen perusmenetelmät ja tilastojen käyttämisen sekä havainnollistamaan lukuja graafisesti. Opiskelija oppii laatimaan raportin työelämän ja HAAGA-HELIAn käytäntöjen mukaisesti, hyödyntämään lähteitä monipuolisesti ja ilmaisemaan näkemyksensä kirjallisesti. Hän oppii myös Word-, Excel- ja PowerPoint-ohjelmien tehokkaan yhteiskäytön.

#### 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, finanssimatematiikka ja tilastolliset hajontaluvut

### **Työelämäyhteydet**

Opiskelija perehtyy yhteen palvelualan yritykseen.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät

### **Vastuupettaja(t)**

Sirke Lohtaja

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

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

## **2 Toimintaympäristö**

### **Tunnistetiedot**

tunnus:RTO1RR002

laajuus: 15 op

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

Ei lähtötaasovaatimuksia, 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
- Ravitsemistieteiden perusteet (RTO1RR002C):ruoka hyvinvointiin vaikuttavana tekijänä, ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät, ravitsemussuosituksset, 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 työelämlähtöisesti 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.

### **Vastuupettaja(t)**

Marjo Misikangas

### **Oppimateriaalit**

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### **Arviointiperusteet**

Jokainen opintojakson osa arvioidaan erikseen asteikolla 1-5. Opintojakson

## **3 Asiakkuus**

### **Tunnistetiedot**

tunnus: RAS1RR003

laajuus: 15 op

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet**

Ei lähtötaasovaatimuksia, 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

**Vastuupettaja(t)**

Arja Aktan-Helminen

**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 valmiusvaa-timuksia. 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 opiskeluvuoden 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. Harjoittelu-paikkoina ovat fine dining -tasoisten ravintoloiden keittiöosastot. Opiskelija pitää harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäivä-kirjaa 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 ravitsemisalan yrityksiä.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

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

### **Vastuupettajat**

Jaakko Nuutila, 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 asiakas-lähtöisesti toimivan hotelli- ja ravintolayrityksen toimintaa
- Ravintolan myynti-prosessi 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

### **Vastuupettaja(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

**Vastuupettaja(t)**

Laitinen Saija

**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 näkö-kulmasta. Hän ymmärtää työhyvinvoinnin sekä esimies- ja asiakasviestinnän merkityksen menestyvälle yritystoiminnalle. Opiskelija hallitsee yrityksen perustamisprosessin, henkilöstön hyvinvoinnin merkityksen ja kykenee vakuuttavasti esit-tämään asiansa.

**Sisältö**

- Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen (RKY2RH007A): yrityksen perustamisasiakirjat, liiketoiminta-suunnitelma
- 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

**Vastuupettaja(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.

**8 Työyhteisön johtaminen****Tunnistetiedot**

tunnus: RTJ2RR008

laajuus: 12 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 suunnitella oman toimialansa yksikön johtamistyötä. Opiskelija kehittää valmiuksiaan toimia vastuullisissa tehtävissä ja osaa soveltaa hotelli- ja ravintolatoiminnan työoluehdollisia 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 toteuttaminen. Luennot, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit

**Vastuupettaja(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.

## **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 me-nestys 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. Harjoitte-luaikana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

### **Vastuuopettajat**

Jaakko Nuutila, Pekka Soive

### **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, 2, 3, 4, 5, 7, 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 strategi-sen 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 hyödyntä-minen.
- Kansantaloustiede (RSJ3RR010C): Kotitaloudet ja yritykset kansantaloudessa, hyödykemarkkinat, työmarkkinat, rahoi-tusmarkkinat, Suomi ja maailmantalous, julkinen talous, kansantalouden kiertokulku, tuotannon kasvu ja elintaso, talou-den tasapaino; suhdannevaihtelut, työttömyys ja inflaatio, talouspolitiikka.
- Sähköinen liiketoiminta (RSJ3RR010D): Sähköisen liiketoiminnan strategiat, sähköisen liiketoiminnan kehitys, verkko-kaupan 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

