

Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

1 Palveluosaaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RR001

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen palvelualan yritykseen.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät

Vastuopettaja(t)

Sirke Lohtaja

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

2 Toimintaympäristö

Tunnistetiedot

tunnus:RTO1RR002

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

Jari Karjalainen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

3 Asiakkuus

Tunnistetiedot

tunnus: RAS1RR003

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Ulla Ijäs

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

4 Työharjoittelu

Tunnistetiedot

tunnus: RHA6RR004

laajuus: 20 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

RHA6RR004B Ammattiharjoittelu: Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden jälkeen.

Oppimistavoitteet

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

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

Sisältö

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

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

Työelämäyhteydet

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettajat

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

RHA6RR004B Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyyn harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

5 Palveluprosessit

Tunnistetiedot

tunnus: RPA1RR005

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Taru Sipponen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

6 Asiakaslähtöinen kehittäminen

Tunnistetiedot

tunnus: RAK2RR006

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

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

Työelämäyhteydet

Kehitetään ruokatuotteita pk-yritysten tarpeisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

Marjo Misikangas

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

7 Kannattava yksikkö

Tunnistetiedot

tunnus: RKY2RR007

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä, luennot, tentit, tehtävät ja harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Juuso Kokko

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

8 Työyhteisön johtaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RTJ2RR008

laajuus: 15 op

ajoitus: 2008 - 2009, useita toteutuksia

kieli: suomi

opintojakson taso: ammattiopinnot

opintojakson tyyppi: pakollinen

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

Saija Laitinen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

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

9 Syventävä harjoittelu

Tunnistetiedot

tunnus: RHA6RR009

laajuus: 10 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojaksojen jälkeen.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia ravitsemisalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuupettajat

Outi Westman

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

10 Strateginen johtaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RSJ3RR010

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

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

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

Työelämäyhteydet

Työelämälähtöisiä case-tehtäviä

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

Tommi Immonen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

11 Vaihtoehtoinen moduuli

RUOKATUOTANTO (11)**Tunnistetiedot**

tunnus: RVA4RR011

laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

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

Sisältö

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Jari Karjalainen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

12 Tuloksellinen yritys

Tunnistetiedot

tunnus: RTY3RR012

laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 - 8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

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

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

Työelämäyhteydet

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Yrityspeli ryhmätehtävänä sekä lähiopetus, tentit, etätehtävät ja harjoitukset

Vastuopettaja(t)

Mia Tarhanen

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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