

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

1 Palveluosaaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RH001

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötasovaatimuksia, 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 HAAGAHELIAN käytäntöjen mukaisesti, hyödyntämään lähteitä monipuolisesti ja ilmaisemaan näkemyksensä kirjallisesti. Hän oppii myös Word-, Excel- ja PowerPoint-ohjelmien tehokkaan yhteiskäytön.

Sisältö

- Markkinoinnin perusteet (RPO1RH001A): markkinoinnin perusteet, kilpailukeinot
- Matkailun perusteet (RPO1RH001B): matkailun yleinen viitekehys, Suomen matkailumaantiede
- Kirjallinen yhteisöviestintä (RPO1RH001C): yksilön kirjallinen viestintä työyhteisössä
- Tietokone työvälineenä (RPO1RH001D): tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, esitysgrafiikka, tietokoneen käyttö, tiedon-haku, Internet, sähköposti
- Talousmatematiikka (RPO1RH001E): prosenttilaskenta, finanssimatematiikka ja tilastolliset hajontaluvut

Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen matkailualan yritykseen tai matkailukeskukseen.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä, 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 opintojaksotehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

2 Toimintaympäristö

Tunnistetiedot

tunnus: RTO1RH002

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaaso-vaatimuksia, 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 (RTO1RH002A): kirjanpidon perusteet, talouden raportointijärjestelmä ja tilinpäätös-analyysi
- English for Hotel, Restaurants and Tourism (RTO1RH002B): majoitus-, matkailu- ja ravintola-alan englannin ammatti-kieli
- Ruokatuotannon perusteet (RTO1RH002C): keittiö toimintaympäristönä, ruuanvalmistuksen perusmenetelmät, raaka-aineet ja niiden käsittely
- Ravintolapalvelun perusteet (RTO1RH002D): ravintola palvelun ja tarjoilun perusteet, ravintolajuomien perusteet
- Elintarviketieto (RTO1RH002E): elintarvikkeiden koostumus, säilytys ja laatu

Työelämäyhteydet

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

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentti, etätehtävät, harjoitukset. Yhteisessä oppimistehtävässä opiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat ruokatuotteen ja hoitavat ruokatarjoilun. Toteutus suunnitellaan 4-6 hengen ryhmissä. Teematehtävän pääpaino on toteutuksessa ja lisäksi opiskelijat laativat raportin.

Vastuuopettaja(t)

Kristiina Huff

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: RAS1RH003
laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaaso-vaatimuksia, 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 työyhteisös-sä.

Sisältö

- Asiakkuuden hallinta (RAS1RH003A): asiakkuusstrategiat, ravintolan ja majoitusliikkeen palvelun erilaistaminen, lisäarvon tuottaminen
- Hotelli-, restaurang- och turismsvenska (RAS1RH003B): asiakaspalvelutilanteet, yrityksen tuotteista kertominen, Suomi-tietous
- Yksilö työyhteisössä (RAS1RH003C): tunnetaidot, motivoituminen ja arvot, havainnointivirheiden tunnistaminen, ryh-mädynamiikka
- Kauppa-oikeus (RAS1RH003D): sopimukset, kuluttajasuoja, kaupankäyntimarkkinointi, velat ja vakuudet
- Majoituspalvelu (RAS1RH003E): vastaanoton asiakaspalvelu, Fidelio –hotellijärjestelmä, majoitusliikkeen turvallisuus

Työelämäyhteydet

Elinkeino- ja asiakaslähtöinen oppimistehtävä

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuuopettaja(t)

Pasi Halmari

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: RHA6RH004
laajuus: 20 op

Oppimistavoitteet

Perusharjoittelu (RHA6RH004A)

Tavoitteena on tutustuttaa opiskelija monipuolisesti käytännön työssä elinkeinon toimintoihin, asiakaspalvelutilanteisiin ja työtehtäviin. Tavoitteena on syventää aiempaa osaamista sekä mahdollistaa opiskelijalle kykyä arvioida elinkeinossa noudatettavia standardeja, työtapoja sekä eri tehtävien valmiusvaatimuksia. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan kyky oman toimintansa

havainnointiin ja arviointiin kehittyä.

Ammattiharjoittelu (RHA6RH004B)

Tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista laajentaa omaa alakohtaista työelämän tuntemustaan hotelli- ja 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** (RHA6RH004A): Ensimmäisen lukuvuoden aikana opiskelija suorittaa perusharjoittelua 8 viikkoa, noin 300 tuntia. Perusharjoittelun suorittamista varten on varattu kahdeksan viikon mittainen harjoitteluperiodi. Harjoittelua tehdään yhden tai kahden viikon jaksoina hotellin ja ravintolan eri osastoilla ja työpisteissä. Kunkin opiskelijan harjoitte-luohjelman laatimisessa otetaan huomioon hänen aikaisempi työkokemuksensa sekä hänen ammatilliset tavoitteensa. Harjoittelupaikkoina ovat mm. eri ravintolat, kokous- ja myyntipalvelut, ravintoloiden keittiöt, hotellin vastaanotto sekä huolto- ja kunnossapitotehtävät. Opiskelija pitää harjoittelustaan työ- ja harjoittelupäiväkirjaa ja kirjoittaa harjoittelukerto-muksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.
- **Ammattiharjoittelu** (RHA6RH004B): Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden ja perusharjoittelun jälkeen. Suoritusta-son tehtävässä työskentelyä, 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 majoitus- ja 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.

Vastuupettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Perusharjoittelu arvioidaan erikseen asteikolla 1-5 harjoittelupaikan antaman arvioinnin mukaan. Ammattiharjoittelusta annetaan hyväksymismerkintä hyväksytyn harjoittelun ja sen raportoinnin perusteella.

5 Palveluprosessit

Tunnistetiedot

tunnus: RPA1RH005

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1-4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- English for business Situations (RPA1RH005A): marata-alaan liittyviä tekstejä sekä niihin liittyviä kielellisiä harjoituksia, neuvotteluihin ja keskusteluihin liittyviä tilanteita, muodollisen kokouksen kulku
- Yhteistyö palvelussa (RPA1RH005B): organisaatiomallit, organisointi ja käytännönprosessit, projektit, muutostilanteet ja kulttuuri, yhteistyön johtaminen
- Kokonaisvaltainen laatuajattelu (RPA1RH005C): laadun kehittäminen ja ylläpitäminen osana menestyvän ja asiakas-lähtöisesti toimivan hotelli- ja ravintolayrityksen toimintaa
- Ravintolan myynti-prosessi ja tilaustarjoilu (RPA1RH005D): ravintolan myyntiprosessit, tilaustarjoilu ja sen johtaminen. Kokouspalvelut ja catering-toiminta
- Ruokatuotannon prosessit (RPA1RH005E): taloudellisten kannattavan aterian- 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

Vastuuopettaja(t)

Kari Nurminen

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: RAK2RH006

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: opintojaksot 1-4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Palvelut ja markkinointi (RAK2RH006A): palvelun prosessit, liiketoimintaympäristö ja markkinointiviestintä
- Kannattavuuden suunnittelu (RAK2RH006B): yrityksen operatiivisen kannattavuuden ja tuottavuuden suunnittelu
- Yrittäjäyys ja yritystoiminta (RAK2RH006C): yritystoiminnan perusteet ja yrittäjyyden merkitys
- Svenska i arbetslivet (RAK2RH006D): kirjallisen viestinnän perusteet sekä työelämän viestintätilanteet
- Ravitsemustieto (RAK2RH006E): ruoka hyvinvointiin vaikuttava tekijänä, ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät, ravitsemussuositukset, ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointi, tavallisimmat erityisruokavaliot

Työelämäyhteydet

Tutustuminen yritykseen, jolle suunnitellaan ruokatuote.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja(t)

Kirsti Parkkinen

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: RKY2RH007

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1-4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija perehtyy aloittavan yrityksen perustamistoimiin ja kannattavuuslaskelmien tekemiseen majoitusliiketoiminnan näkökulmasta. Hän ymmärtää työhyvinvoinnin sekä esimies- ja asiakasviestinnän merkityksen menestyvälle yritystoiminnalle. Opiskelija hallitsee yrityksen perustamisprosessin, henkilöstön hyvinvoinnin merkityksen ja kykenee vakuutta-vasti 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
- Majoitusliiketoiminta (RKY2RH007E): majoitusliiketoiminta osana matkailuelinkeinoa, majoitusliikkeen liikeidea, majoitustoiminnan eri muodot, majoitusliikkeen tuote-/palvelurakenne

Työelämäyhteydet

Liiketoimintasuunnitelma pohjautuu todelliseen yritysesimerkkiin. Opiskelijan työharjoittelukokemuksia hyödynnetään puheviestintä- ja työhyvinvointiosioissa.

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: RTJ2RH008

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1-4 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija omaksuu aloitteellisen, kriittisen ja kehittävän työtavan sekä 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 (RTJ2RH008A): tiimityö, johtajuus, esimiestyön vastuu
- Työoikeus (RTJ2RH008B): työsopimukset, työajat, työsuojelu
- International Communication Skills (RTJ2RH008C): kirjallista ja suullista viestintää

englanniksi

- Tutkimusmenetelmät (RTJ2RH008D): tutkimustoiminta ja sen merkitys, tiedon hankinta, analysointi ja tutkimuksen raportointi
- Toinen seuraavista:
Majoitusliikkeen esimiestyö (RTJ2RH008K): hotellin käytännön esimiestyö, TES ja työvuorolista TAI
Ravintolan kontrollitoiminnot (RTJ2RH008L): ravintolan kontrollitoiminnot, TES ja työvuorolista

Työelämäyhteydet

MaRa ry, PAM, Työsuojelupiiri

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen parityönä tehtävä oppimistehtävä: 3-viikkoistyövuorolistan laatiminen ja analysointi. Luennot, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit.

