

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma koostuu 12 opintojaksosta, joiden laajuus on 9 - 15 opintopistettä. Opintojaksot sisältävät kolmesta viiteen opintojakson osasta, joita yhdistää yhteinen opintojaksotehtävä. Näiden lisäksi opetussuunnitelmaan kuuluu orientointiopinnot, toinen vieraskieli, vapaasti valittavat opinnot ja restonomin oppinäytetyö.

Opintojakson kuvauksiin pääset navigoimalla vasemmalta.

1 Palveluosaaminen

Tunnistetiedot

tunnus: RPO1RH001

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaasovaatimuksia, 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

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Markkinoinnin perusteet (RPO1RH001A): markkinoinnin käsitteet, kilpailukeinot, markkinoinnin suunnittelu
- Matkailun perusteet (RPO1RH001B): matkailun käsitteet, matkailuklusteri, matkailu elinkeinona, matkailun vaikutukset, Suomi matkailualueena
- Kirjallinen yhteisöviestintä (RPO1RH001C): yhteisöviestinnän käsitteet, sisäisen ja ulkoisen viestinnän vaikutus yhteisökuvaan, työelämän tekstit
- Tietokone työvälineenä (RPO1RH001D): tietojenkäsittelyn käsitteet, tekstinkäsittely, taulukkolaskenta, esitysgrafiikka, tietokoneen käyttö, tiedonhaku, tietoverkot, tietokannat, sähköposti
- Talousmatematiikka (RPO1RH001E): talousmatematiikan käsitteet, prosenttilaskenta, korkolaskenta, tilastotieteen perusteet

Työelämäyhteydet

Opiskelija perehtyy yhteen suomalaiseen palvelualan yhteisöön.

Kansainvälisyys

Opiskelija vertaa suomalaista palvelualan yhteisöä ulkomaisiin.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksotehtävä, luennot, harjoitukset, tentit, etätehtävät.

Vastuopettaja

Sirke Lohtaja

Oppimateriaalit

Jokaisella opintojakson osalla on oma oppimateriaalinsa.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksotehtävää ja opintojakson kurseja on kehitetty muun muassa seuraavasti:

- Kurssien opettajat huomioivat opetuksessaan palvelunäkökulman, jolloin kurssit nivoutuvat aiempaa tiiviimmin palveluosaamiseen.
- Periodin puolivälissä opettajat ohjaavat opiskelijoita opintojaksotehtävän tekemisessä opiskelijoiden valmistaman 1. luonnoksen pohjalta.
- Opiskelijoilla on mahdollisuus muokata opintojaksotehtäväänsä esitystilaisuuden jälkeen palautteen ja kehittämissuhteiden pohjalta.

2 Toimintaympäristö

Tunnistetiedot

tunnus: RTO1RH002

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. Opiskelija syventää opintojakson osien sisältöä käytännön läheisessä opintojaksotehtävässä.

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Talouden raportointi ja seuranta (RTO1RH002A): kirjanpidon perusteet, talouden raportointijärjestelmä ja tilinpäätösanalyysi
- English for Hotel, Restaurants and Tourism (RTO1RH002B): majoitus-, matkailu- ja ravintola-alan englannin ammattikieli
- Ruokatuotannon perusteet (RTO1RH002C): keittiö toimintaympäristönä, ruuanvalmistuksen perusmenetelmät, raaka-aineet ja niiden käsittely
- Ravintolapalvelun perusteet (RTO1RH002D): ravintolapalvelun ja tarjoilun perusteet, ravintolajuomien perusteet (Haaga Wine Basic)
- Elintarviketieto (RTO1RH002E): elintarvikkeiden ominaisuudet, säilytys ja laatu

Työelämäyhteydet

Opintojakson oppimistehtävä toteutetaan työelämälähtöisesti luoden uusia ja käyttäen jo olemassa olevia liike-elämäyhteyksiä. Opintojakson aikana opiskelijat käyvät opintokäynneillä alalla olevissa erityyppisissä yrityksissä. Yritysten tuote- ja palvelukonseptia hyödynnetään opintojaksotehtävän kirjallisessa- ja käytännönosuudessa.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla pyritään tunnistamaan alalla vallalla olevia kansainvälisiä tapoja ja trendejä tehdä- ja tuottaa palveluita asiakkaalle.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Yhteisessä opintojaksotehtävässä opiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat ruokatuotteen ja hoitavat ruokatarjoilun. Toteutus suunnitellaan 4 - 6 hengen ryhmissä. Tehtävän pääpaino on toteutuksessa ja lisäksi opiskelijat laativat tehdystä opintojaksotehtävästä kirjallisen raportin.

