

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma / Ruokatuotannon johtaminen, lukuvuosi 2006 - 2007

Keittiömestariksi HAAGA-HELIasta!

Sisältö

| | |
|--|----|
| Koulutusohjelman tavoite | 1 |
| Koulutusohjelman rakenne | 2 |
| Opintojen rakenne..... | 2 |
| Koulutusohjelman teemat | 2 |
| 1 Palvelusaaminen..... | 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..... | 11 |
| 12 Tuloksellinen yritys..... | 12 |
| Vapaasti valittavia opintoja, elective studies | 13 |

Koulutusohjelman tavoite

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana ruokatuotannon osaajaksi, jolla on vastuullinen ja yrittäjähenkkinen asenne työhönsä. Samalla hän saa laajan kuvan koko palvelualasta. Valmistuttuaan opiskelijalla on edellytykset toimia palvelualan ja erityisesti ruokapalvelualan yritysten ja sidosryhmien esimies- ja asiantuntijatehtävissä, keittiöpäällikkönä ja keittiömestarina, sekä yrittäjänä niin kotimaassa kuin ulkomailla.

Koulutuksen tavoitteena on antaa riittävä teoreettinen tieto ruokapalvelutoimintojen suunnitteluun ja johtamiseen, sekä myös taata tarvittavat ammatilliset kädentaidot. Opintojen aikana teoreettiset opinnot viedään käytännön työn tasolle ammattikeittiöympäristössä erilaisten harjoitustöiden avulla. Opiskelijalla on opintojensa päätyttyä kyky ymmärtää oppimaansa teoreettisella tasolla, mutta myös soveltaa tietoa käytännön tason työnjohtotehtävissä.

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 tulevissa työtehtävissään.

Opintojen rakenne

| Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma | Opintopisteet |
|--|---------------|
| Perusopinnot | 60 |
| Ammattiopinnot | 75 |
| Vaihtoehtoiset opinnot | 15 |
| Työharjoittelu | 30 |
| Opinnäytetyö | 15 |
| Vapaasti valittavat opinnot | 15 |
| Yhteensä | 210 |

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 pe-rusmenetelmät 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, ravitsemussuosittelut, 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 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

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. Harjoitteluaikana 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 esittämään 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

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.

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 työeettisiä 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

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.

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, rahoitusmarkkinat, 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 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 turvalli-suuden 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

Vastuopettaja(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 yrittäjäyys 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 kirjakopetti 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 viestintäopintoja
 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 gastronomi, 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 | Amadeus, 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 |

