

Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy**RESTO18 Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut,
Päivätoteutus****TUTKINTO-OHJELMAN KUVAUS JA OSAAMISALUEET**

Ravitsemispalvelujen tutkinto-ohjelmassa opiskelijalla on mahdollisuus saavuttaa monipuoliset taidot toimiakseen liikeideoiltaan erilaisissa ravitsemis- ja palvelualan organisaatioissa. Restonomi (AMK) työskentelee matkailu-, ravitsemis- ja talousalan asiantuntija- ja kehittämistehtävissä, myynti- ja markkinointitehtävissä, esimiestehtävissä ravitsemispalveluissa tai yrittäjänä.

AMMATILLINEN OSAAMISPROFIILI

Restonomi (AMK) on kansainvälistyvä, mutta paikallisuutta arvostava ammattilainen, jolla on niin käden taitoja kuin liiketoimintaosaamistakin. Hän on työelämän kehittäjä, joka huomioi kuluttajan tarpeet ja kantaa yhteiskunnallista ja ekologista vastuuta. Hän on ammattilainen, joka saa ravinnosta aikaan ruokaelämyksen. Ravitsemispalveluja tuottaessaan hän huomioi terveellisuuden, turvallisuuden, kokemuksellisuuden ja liiketoiminnallisuuden. Valinnaiset opinnot auttavat syventämään osaamista ravitsemuksessa, palveluliiketoiminnassa ja ruokatuotteiden kehittämisessä. Osaamistaan voi täydentää myös muiden koulutusalojen sisältöjä hyödyntäen.

PEDAGOGISET TOIMINTAMALLIT

Restonomin opinnot koostuvat palvelutoiminnasta, projekteista, harjoittelusta, vapaasti valittavista opinnoista ja opinnäytetyöstä. Opetussuunnitelma mahdollistaa opintoja myös koko ruokaketjun opinnoissa tai muilta koulutusaloilta. Opintokokonaisuudet ovat eri oppiaineiden muodostamia kokonaisuuksia ja asiakaslähtöisiä palveluja ja projekteja. Myöhemmässä opintojen vaiheessa opintokokonaisuudet toteutuvat työelämän kehittämisprojekteina.

code	name	1	2	3	4	sum
RESTO16-1057	KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT					20
RESTO16-1058	Osaajaksi kehittyminen					10
YPO1A2	Opiskelu- ja työelämäosaamisen kehittyminen	2				2
YPO2A2	Kansainväliseksi osaajaksi kehittyminen	2				2
YPO3A3	Viestintätaidot	3				3
YPO4A3	Tieto- ja viestintäteknikka	3				3
RESTO16-1059	Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen					5
XX00BE90	Yritystoiminta ja yrittäjyys			3		3
XX00BE91	SeAMK innovaatioviikko		2			2
RESTO16-1060	Tutkimus- ja projektiosaaminen					5
YPO1C2	Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet		2			2
YPO2C3	Projektitoiminnan perusteet		3			3
RESTO16-1061	PERUSOPINNOT					33
RESTO16-1062	Matemaattiset ja viestintävalmiudet					15
KI15AMAT001	Matematiikka	3				3

YELVIEST02	Työelämän viestintä	2	2
YELRUOTS06	Svenska 1	3	3
YELRUOTS07	Svenska 2	2	2
VIRKARUKI	Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, kirjallinen		0
VIRKARUSU	Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, suullinen		0
YELENGLI06	English 1	3	3
YELENGLI07	English 2	2	2
RESTO16-1063	Ruokaketjun liiketoimintavalmiudet		13
YE00BS62	Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa	5	5
YE00BS63	Henkilöstöjohtaminen ruokaketjussa	5	5
CA00BS64	Yritystalouden hallinta	3	3
RESTO16-1064	Tutkimus ja kehittämistyövalmiudet		5
CA00BS65	Tutkimus- ja kehittämistyö	5	5
RESTO16-1065	AMMATTIOPINNOT		72
RESTO16-1066	Ruokaketju		13
YE00BI08	Ruokaketjun toiminta	5	5
YE00BI09	Ruokaketjun vastuullisuus	5	5
YE00BI34	Ruokaketjun kemia	3	3
RESTO18-1000	Ravitsemispalvelut		44
CA00BI44	Ruokapalvelujen tuottaminen	12	12
CA00BT61	Ruokatuotannon perusteet	8	8
CA00BT62	Ruokapalvelujen tuottaminen	4	4
YELETMBI05	Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia	5	5
CA00BS66	Elintarvikkeet ja ravitseminen	5	5
CA00BS67	Asiakkaan kohtaaminen ja kokemuksellisuus	4	4
KA15B20	Tuotannonohjaus ammattikeittiössä	2	2
CA00BI48	Ruokapalvelujen johtaminen	8	8
CA00BS68	Ruokapalvelujen laadun kehittäminen	4	4
CA00BI50	Ravitsemuksen erityiskysymykset	4	4
RESTO17-1003	Palveluliiketoiminta		15
CA00BI51	Prosessien kehittäminen	5	5
CA00BI52	Palvelujen konseptointi	5	5
CA00BI53	Liiketoiminnan suunnittelu		5 5
RESTO16-1067	SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT		30
RESTO16-1068	Ravitsemusosaaminen		15
CA00BI54	Ravitsemuslaatu	5	5
CA00BS71	Ravitsemusviestintä ja -tutkimus	5	5
CA00BS72	Ravitsemuskasvatus ja -projekti	5	5
RESTO16-1069	Ruokapalvelujen kehittäminen		15
CA00BI55	Ruokalistasuunnittelu	5	5
YE00BI37	Tuotekehitys	5	5