### Vastuupettaja(t)

Pekka Heikkilä

### 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 lähtötaasovaatimuksia, 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 kehittyä 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, riskiteki-jöihin 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, 2, 3, 4, 5, 7, 8 ja 11 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

### Oppimistavoitteet

Opiskelija osaa tarkastella yrityksen toimintaa kokonaisvaltaisesti liiketoimintaympäristössä. Hän perehtyy käytännöllä-heisesti yrityksen liiketoiminnan johtamis- ja suunnitteluprosesseihin. Opiskelija omaa valmiuksia tuloksellisen ja kestä-vän liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen.

### Sisältö

- Henkilöstöjohtaminen (RTY3RR012A):henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, hyvinvoinnin 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

### Vastuuopettaja(t)

Mia Tarhanen

### Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

### Arviointiperusteet

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

### Vapaasti valittavia opintoja, elective studies

Taloushallinto, henkilöstöresurssit, strateginen suunnittelu

Financial Management, Human Resources Management, Strategic Planning

RTA820 Rahoituksen erityiskurssi 3 op, Business Financing

RLI820 Pienen ja keskisuuren HRM-yrityksen liiketoiminnan suunnittelu 3 op  
Business Planning in the SME- Companies in the Hospitality Industry

- RLI821 Yrittäjätoiminta ja yrittäjyys HRM-alalla 3 op  
Entrepreneurship in the Hospitality Industry
- RLI822 Sähköinen liiketoiminta 3 op, E-commerce
- RJO820 Työpsykologian suuntauksia 3 op  
Classics and New Trends in Behavioral Sciences
- RJO821 Kulttuuri ja filosofia 3 op, Culture and Philosophy
- RJO822 Henkilöstö- ja johtamisstrategiat 3 op, Human Resources Strategy
- RJO823 Palveluyrityksen kulttuuri 3 op  
Corporate Culture of Service Organizations
- RJO825 Päätöksenteko kilpailuympäristössä 3 op  
Decision Making in a Competitive Environment
- RJO826 Työpaikkakoulutus ja -valmennus 3 op  
Work Place Training and Coaching
- RJO827 Työyhteisön ongelmista ratkaisuihin 2 op  
From Problems to Solutions at Work
- RJO828 Avaimet tulokselliseen työnhakuun ja rekrytointiin 3 op  
Effective job Application and Recruitment
- RVV808 URASUUNNITTELU – oman polun löytäminen 2 op, Career Planning
- RYM820 Ympäristöosaaminen – yrityksen valtti 3 op  
Environmental Management – Competitive Advantage
- RYM821 Ensiapu- ja suojelukoulutus 3 op, First Aid Course  
(RYM822 Majoitus- ja ravitsemisliikkeen turvallisuus 3 op  
Safety in the Hospitality Industry)
- RYM824 Majoitus- ja ravitsemisliikkeen turvallisuuden johtaminen 3 op  
Safety Management in the Hospitality Industry
- RYM823 Vastuullinen liiketoiminta matkailualalla 3 op  
Sustainable Tourism and Corporate Responsibility
- RYM825 Laatu matkailuyrityksen menestystekijänä 3 op

#### Markkinointi ja liiketoiminnan suunnittelu Marketing and Business Planning

- RMA820 Liikkeenjohdollinen eloonjäämiskurssi 2 op, Survival Course in Leadership
- RMA821 Liike-elämän etiketti 3 op, Business Etiquette
- RMA822 Wellness-teollisuus ja –markkinat 3 op, Wellness Industry and Market
- RMA823 Wellness management 3 op
- RMA824 Resto2006 2 op
- RMA825 Markkinointiviestintä ja myyntityö 3 op  
Marketing Communication and Sales Management
- RMA826 Asiakkaan kohtaaminen livenä, verkossa ja langalla 3 op