Vastuupettaja

Heikki Ursin

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojakson osia ja yhteistä opintojaksotehtävää kehitetään opiskelijoilta saatavien opintojaksopalautteiden ja opettajien opintojaksolta saamien kokemusten perusteella. Tällainen konkreettinen muutos opintojakson toteutukseen on tehty ruokatuotannon perusteiden ja ravintolapalveluiden perusteiden tuntien integroimisessa laajemmaksi kokonaisuudeksi.

3 Asiakkuus

Tunnistetiedot

tunnus: RAS1RH003

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Ei lähtötaasovaatimuksia, ei sidonnaisuuksia

Oppimistavoitteet

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

Sisältö

- Asiakkuuden hallinta (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, ryhmädynamiikka
- Kauppaoikeus (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

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: 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 kehittyy.
- 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, 280–300 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 harjoitteluohjelman 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 harjoittelukertomuksen päiväkirjamerkintöjensä pohjalta.
- Ammattiharjoittelu (RHA6RH004B): Suoritetaan ensimmäisen opiskeluvuoden ja perusharjoittelun jälkeen. Suoritustason tehtävässä työskentelyä, tarvittaessa ohjauksen alaisena, vähintään kahdeksan viikon (vähintään 280 tuntia) 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 ja kansainvälisyys

Harjoittelupaikat ovat kotimaisia ja ulkomaisia majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksiä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Harjoittelun orientointiopetusta harjoittelua edeltävillä periodeilla. Tiedotustilaisuuksia harjoittelusta. Harjoittelutavoitteiden ohjattu laatiminen ennen kesän ammattiharjoittelua. Harjoitteluajankautena harjoittelupäiväkirjan pitäminen ja harjoittelun päätyttyä harjoittelun raportointi.

Vastuupettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Ammattiharjoittelussa tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Perusharjoittelussa: Harjoittelun jälkeen pidettyjen palautekeskustelujen perusteella on otettu käyttöön lomake, jolla opiskelija antaa palautetta harjoittelustaan harjoittelupaikalle. Palaute toimitetaan myös ammattikorkeakoululle. Harjoittelupaikkojen ohjaajille on laadittu ohje palautteen merkityksestä ja palautteen antamisesta.

Ammattiharjoittelussa: Harjoittelun tavoitteiden laadinnan yhteydessä on havainnollistettu esimerkein harjoittelukokemusten kytkentää ensimmäisen vuoden opintoihin.

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 käytännön prosessit, projektit, muutostilanteet ja kulttuuri, yhteistyön johtaminen
- Kokonaisvaltainen laatuajattelu (RPA1RH005C): laadun kehittäminen ja ylläpitäminen osana menestyvän ja asiakaslähtöisesti toimivan hotelli- ja ravintolayrityksen toimintaa
- Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu (RPA1RH005D): ravintolan myyntiprosessit, tilaustarjoilu ja sen johtaminen. Kokouspalvelut ja catering-toiminta
- Ruokatuotannon prosessit (RPA1RH005E): kannattavan ateria- ja listasuunnittelun perusteet. Keittiöprosessit ja ruokatuotanto

Työelämäyhteydet

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

Kansainvälisyys

Oppimistehtävä toteutetaan kansainvälisessä oppimisympäristössä, niin että ainakin joku tehtävään liittyvä osa-alue vaatii sopeutumista monikulttuuriseen tapahtumaan.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojakson yhteinen oppimistehtävä sekä luennot, tentit, etätehtävät, harjoitukset

Vastuopettaja

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.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojakson päätyttyä pidetään palaute, mistä saatu välitön palaute kirjataan ylös ja käytetään hyvädyksi opintojakson seuraavassa toteutuksessa.

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 asiakaslähtöisesti. Tuotesuunnittelussa otetaan huomioon yrityksen, asiakkaan ja toimintaympäristön näkökulma.

Sisältö

Opintojakso koostuu viidestä kurssista, joiden sisältö on seuraava:

- Palvelut ja markkinointi (RAK2RH006A): asiakaslähtöiset palveluprosessit, markkinointiviestintä, sisäinen markkinointi
- Kannattavuuden suunnittelu (RAK2RH006B): yrityksen operatiivisen toiminnan suunnittelu ja seuranta
- Yrittäjyys ja yritystoiminta (RAK2RH006C): yritystoiminnan perusteet ja yrittäjyyden merkitys
- Svenska i arbetslivet (RAK2RH006D): kirjallisen viestinnän perusteet sekä työelämän viestintätilanteet
- Ravitsemustieto (RAK2RH006E): ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät, ravitsemussuositukset, ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointi, tavallisimmat erityisruokavaliot

Työelämäyhteydet

Tutustuminen yritykseen, jolle suunnitellaan ruokatuote.