CA00BI56	Ruokatuotantoprosessit		5	5
RESTO16-1070	Tila- ja elämystalvet			15
CA00BS73	Konseptilähtöinen tilasuunnittelu		5	5
CA00BS74	Messuprojekti		5	5
CA00BS75	Elämystalpahtuma		5	5
RESTO18-1001	Monialaiset työelämäprojektit (FramiPro)			0
RESTO16-1072	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT			10
YE00BS76	Englantia amk-opintoihin		2	2
YE00BS77	Ruotsia amk-opintoihin		2	2
YE00BI41	Ajankohtainen projekti		2	2
CA00BS78	Ruoka ja viini		3	3
RESTO16-1073	HARJOITTELU			30
KI15EPEHAR1	Perusharjoittelu		12	12
KI15EERHAR1	Erikoistumisharjoittelu		18	18
RESTO16-1074	OPINNÄYTETYÖ			15
KI15FTU001	Opinnäytetyö		15	15
KI15FTU0002	Kypsyysnäyte			0

RESTO16-1057 KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT: 20 op

RESTO16-1058 Osaajaksi kehittyminen: 10 op

YPO1A2 Opiskelu- ja työelämäosaamisen kehittyminen: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- toimia ammattikorkeakoulun opiskelu- ja toimintaympäristössä
- kehittää omia oppimis- ja työnhakutaitojaan
- nimetä keskeisiä työelämään ja työsuhteeseen liittyviä sääntöjä ja velvollisuuksia
- käyttää monipuolisia oppimis- ja työympäristöjä omassa opiskelussa ja työelämässä

Sisältö

- AMK-koulutuksen opintojen rakenne
- Opiskeluun orientoituminen omassa tutkinto-ohjelmassa
- Korkeakouluopiskelu ja sitä ohjaavat säädökset, SeAMKin toimintaperiaatteet ja säännöt
- SeAMK yhteisönä ja oppimisympäristönä sekä opiskelijakunnan toiminta
- SeAMKin kirjastopalvelut
- Opiskelu- ja oppimistaidot sekä niissä kehittyminen
- Opintososiaaliset palvelut ja hyvinvointipalvelut SeAMKissa
- Urasuunnitteluun ja työnhakemiseen liittyvän osaamisen kehittäminen
- Työsuhteen ehdot ja työntekijänä toimiminen

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

- hyväksytty / hylätty

Hyväksytty: Opiskelija osallistuu opintojakson tapaamisiin (mikäli ei ole verkkokurssi) ja osoittaa osaamistavoitteissa esitetyn osaamisen niiden aikana ja/tai suorittamalla opintojaksoon mahdollisesti kuuluvat tehtävät hyväksytysti.

- Hylätty: opiskelija ei saavuta opintojakson osaamistavoitteita eikä pysty osoittamaan osaamistaan niissä

YPO2A2 Kansainväliseksi osaajaksi kehittyminen: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa monikulttuurisuuden merkityksen ihmisten välisessä vuorovaikutuksessa kotimaassa ja ulkomailla
- kuvata kansainvälisyyden ja kansainvälisen osaamisen merkityksen opiskelussaan, työelämässä ja erilaisissa elämäntilanteissa
- soveltaa erilaisia kansainvälistymismahdollisuuksia omassa opiskelussaan
- arvioida kansainvälisen verkostoitumisen, globaalien megatrendien ja globaalin vastuun vaikutuksia