Vastuopettaja(t)

Ari Björkqvist

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: RHA6RH009

laajuus: 10 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Perusharjoittelu ja Ammattiharjoittelu. Suoritetaan toisen opiskeluvuoden opintojaksojen jälkeen.

Oppimistavoitteet

Hotelli- ja ravintola-alalla suoritettavan syventävän harjoittelun tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista kehittää osaamistaan ja asiantuntemustaan toimimalla itse vastuullisessa, monipuolista osaamista edellyttävässä tehtävässä tai joissain tapauksissa esimiestehtävissä. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelijan on mahdollista oman harjoittelunsa yhteydessä oppia millaisille tekijöille majoitus- ja/tai ravitsemisyrityksen menestys rakentuu. Elinkeinossa työskentely antaa opiskelijalle myös mahdollisuuden tehdä arvioita erilaisista vaihtoehdoista oman uravalintansa kannalta.

Sisältö

Syventävä harjoittelu (RHA6RH009A): 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 majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

Kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuopettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

10 Strateginen johtaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RSJ3RH010

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1-8 suoritettuna. Ei sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Strategiat käytäntöön (RSJ3RH010A): strateginen johtaminen, yrityksen kulttuuri ja arvot, analyysit ja luotaus strategisen johtamisen perustana, perusstrategiat, resurssilähtöinen strategia, strategian toteuttaminen.
- Strateginen markkinointi (RSJ3RH010B): markkinoinnin johtaminen ja suunnittelu, strateginen asemointi, brandit markkinoinnissa, arvot, visio ja missio markkinoinnissa, markkinoinnin eri strategiat, markkinointitutkimuksen hyödyntäminen.
- Kansantaloustiede (RSJ3RH010C): 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 (RSJ3RH010D): sähköisen liiketoiminnan strategiat, sähköisen liiketoiminnan kehitys, verkko-kaupan luominen ja hallinta, tuottavuus, internet- ja

- mobiilipalvelut.
- Toinen seuraavista
 - o Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen (RSJ3RH010K): majoitusliikkeen johtoryhmän tehtäväkenttä, kapasiteetin hallinta, hinnoittelustrategiat, Revenue Management. TAI
 - o Ravintolapalvelujen suunnittelu (RSJ3RH010L): palvelumanuaalit ja niiden hyödyntäminen, ravinto-lahistoria ja trendit eri kohdissa toimialaa, toimintaympäristön muutokset (esim. tupakkalaki, alkoholilaki, työvoima) ja niiden vaikutus palvelun organisointiin.

Työelämäyhteydet

Työelämälähtöisiä case-harjoituksia

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuuopettaja(t)

Jouko Karhunen, Ari Björkqvist

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

Tunnistetiedot

tunnus: RVA4RH011

laajuus: 9 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Opintojakson osat Majoitusliikkeen esimiestyö ja Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen suoritettuna.

Oppimistavoitteet

Opiskelija oppii liikeidea- ja asiakaslähtöisen tuotekehityksen toimintamallit ja strategisen liikeidea-ajattelun perusteet. Hän oppii ymmärtämään jakelukanavien moninaisuuden sekä mallintamaan ja toteuttamaan majoitusliikkeen jakelukanavastrategian. Hän ymmärtää majoitusliikkeen sisäisten toimintojen järjestämisen mahdollisuudet ja osaa vertailla oman vs. ulkoistetun henkilökunnan käyttöä. Hän kykenee yrityskohtaisesti rakentamaan majoitusyritykselle toimintojen johtamisen mallin.

Sisältö

Majoitusyrityksen liikeideapohjainen tuotekehitys (RVA4RH011A): strateginen tuotekehitys

Majoitusyrityksen jakelukanavien hallinta (RVA4RH011B): jakelukanavat, jakelukanavastrategiat

Majoitusyrityksen sisäisten toimintojen johtaminen (RVA4RH011C): majoitusyrityksen osastot ja yhteistyö, toimintojen järjestäminen/strategiset valinnat

Opetus- ja oppimismenetelmät

Luennot, majoitusyrityksen case-study, oppimistehtävät ja harjoitukset, tentit

Vastuopettaja(t)

Ari Björkqvist

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: RTY3RH012

laajuus: 12 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Lähtötasovaatimus: Opintojaksot 1 – 8 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 (RTY3RH012A): henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, hyvinvoinnin johtaminen, saneeraus.
- Liiketoimintasuunnitelman laatiminen (RTY3RH012B): liiketoiminnan suunnittelu annettuun liikekiinteistöön, LTS- raportti.
- Rahoitussuunnittelu ja verotus (RTY3RH012C): 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)

Eija Kjelin

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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