#### Hotelli- ja ravintolaelinkeino Hotel and Restaurant Business

- RRP820 Viinikurssi 3 op, Wine Course
- RRP821 Väkevät juomat ja cocktailit 3 op, Spirits, Cocktails and Bar Operations
- RRP822 Oluet ja pubit 3 op, Beers and Pub Operations
- RRP823 Fine Dining –ravintolan salityöskentely 3 op  
Fine Dining -Service Management
- RRP824 Kahvikurssi 2 op, Specialized Coffee Operations and Coffee Houses
- RRP825 Viinin ja ruoan yhdistäminen 3 op  
Combining Wine and Food
- RMT820 Fidelio hotellijärjestelmä 3 op, Basics of Fidelio PMS
- RMT821 Concept Management 3 op
- RET820 Aistinvarainen arviointi 3 op, Sensory Evaluation

- RET821 Ruoka ja kulttuurit 3 op, Food and Culture  
 RET822 Elintarvikehygieeninen osaaminen 2 op, Fundamentals of Food Hygiene  
 RRT820 Ruokalistasuunnittelu 3 op, Menu Planning  
 RRT821 Äyriäiset ja riistaruoat 3 op (ei toteudu 2006-2007), Seafood and Game Dishes  
 RRT822 Aasian keittiöt ja kasvisruoat 3 op, Asian Cuisines and Vegetarian Dishes  
 RRT823 Gastronomi ja ruoanvalmistus 3 op, Gastronomy and Cooking  
 RRT824 Menut ja ateriakokonaisuudet 3 op (UUSI 2006-2007), Menus and Meals  
 RRT825 Ruokapalvelujen tuotekehitystyön projektit  
 Product Development Projects in Food Service

Matkailuelinkeino  
 Travel and Tourism

- RTU820 Euroopan matkailumaantiede 3 op, Geography of Tourism in Europe  
 RTU821 Matkailumaantiede, muu maailma 3 op, Global Geography of Tourism  
 RTU822 Luonto- ja elämysmatkailu 3 op, Nature and Adventure Tourism  
 RTU823 Matkailu ja erilaiset kulttuurit 3 op  
 Tourism and Different Cultures  
 RTU824 Näkökulmia matkailuun 3 op  
 Perspectives to Tourism Development  
 RTU825 Matkailumaantieteen kirjapaketti 3 op  
 Geography of Tourism, reading package  
 RML820 Amadeus-kurssi 3 op (ei toteuteta 2006)  
 Amadeus, Central Reseravation System  
 RML821 Johdanto IATA-hinnoitteluun 3 op, Introduction to IATA- pricing  
 RML822 Johtaminen liikenneyhtiössä 3 op, Management in the Transport Sector  
 RML823 Strateginen johtaminen matkatoimistossa 3 op  
 Strategic Management in Travel Agencies  
 RML824 Matkatoimistojen varausjärjestelmät 3 op, Travel Agency Reservation Systems  
 RTU826 Kotimainen matkailuprojekti, Domestic Travel Project  
 RTU827 Matkailutoimialan rajapinnat – monialaisuus innovaatioiden moottorina 3 op  
 RTU828 Matkailumaantiede, Keski- ja Pohjois-Eurooppa 3 op  
 RTU829 Matkailumaantiede, Itä- ja Etelä-Eurooppa 3 op  
 RTU830 Matkailumaantiede, Afrikka ja Aasia 3 op  
 RTU831 Matkailumaantiede, Pohjois- ja Etelä-Amerikka 3 op  
 RML825 Matkan järjestäminen ja ryhmän johtaminen 3 op  
 RML826 Amadeus, Selling Platform (50 €) 5 op

Kansainvälisyysopintoja  
 International Studies

- RKV801 Kansainvälisyysseminaari 3 op, International Seminar  
 RKV802 Kansainvälisyysseminaari 1 3 op, International Seminar  
 RKV803 Kansainvälisyysseminaari 2 3 op, International Seminar  
 RKV805 Kansainväliseen työelämään integroituminen 3 op  
 Intergration to International Worklife  
 RKV806 Kansainvälisyysprojekti 2 op, International Project