Kansainvälisyys

Tuotesuunnittelussa huomioidaan asiakkaiden erilaiset kulttuuritaustat.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuupettaja

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.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Kaikki opintojakson kurssit ovat mukana opintojaksotehtävässä. Tässä opintojaksotehtävässä opiskelijoille ei anneta tarkkoja ohjeita tehtävän suorittamiseksi, vaan tehtävän toteutuksessa kannustetaan innovatiivisuuteen.

7 Kannattava yksikkö

Tunnistetiedot

tunnus: RKY2RH007

laajuus: 15 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Opintojaksot 1-4 tulee olla suoritettuna. Ei muita sidonnaisuuksia.

Oppimistavoitteet

Opiskelija perehtyy aloittavan yrityksen perustamistoimiin ja kannattavuuslaskelmien tekemiseen hotelli- ja ravintolayrityksen 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 käytöpääoman laskenta
- Puheviestintä (RKY2RH007C): esimies- ja asiakasviestinnän perusteet
- Työhyvinvointi (RKY2RH007D): työssä jaksaminen, työturvallisuus, työkykyä ylläpitävä toiminta yrityksessä, tasa-arvokysymykset, monikulttuuriset työyhteisöt
- Majoitusliiketoiminta (RKY2RH007E): majoitusliiketoiminta osana matkailuelinkeinoja, majoitusliikkeen liikeidea, majoitustoiminnan eri muodot, majoitusliikkeen tuote-/palvelurakenne

Työelämäyhteydet

Majoitusliiketoiminta-kurssi pohjautuu todellisiin yritysesimerkkeihin. Opiskelijan työharjoittelukokemuksia hyödynnetään puheviestintä-kurssissa.

Kansainvälisyys

Majoitusliiketoiminnassa on kansainvälinen toimintaympäristö. Työhyvinvoinnissa käsitellään

myös monikulttuurisia työyhteisöjä. Puheviestinnässä sivutaan myös kulttuurienvälistä viestintää.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Opintojaksossa on tutkiva ote – tiedonhankintaa, analysointia ja raportointia. Opintojakson aikana on paljon suullista esittämistä – esityksiä, keskustelua ja palautteenantamista.

Vastuopettaja

Päivi Mattsoff

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen –kurssin arviointi on hyväksytty tai hylätty. Muut osat eli kurssit arvioidaan erikseen asteikolla 1-5.

Opintojakson yhteisen oppimistehtävässä on mukana Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen -kurssi, Budjetointi ja tulosseuranta -kurssi sekä Puheviestinnän kurssi. Tehtävän vaikutus arviointiin vaihtelee opintojakson osissa.

Opintojaksotehtävä ei ole sisään rakennettuna Majoitusliiketoiminnan eikä Työhyvinvoinnin kursseissa.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

- Opintojaksotehtävän esittelyä periodin alussa on selkeytetty, ja näin opiskelijoiden epätietoisuus opintojaksotehtävästä on vähentynyt.
- Tehtävä palautetaan sekä Moodleen että paperiversiona, ja näin kurssien arviointi on nopeutunut ja opiskelijat saavat arvosanansa nopeammin.
- Puheviestinnän kurssin tenttiajankohtaa on aiennettu, jotta periodin lopussa opiskelijoiden työkuorma vähenisi.

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 tutkia 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 työyhteisön kehittämiseen.

Sisältö

- Päivittäisjohtaminen (RTJ2RH008A): tiimityö, johtajuus, esimiestyön vastuu
- Työoikeus (RTJ2RH008B): työsopimukset, työajat, työsuojelu

- International Communication Skills (RTJ2RH008C): kirjallista ja suullista viestintää englanniksi
- Tutkimusmenetelmät (RTJ2RH008D): tutkimus- ja kehittämismenetelmät, 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

Kansainvälisyys

Hyödynnetään kansainvälisiä tiedonlähteitä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

Pienimuotoisen tutkimus- ja kehittämistehtävän toteuttaminen pienryhmissä, lähiopetus, vierailuluennot, harjoitustehtävät sekä tentit.

Vastuopettaja

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.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Tehtävänantoa ja aikataulutusta on täsmennetty opiskelijapalautteen perusteella.

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 ravitsemisyrittäjien 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 yhteishenkilö käy harjoittelun aikana harjoittelupaikassa keskustelemassa harjoittelun ohjaajan ja opiskelijan kanssa (tavoite 80 % harjoittelupaikoista).

Työelämäyhteydet ja 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.