Sisältö

Kansainvälisyys ammattikorkeakouluopinnoissa

Kansainvälisen osaamisen merkitys ja sisältö

Globaali maailmantalous ja yhteiskuntakehitys

Moninaisuuden ja erilaisuuden kohtaaminen

Monikulttuurinen opiskelu- ja työskentely-ympäristö sekä kulttuurien välinen viestintä

YK:n vuosituhatavoitteet ja Suomen kehityspoliittiset tavoitteet

Opiskelu ja harjoittelu ulkomailla osana korkeakouluopintoja, työnhaku ulkomailla

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty /hylätty

Hyväksytty: Opiskelija osallistuu opintojakson tapaamisiin (mikäli ei ole verkkokurssi) ja osoittaa osaamistavoitteissa esitetyn osaamisen niiden aikana ja/tai suorittamalla opintojaksoon mahdollisesti kuuluvat tehtävät hyväksytysti.

- Hylätty: opiskelija ei saavuta opintojakson osaamistavoitteita eikä pysty osoittamaan osaamistaan niissä

YPO3A3 Viestintätaidot: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa esiintymis- ja ryhmäviestintätilanteissa
- analysoida ja arvioida viestintätaitoja osana ammatillista kehittymistä.
- soveltaa SeAMKin kirjallisten töiden ohjeita tehtävissään.

Sisältö

- Viestintätyylin analysointi

- Esiintymistaito ja vuorovaikutus (palvelutilanteissa)

- Ryhmäviestintätaito (keskustelutaito, palautteen antaminen ja vastaanottaminen, toimintatavat,

kokoustekniikka, asiakirjastandardi, pöytäkirjat, muistiot)

- Kirjallisten töiden raportointiohjeet (lähdeviittaustekniikka, referointi, kielenhuolto, mallipohja, Urkund)

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

- Tyydyttävä (2-1):

Opiskelija osaa viestiä lähettäjälähtöisesti: hän ei osaa ottaa tavoitetta, vastaanottajaa tai tilannetta huomioon riittävästi. Tekstin rakenne on hajanainen ja epälooginen ja argumentointi on yksipuolista ja niukkaa. Havainnollistaminen on suppeaa ja epätarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä vain viestin lähettäjän näkökulmasta.

Hyvä (3-4)

- Hyvä (4-3):

Opiskelija osaa viestinnässään ottaa osittain huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan. Osaa ylläpitää viestinnän vuorovaikutusta. Tunnistaa jossain määrin viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen. Tekstin rakenne on pääosin selkeää ja johdonmukaista ja argumentointi on monipuolista ja uskottavaa. Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä joiltakin osin ja osittain realistisesti.

Kiitettävä (5)

- Kiitettävä (5):

Opiskelija osaa viestinnässään ottaa erinomaisesti ja vakuuttavasti huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan, hän osaa toimia vastuullisesti ja sovittujen toimintatapojen mukaisesti. Viestinnän vuorovaikutus on erittäin taitavaa. Osaa tunnistaa viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen. Tekstin rakenne noudattaa tekstilajille ominaista rakennetta, teksti on loogista, selkeää ja sidosteista ja argumentointi on monipuolista ja eri näkökulmia huomioon ottavaa ja vakuuttavaa.

Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista, tehokasta ja harkittua. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä monipuolisesti ja realistisesti tavoitteen, tarkoituksen, vastaanottajan ja oman ammattialansa kannalta.

YPO4A3 Tieto- ja viestintäteknikka: 3 op

Osaamistavoitteet

- Opiskelija osaa käyttää käytössä olevia toimisto-ohjelmia, erilaisia verkkopalveluita ja verkko-oppimisympäristöä.
- Opiskelija osaa soveltaa tietoteknisiä perustaitoja uusissa laite- ja ohjelmistoympäristöissä.

Sisältö

- Johdatus toimisto-ohjelmiin
 - Tekstinkäsittely
- kirjallisten töiden ohjeen mukaiset asetukset
- asiakirjastandardi
- Taulukkolaskenta
- laskentamallit
- kaaviot
- Esitysgrafiikka

esityksen sisältö ja rakenne
esityksen asetukset
- Verkkopalvelujen hyödyntäminen
pilvipalvelut
verkkoneuvottelu työvälineenä

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)****Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija tunnistaa yleisimpien toimisto-ohjelmien ja verkkopalveluiden käyttömahdollisuuksia. Opiskelija hallitsee toimisto-ohjelmien yksinkertaisen peruskäytön.