Kieli- ja viestintäpintoja  
 Language and Communication Studies

- RVI820 Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen 3 op, Meetings and Negotiation Skills  
 RVI821 Oppimisen avaimet 2 op, Learning Skills  
 RVI822 Kirjoita selkeästi – vakuuta lukijasi 3 op, Advanced Written Communication

RSV820	Träna svenska 2 op, Swedish Grammar and Structures
RSV821	Företagssvenska 3 op, Business Swedish
RDE820	Saksan rakenteet 2 op, Basics of the German Grammar
RDE821	Helsinki tutuksi auf Deutsch 2 op, Helsinki in German
RFR820	Ranskan rakenteet 2 op, Basics of the French Grammar
YFR821	Project Salon Francophone 3 op
YFR822	Mini-Project Salon Francophone 2 op
RFR823	Ranskan gastronomiia, French Gastronomy
RES801	Espanjan alkeet 3 op, Spanish for Beginners
RES802	Espanjaa palvelutilanteisiin 3 op, Spanish for Service Situations
RRU820	Venäjän alkeet 1 2 op, Russian for Beginners 1
RRU821	Venäjän alkeet 2 2 op, Russian for Beginners 2

#### Tietojenkäsittely Computing Skills

RTI820	Tietojenkäsittelyn jatkokurssi / Raportoinnin työvälineet 3 op Advanced IT Skills/ Tools for Reports
RTI821	Tietojenkäsittelyn hyödyntäminen opinnäytetyössä 2 op, Use of IT in Thesis
RTI822	Tietojenkäsittelyn jatkokurssi / Tilastollisen aineiston käsittely SPSS 2 op Advanced IT Skills/ Statistical Methods SPSS
RTI823	Tietojenkäsittelyn jatkokurssi / Excel 2 op, Advanced IT Skills/ Excel
RTI824	Tietojenkäsittelyn jatkokurssi / Power Point 2 op, Advanced IT Skills/Power Point
RTI825	Tietojenkäsittelyn jatkokurssi / www-sivut ja kuvankäsittely 2 op Advanced IT Skills/www-Pages and Picture Manipulation
RTI826	Tietojenkäsittely raportoinnissa ja opinnäytetyössä 2 op, Use of IT in Thesis

#### Elective Studies (Selection in English)

CMG820	Personal Skills Awareness and Development 3 cr
CMK820	Cross Cultural Business 3 cr
CMK822	Service Positioning in Hotel and Restaurant Marketing 3 cr
CBS820	Business Opportunities in Africa 3 cr
CBS821	Concept Management 3 cr
CBS822	Franchising in Hospitality Industry 3 cr
CTO820	Environmental Tourism Management 3 cr
CTO821	Sustainable Tourism in the Baltic Sea 3 cr
CTO822	Marketing of Tourism Destinations 3 cr
CTO823	Destination Management (e-learning) 3 cr
CTO824	Tourism in Europe; Experiences and Perspectives 3 cr
CTO825	Travel Agency Business 3 cr (reading package)
CTO826	Destination Management Company 3 cr (reading package)
CTO827	Global Geography of Tourism 3 cr
CFI820	Finnish Culture and History 3 cr
CIS820	Winter School 3 cr
CIS821	Summer School 3 cr

#### New courses 2006 in English

CHO821	Basics of Fidelio 3 cr
CHO823	Current Issues in Hospitality Management
(CFI821	Finnish Cultural History and Linguistic Roots 4 cr , not offered in 2006)
CTO825	Sustainable Tourism Management 3 cr

CTO826 Destination Management Company 3 cr (reading package)  
CMK823 Marketing Intelligence 3 cr  
CTO827 Amadeaus, Central Reservation System 3 cr  
CTO828 Amadeus, Global Travel Distribution System 3 cr  
CMK824 Service Brand Management 3 cr  
CMK825 Customer Oriented Tourism Product Development 3 cr