Vastuunopettaja

Pekka Soive

Oppimateriaalit

Vuosittain julkaistava Syventävän harjoittelun opas (extranetissä). Opiskelijan osallistuessa Syventävän harjoittelun tavoitteiden laadinnan opetukseen tavoitteiden laadinnassa käytetään oppimateriaalina Laadukas harjoittelu -käsikirjaa (Making the Most of your Work Experience).

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Syventävän harjoittelun opasta on selkeytetty. Harjoitteluoppaan ohjeita opintojen ja harjoittelun kytkemisestä toisiinsa on täsmennetty. Harjoittelusta pidetään kevätlukukaudella koulutusohjelmakohtaisia tiedotustilaisuuksia.

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, 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, verkkokaupan 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, ravintolahistoria 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.

Kansainvälisyys

Koulutuksen sisällössä otetaan huomion suomalaisen hotelli- ja ravintola-alan rooli muuttuvassa kansainvälisessä toimintaympäristössä.

Vastuopettaja

Markus Häyhtiö

Oppimateriaalit

Oppimateriaali ilmoitetaan erikseen kullekin opintojakson osalle.

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalauteet ja niiden hyödyntäminen

Palaute on analysoitu ja se on pääosin positiivista. Opintojaksotehtävän kokoava luonne koettiin haastavaksi, mutta samanaikaisesti erittäin hyödylliseksi. Jatkossa opintojaksossa korostetaan luovuutta ja innovatiivisuutta.

11 Suuntautumisvaihtoehto

Tunnistetiedot

tunnus: RVA4RH011

laajuus: 9 op

Lähtötaso ja sidonnaisuudet

Opintojaksot 1-8 suoritettuna.

Vaihtoehto: Hotel Management

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 sisäisten toimintojen johtamisen mallin. Toteutuskielinä englanti/suomi.

Sisältö

- Majoitusyrityksen liikeideapohjainen tuotekehitys (RVA4RH011A): strateginen tuotekehitys, innovatiivinen konseptikehitys, tulokellinen tiimityö ja tiimin johtaminen
- Majoitusyrityksen jakelukanavien hallinta (RVA4RH011B): jakelukanavat, jakelukanavastrategiat
- Majoitusyrityksen sisäisten toimintojen johtaminen (RVA4RH011C): toimintojen järjestäminen/strategiset valinnat, laadun johtaminen, turvallisuuden johtaminen

Vaihtoehto: Ravintolapalvelujen johtaminen

Opiskelija oppii rakentamaan ravintolan tuotemaailmaa asiakaslähtöisesti ja kannattavasti. Opiskelija paneutuu ravintolan juomatuotteeseen ja oppii analysoimaan tuotetta kriittisesti ja miettimään eri tuotteiden kannattavuutta yritykselle. Opintojakson eri osilla haetaan tuotteille myös erilaisia ja laadukkaita hankintakanavia. Opiskelija perehtyy ravintolaympäristön- ja miljöönn suunnittelun perusteisiin eri liikeideoissa, Hän ymmärtää kokonaisvaltaisen tuotesuunnittelun ja asiakaslähtöisyyden merkityksen yrityksen menestymiselle. Toteutuskielenä suomi.

Sisältö

- Haaga Wine Advanced (RVA4RH111A): perehdyttää syvällisesti viiniin ja muihin ravintola-alkoholeihin sekä ruoka- ja juomalistojen laadintaan ja hinnoitteluun.
- Ravintolayksikön ja -miljöönn suunnittelu (RVA4RH111D): perehdyttää asiantuntijan ohjauksessa ravintolayksikön suunnitteluun ja tarvittavaan viranomaisyhteistyö kenttään.
- Ravintolan valikoimasuunnittelu (RVA4RH111C): tavoitteena on antaa opiskelijoille ajankohtaista tietoa alan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen suunnittelusta ravintolayksikkönn liikeidea huomioiden.

Muut vaihtoehdot:

- Matkailukohteen suunnittelu ja johtaminen (Vastuuopettaja: Kristiina Havas) TAI
- Liiketalouden erikoistumisopinnot (Vastuuopettaja: Pekka Soive) TAI
- Helsingin yliopiston erikoistumisopinnot (Vastuuopettaja: Johanna Rajakangas-Tolsa) TAI
- Vastuullinen liiketoiminta (Vastuuopettaja: Mia Tarhanen) TAI
- Kansainvälisyysopinnot (Vastuuopettaja: Katri Salmi) TAI
- Kaksoistutkinto kansainvälisen partnerikoulun kanssa (Vastuuopettaja: Katri Salmi) TAI
- Yrittäjyys (Vastuuopettaja: Risto Karmavuo)

Työelämäyhteydet

Koko opintojakso tehdään yhteen tai useampaan kohdeyritykseen. Kohdeyrityksen edustaja on mukana tehtävänannon laadinnassa sekä loppuraportin esityksessä

Kansainvälisyys

Opintojakso toteutetaan osin englanniksi; osa opiskelijoista on kansainvälisiä opiskelijoita ja vaihto-opiskelijoita; opintojakso toteutetaan osin yhteistyönä partneriyliopiston ja sen asiantuntijoiden kanssa; soveltuvin osin kohdeyrityksenä käytetään ulkomaista majoitusyritystä.

