

Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

1 Palveluosaaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RR001

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaasovaatimuksia, 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, esitysgraafiikka, 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

Vastuopettaja(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 lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

Marjo Misikangas

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

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, ryh-mädynamiikka
- Kauppa-oikeus (RAS1RR003D): sopimukset, kuluttajasuoja, markkinointi, velat ja vakuudet
- Majoitusliiketoiminta (RAS1RR003E): majoitusliiketoiminta osana hotelli- ja ravintola-alaa, majoitusliiketoiminnan lii-keideat ja eri muodot, majoitusliiketoiminnan palvelut

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset

Vastuuopettaja(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 valmiusvaatimuksia. Lisäksi

tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa havainnointiin ja arviointiin kehittyy. Perusharjoit-telun tarkoituksena on myös tukea seuraavan harjoittelupaikan hankkimista sekä työllistymistä alalle

Ammattiharjoittelu (RHA6RR004B): Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelä-män 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 tulevaisuu-nessa voivat mahdollistaa alalle työllistymisen.

Sisältö

Perusharjoittelu (RHA6RR004A): Harjoittelu suoritetaan toisen opiskelu vuoden alussa. Harjoittelun kesto on 8 viikkoa, noin 300 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen lukuvuoden ensimmäinen periodi. Harjoittelu tapahtuu Haaga Instituutin osoittamassa harjoittelupaikassa. Kunkin opiskelijan harjoitteluohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. 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 oppitun-nin harjoittelutavoitteiden laatimiseen, jonka aikana opiskelija asettaa henkilökohtaiset oppimistavoitteensa harjoittelul-leen. Henkilökohtaiset tavoitteet helpottavat oman osaamisen kehityksen seurantaa sekä siitä raportoimista. Suoritusta-son tehtävässä työskentely, tarvittaessa ohjauksen alaisena, vähintään kahdeksan viikon ajan. Harjoittelu voidaan suorit-taa joko Suomessa tai ulkomailla, pääsääntöisesti ensimmäisen ja toisen lukuvuoden välisenä kesänä. Opiskelija pitää harjoittelustaan harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelun päätyttyä harjoitteluraportin. Raportti koostuu lyhyestä yri-tyksen 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. Harjoittelutavoittei-den ohjattu laatiminen ennen kesän ammattiharjoittelua. Harjoittelu aikana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuopettajat

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 perusteel-la.

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

Vastuopettaja(t)

Taru Sipponen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

6 Asiakaslähtöinen kehittäminen

Tunnistetiedot

tunnus: RAK2RR006

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

Tavoitteena on perehdyttää opiskelija suunnittelemaan asiakaslähtöisesti ruokatuotteita, jotka antavat asiakkaalle lisäar-voa. 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 yrittäjäyys (RAK2RR006C): toimintaympäristön analysointi ja markkina-analyysi; toimiala, asiakkaat, kilpailijat
- Svenska i arbetslivet (RAK2RR006D): kirjallisen viestinnän perusteet sekä työelämän viestintätilanteet
- Syventävä elintarviketieto (RAK2RR006E): elintarvikkeet ruokatuotteen kehitysprosessissa, ruuan laadun arviointi

Työelämäyhteydet

Kehitetään ruokatuotteita pk-yritysten tarpeisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

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

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 työ- ja keudellisia 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 vaihtoeh-doista 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-lu aikana harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuopettajat

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

Vastuopettaja(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 kehittyy raaka-ainetuntemuksen hallinnan ja ruoanvalmistuksessa tapahtuvien ilmiöiden ymmärtämisen avulla. Myös keittiö toimintaympäristönä, laitteiden käytön hallinta ja ruoan turvallisuuden varmistaminen hygienian hallinnan avulla kuuluvat opintojakson aiheisiin.

Sisältö

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