Opetus- ja oppimismenetelmät

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

Vastuuopettajat

Ari Björkqvist, Heikki Ursin

Oppimateriaalit

Jokaisella kurssilla on oma oppimateriaalinsa

Arviointiperusteet

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

Opintojaksopalauteet ja niiden hyödyntäminen

Aiempien toteutusten suullinen ja kirjallinen opintojaksopalaute on kerätty ja niiden pohjalta on tehty muutoksia toteutuksiin mm. seuraavasti:

- tiivistetään yhteistyötä opintojakson 3 erillisen kurssin ja niiden opettajien kesken. Tarkennetaan kurssivaatimuksia sekä selvennetään aikatauluja
- tasoitetaan opintojakson osien kuormittavuutta
- parannetaan informaation jakamista opintojakson opiskelijoille, erityisesti ennen opintojakson alkua
- selvennetään opintojakson ja sen osien arviointiperusteita.

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 käytännönläheisesti yrityksen liiketoiminnan johtamis- ja suunnitteluprosesseihin.

Opiskelija omaa valmiuksia tuloksellisen ja kestäväen liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen.

Sisältö

- Henkilöstöjohtaminen (RTY3RH012A): henkilöstöstrategia, rekrytointi, suorituksen johtaminen, osaamisen johtaminen, erilaisuuden johtaminen, saneeraus.
- Liiketoiminnan kehittämisprojekti (RTY3RH012D)
- Rahoitussuunnittelu ja verotus (RTY3RH012C): investointilaskenta ja henkilö- ja yritysverotuksen perusteet.
- Vastuullinen liiketoiminta (RTY3RH012D): yrityksen yhteiskuntavastuu, ympäristöjohtaminen toimialalla.

Työelämäyhteydet

Opintojaksoon sisältyy yhteistyötä alan yrityksen kanssa.

Kansainvälisyys

Opintojaksolla saattaa olla myös kansainvälisiä yhteistyöyrityksiä

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 läpäisy edellyttää yhteisen oppimistehtävän (yrityspeli) suorittamista.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Opintojaksoa on kehitty saadun palautteen perusteella.

Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen

Tunnistetiedot

Tunnus: ROR3RH100

Laajuus: 3 op

Opintojakson tavoite

Opintojakson tavoitteena on kehittää opiskelijan opiskelutaitoja sekä vastuullisuutta, yhteistyökykyisyyttä ja oma-aloitteisuutta. Jakson tavoitteena on myös edistää opiskelijan valmistumista tavoiteaikataulussa, ammatti-identiteetin hahmottamista ja työelämään sijoittumista.

Teemat

- Opintoihin orientoituminen
- Opiskelu ja oppiminen ammattikorkeakoulussa
- Ryhmätyötaidot
- Tiedonhaku ja verkkotyöskentely
- Kansainvälistymisen polku
- Liike-elämän hyvät tavat
- Ammatillinen kasvu ja urapolku
- Opintoihin liittyvät kehityskeskustelut opettajatuutorin kanssa

Sisältö ja suoritustapa

Noin puolet opintojaksosta koostuu 'Oppijana HAAGA-HELIAssa' osuudesta, joka alkaa orientointiviikolla opinto-ohjaajan ja ohjelmajohtajan johdolla. Heille myös palautetaan suurin osa oppimistehtävistä. Opinto-ohjaaja ja ohjelmajohtaja jakavat vastuun puoliksi koko jaksosta. Opinto-ohjaaja vie suorituserkinnät Winhaan.

Toinen puoli opintojaksosta 'Ammatillinen kasvu ja urapolku' liittyy oman uran pohtimiseen ja sen vetää kokonaisuudessaan ohjelmajohtaja.

Suoritustapa ja arviointi

- A. Oppijana HAAGA-HELIA:ssa –osuus

Läsnäolo orientaatioviikolla , osallistuminen 1. periodin tuutorohjaustunneille

- B. Ammatillinen kasvu ja urapolku

Osallistuminen ohjelmajohtajan ohjaustunneille, osallistuminen HAAGA-HELIAN urapäivään 2010.

Saksan alkeet

Tunnus: GER4RH201 ja GER4RH202

Laajuus: 3 op / kurssi

■ Saksan alkeet 1: GER4RH201

Kurssi on tarkoitettu opiskelijoille, jotka eivät aikaisemmin ole opiskelleet saksaa. Yhdessä opintojakson GER4RH202:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija hallitsee tavallisimmissa arkielämän viestintätilanteissa käytettävän sanaston, sanonnat ja rakenteet. Tutustuttaa opiskelija saksan kielen ominaispiirteisiin ja saksankielisten maiden viestintäkulttuuriin sekä antaa opiskelijoille valmiudet selviytyä tavallisimmissa arkipäivän tilanteissa sekä majoitus- ja ravitsemisalun keskeisissä asiakaspalvelutilanteissa.

Teemat: Mm. yleiskielen perussanastoa ja sanontoja, substantiivien suvut ja artikkelien käyttö, sijamuotoja, prepositioita, persoona- ja omistuspronominit, verbin taivutusta, oppikirjassa esille tulevat viestintätilanteet.

■ Saksan alkeet 2 Palvelutilanteet: GER4RH202

Kurssi on tarkoitettu Saksan alkeet 1 GER4RH201 –kurssin käyneille opiskelijoille, jotka ovat aloittaneet saksan opinnot Haaga-Heliassa. Yhdessä opintojakson GER4RH201:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija tavallisimmissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työelämän viestintätilanteissa tarvittavaan ammattikieleen ja terminologiaan sekä syventää kommunikointivalmiutta asiakaspalvelutilanteissa.

Teemat: Keskeisin gastronomian perussanasto, Ravintolan asiakaspalvelutilanteet, Suomi matkailumaana, Kotikaupungin esittely, Nähtävyyksistä kertominen, Tien neuvominen, matkailijoiden opastaminen, Hotellin vastaanottotilanteet, muut asiakaspalvelutilanteet, Hotellin esittely, Keskeisin puhelinkieli, Järjestysluvat ja päivämäärät, Kieliopista mm. perfekt, sivulauseen sanajärjestys, man-rakenne.

Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne

Työelämäyhteydet

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia. Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Opiskelumateriaali

Pauli Kudel – Mari Kyyhkynen: Einverstanden! 1, Otava tai muu opettajan valitsema oppikirja.

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen opetukseen (läsnäolovelvollisuus 80 %).

Kirjalliset ja suulliset harjoitukset. Kirjallinen tentti.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Jokainen (päivä)opiskelija palauttaa vähintään yhden kirjoitustehtävän.

Lähes jokaisen kappaleen jälkeen (päivä)opiskelijat kirjoittavat sanakokeen. Oppitunneilla keskitytään enemmän suullisiin sekä kuunteluharjoituksiin, kirjalliset tehtävät tehdään tuntien ulkopuolella.

Kielioppiasioita on vähennetty ja keskitytään enemmän ammattisanastoon ja –viestintään.

Saksan jatko

Tunnus: GER4RH301 ja GER4RH302

Laajuus: 3 op / kurssi

▪ Mündliche und schriftliche Kommunikation: GER4RH301

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson GER4RH302:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija saksankielisen liikekirjeenvaihdon ominaispiirteisiin siten, että hän kykenee laatimaan saksankielisen liikekirjeen muodolliset ja tyylilliset seikat huomioon ottaen. Pääpaino on alan rutiinikirjeissä.

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijoiden alakohtaista suullista kielitaitoa ja edistää liike-elämässä tarvittavaa keskustelutaidon kehittymistä siten, että opiskelija kykenee keskustelemaan myös ajankohtaisista aiheista saksan kielellä.

Teemat: Saksankielisen liikekirjeen perusrakenne ja yleisimmät sanonnat, Vastaus tiedusteluun, mainosmateriaalin lähettäminen, Tarjousten tekeminen ja varausten vahvistaminen, Varausten peruuttaminen ja muuttaminen, Matkaohjelmaehdotuksen laatiminen, Valitukseen vastaaminen, Esittäytyminen, Hotelli-, ravintola- ja matkailualan tilanteita, Suomi matkailijoille, Ajankohtaiset aiheet.

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus: GER4RH302

Kurssi on tarkoitettu jatkavan tason saksan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Yhdessä opintojakson GER4RH301:n kanssa se kattaa jatkavalta tasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Tavoitteena on opiskelijan kielitaidon harjoittaminen siten, että hän pystyy toimimaan keskeisimmissä majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä. Opiskelija pystyy myös esittelemään majoitus- ja matkailuyrityksen sekä ravintolan tarjoamia palveluita ja Suomea matkailumaana.

Teemat: Hotellin vastaanottotilanteet ja muita asiakaspalvelutilanteita, Kohteliaat tiedustelut ja niihin vastaaminen, Puhelinkieli, Hotellin esittely, Gastronominen perussanasto, Ravintolan asiakaspalvelutilanteita, Suomen esittely matkailumaana, Tienneuvominen, nähtävyyksien esitleminen, Retkien, kiertoajeluiden ja muiden palveluiden välittäminen.

Vastuunopettaja

Sirpa Kajarinne

Oppimateriaali

Käytetään oppikirjan lisäksi autenttista lisämateriaalia.

Työelämäyhteydet

Otetaan huomioon opiskelijoiden tarpeet työelämän viestintätilanteissa. Elinkeinovierailut sekä vierailijat oppitunneilla.

Kansainvälisyys

Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan vaihtoon saksankielisiin maihin. Saksankielisiä vierailijoita oppitunneilla. Opiskellaan kielen lisäksi myös saksankielisten maiden kulttuuria.

Arviointi

Kirjallinen tentti. Aktiivisuus ja jatkuva näyttö.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Jokainen (päivä)opiskelija palauttaa vähintään yhden kirjoitustehtävän. Lisätty vierailujen sekä vierailijoiden määrää.

Ranskan alkeet

Tunnus: FRE4RH201 ja FRE4RH202

Laajuus: 3 op / kurssi

Ranskan alkeet 1: FRE4RH201

Kurssi on tarkoitettu opiskelijoille, jotka eivät aikaisemmin ole opiskelleet ranskan kieltä. Yhdessä opintojakson FRE4RH202:n kanssa se kattaa alkeistasolta lähtevät pakollisen toisen vieraan kielen opinnot.

Tavoitteet: Opiskelija hallitsee ranskan ääntämisen perusteet, tavallisimmissa arkielämän tilanteissa käytettävää sanastoa ja rakenteita sekä alkaa perehtyä oman alansa ammattisanastoon. Harjoitellaan sekä suullista että kirjallista viestintää ja omaksutaan ranskalaista kohteliaisuuskäytäntöä.

Teemat: Tervehdykset, yleiskielen perussanastoa ja sanontoja; Artikkelit ja substantiivit; Adjektiivien taivutus; Tavallisimmat prepositiot; Omistussuhteen ilmaiseminen; Lukusanat; Verbien presens ja lähifuturi; Ranskalaista tapakulttuuria erityisesti palvelualojen näkökulmasta; Ammattisanastoa koulutusalan mukaan.

Ranskan alkeet 2 Palvelutilanteet: FRERH202

Opintojakso on tarkoitettu alkeistason ranskan valinneille opiskelijoille, jotka ovat suorittaneet opintojakson FRE4RH201. Jos ranskan opintoja on esim. lukiosta n. 3-4 kurssia, voi HH:ssa aloittaa ranskan opinnot suoraan tästä kurssista, jolloin puuttuvat 3 op suoritetaan esim. vapaasti valittavalla kurssilla Gastronomian ranskaa (3 op).

Tavoitteet: Selviytyä yksinkertaisissa palvelutilanteissa niin asiakkaana kuin palvelun tarjoajana. Kerrata ja syventää alkeiskurssin 1 aikana opittuja perusrakenteita sekä laajentaa sanaston hallintaa ammattikieleen suuntautumisen mukaan. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon, ruokatuotannon sekä matkailun liikkeenjohdon opiskelijat tekevät projektehtävän eriytetysti.

Teemat: Matkustaminen, varaukset; Hotellissa asioiminen; Työelämän viestintätilanteita; Liikennevälineet ja liikkuminen; Ostokset; Yksinkertaisia kirjallisia viestejä sekä sähköpostin käyttöä; Asuminen ja ympäristö; Internetin käyttö ranskaksi.

Opintomateriaali

1. Martikainen-Mäkelä: Parfait ! 1. Ranskaa aikuisille (Otava).
2. www-aineistoa itseopiskelun tueksi (ks. lista Moodlessa).
3. Opiskelijan CD Parfait ! 1. (vapaaehtoinen) ääntämisharjoittelun tueksi.

Työelämäyhteydet

Pyritään hyödyntämään osallistujien kokemuksia kielitaitotarpeista omassa ammatissa ja työyhteisössä ja suuntaamaan viestinnän harjoittelua näille painopistealueille.

Kansainvälisyys

Opiskellaan kieltä ja kulttuuria huomioiden kulttuurienvälisen viestinnän perusasioita: kohteliaisuuskäytännöt, eri kielirekisterien käsite, sanaston kehitys kansainvälisissä kontakteissa. Käytetään kirjan tukena mahdollisimman autenttista lisämateriaalia. Rohkaistaan opiskelijoita hakeutumaan kv-vaihtoon ja –projekteihin ranskankielisiin maihin. Ranskalaiset vaihto-opiskelijat vierailevat tunneilla.

Vastuupettaja

Marjaana Mäkelä

Suoritustapa ja arviointi

Tenttiin voi osallistua, jos on ollut lähiopetuksessa läsnä vähintään 80% Osallistuminen lähiopetukseen (huom.yllä) ja aktiivisuus. Oppimispäiväkirjan pitäminen on suotavaa. Lopputentti, jossa materiaali saa olla mukana. Lähiopetuspäivien välillä palautettavat kirjalliset harjoitukset ja tehtävät. Sanakertaukset.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Sanastokertauksia pidetään jokaisen tekstikappaleen jälkeen. Suullisen harjoittelun osuutta korostetaan erityisesti (runsaat ääntämis- ja pariharjoitukset). Verkkopohjaista materiaalia hyödynnetään itsenäisessä työskentelyssä ja siihen annetaan ohjausta tietokonehuokassa.

Ranskan jatko

Tunnus: FRE4RH301 ja FRE4RH302

Laajuus: 3 op / kurssi

Communication écrite et orale, FRE4RH301

Ranskan kirjallinen ja suullinen viestintä on tarkoitettu ns. jatkotason ranskan opiskelijoille (lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot). Se suoritetaan pääsääntöisesti opintojakson FRE4RH302:n jälkeen.

Tavoitteet: Perehtyminen ammatilliseen viestintään hotelli-, ravintola- ja matkailuelinkeinon näkökulmasta. Oman alan ranskankielisten julkaisujen ja nettisivujen käyttö. Suullisen viestinnän harjoittelu tilanteissa, joissa käytetään työelämän sanastoa.

Teemat: Viestintätilanteiden harjoittelu ja sanaston aktivoiminen, ammattisanaston kartuttaminen: majoitus, ravintolatilanteet, matkailu; Liikeviestintä ranskankielisissä maissa, standardit ja kohteliaisuuden merkitys; Tärkeimmät viestityypit marata-alalla: tiedustelut, varaukset, peruutukset, vahvistukset, reklamaatiot, tarjoukset; Sähköisen viestinnän erityissanasto ja -käytännöt; Europass-standardin mukainen CV ranskaksi; Ammattilehtien käyttö tiedonlähteenä painettuina ja internetissä.

Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme: FRE4RH302

Opintojakso on pakollinen jatkotason ranskan valinneille. Se suoritetaan pääsääntöisesti ensimmäisenä opiskeluvuonna.

Tavoitteet: Perehtyminen kunkin koulutusalan ranskankieliseen terminologiaan ja työelämän kielenkäytön erityispiirteisiin. Ammattisanaston hallinta asiakaspalvelutilanteita silmälläpitäen.

Teemat: Ammattiterminologia: ruokalistat ja valmistusohjeet, hotelli- ja matkailusanasto; Eri palveluiden esitleminen ranskaksi; Tiedonhaku ranskankielisistä lähteistä; Ammattitekstin ymmärtäminen ja tulkitseminen suomeksi; Ruokalistakäännökset suomesta ranskaan ja ranskasta suomeen.

Oppimateriaali

Opettajan laatima materiaalipaketti sekä ranskankieliset Internet-sivut ja ammattilehdet.

Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia ja suunnataan harjoitustyyppisiä ja sanastoa myös siten, että ne vastaavat opiskelijoiden mielekkäiksi kokemia työelämän tilanteita.

Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen (Centre Culturel Français, yhteydet ranskankielisiin vaihto-opiskelijoihin).

Vastuupettaja

Marjaana Mäkelä

Suoritustapa ja arviointi

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen sekä kirjalliset tehtävät, joista kootaan portfolio.

Lähiopetuksessa 80 % läsnäolo. Oppimistehtävät, jotka palautetaan opettajalle tunneilla tai sähköpostilla lähiopetuspäivien välissä yhteisen sopimuksen mukaan.

Aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen, suullinen esitys pari- tai yksilötehtävänä, kirjalliset tehtävät, portfolio.

Opintojaksopalautteet ja niiden hyödyntäminen

Kurssimateriaalin sisältöä on muokattu: esim. sanaston käytännönläheisyys; suullisen esityksen sisällyttäminen suoritukseen, portfolion laajuus. Matkailusanaston laajentaminen (esim. kestävä kehitys ja matkailu).