Hyvä (3-4)**Hyvä (3-4)**

Opiskelija tunnistaa toimisto-ohjelmien ja verkkopalveluiden käyttömahdollisuuksia ja ymmärtää niiden toimintaperiaatteet ja käyttömahdollisuudet henkilökohtaisen työskentelyn apuvälineinä. Opiskelija osaa käyttää toimisto-ohjelmia erilaisissa käyttötilanteissa.

Kiitettävä (5)**Kiitettävä (5)**

Opiskelija tunnistaa toimisto-ohjelmien ja verkkopalveluiden käyttömahdollisuuksia ja ymmärtää niiden toimintaperiaatteet. Opiskelija osaa itsenäisesti ja monipuolisesti soveltaa toimisto-ohjelmia ja verkkopalveluita erilaisissa käyttötilanteissa.

RESTO16-1059 Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen: 5 op**XX00BE90 Yritystoiminta ja yrittäjyys: 3 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa

- kuvata yritystoiminnan merkitystä ja roolia yhteiskunnassa ja oman alansa kannalta
- selittää yrittäjyyden ilmenemismuotoja yksilöiden ja organisaatioiden tasolla
- kuvata yrittäjyyskyvykkyudet ja analysoida omia yrittäjyyskyvykkyksiään
- kuvata kannattavan liiketoiminnan perusedellytykset
- tarkastella analyttisesti oman alansa yrittäjyyden tulevaisuuden näkymiä

Sisältö

- yritystoiminta osana yhteiskuntaa ja globaalia toimintaympäristöä
- yrittäjyys toimintamallina ja yritystoimintana
- liiketoiminnan peruskäsitteet ja ansaintalogiikka
- Yritystoiminta osana työuraa omalla alalla

Esitietovaatimukset

Ei ole.

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

- Hyväksytyt suoritus edellyttää aktiivista osallistumista ja kaikkien tehtävien hyväksytyä suoritusta. Opintojakson osaamistavoitteiden on täyttyvä, jotta suoritus voidaan hyväksyä.

XX00BE91 SeAMK innovaatioviikko: 2 op

Osaamistavoitteet

1. Käyttäjakeskeisen ongelmanratkaisumenetelmän ymmärtäminen ja sen hyödynnettävyys kehitystehtävissä
2. Kehitystehtävän analysointi
3. Asiakasongelman ymmärtäminen
4. Kehitystehtävän määrittely
5. Konseptointi
6. Asiakaspalautteen hankkiminen
7. Ryhmätyöskentelytaidot

Sisältö

Opintojakso toteutetaan päiväopinnoissa viikon mittaisena intensiiviopintojaksona. Sen aikana opiskelijat eivät osallistu muuhun SeMKin opetukseen. SeMK Innovaatioviikon aikana ratkotaan todellisia työelämän ongelmia monialaisissa opiskelijaryhmissä Design Thinking menetelmän mukaisesti. Sen mukaisesti perehdytään asiakas- ja liiketoimintanäkökulmiin. Innovaatioviikon tuotos on testattu ratkaisukonsepti.

Monimuoto-opinnoissa opinto toteutetaan verkko-opetuksena.

Esitietovaatimukset

Ei ole.

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/hylätyt

Läsnäolon seuranta, aktiivinen työskentelyyn osallistuminen, tehtävien kriteerien mukainen suoritus. Monimuotototeutuksessa hyväksytyt suoritus edellyttää aktiivista osallistumista ja kaikkien tehtävien hyväksytyä suoritusta.

RESTO16-1060 Tutkimus- ja projektiosaaminen: 5 op

YPO1C2 Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa tieteellisen ja arkiajattelun eroja
- määrittää tutkimuksellisia lähestymistapoja ja tutkimuksen peruskäsitteitä
- esitellä tutkimusprosessin ja raportoinnin vaiheet (rakenne)
- selittää kriittisen ajattelun merkityksen tutkivassa ja kehittävässä työotteessa
- antaa esimerkkejä tutkimusetiikan merkityksestä

Sisältö

- tieteellinen ajattelu ja arkiajattelu
- yleinen tutkimusetiikka
- keskeisiä tutkimusmenetelmiä
- tutkimuksen peruskäsitteet ja rakenne
- tutkimusprosessin ja - raportin vaiheet
- tutkiva ja kehittävä työote

Esitietovaatimukset

Aikaisempia opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit**Hyväksytty/hylätty**

- Hyväksytty/hylätty
- Hyväksytty: Opiskelija osoittaa osaamistavoitteissa esitetyn osaamisensa suorittamalla opintojaksoon kuuluvat tehtävät hyväksytysti.
- Hylätty: Opiskelija ei saavuta opintojakson osaamistavoitteita eikä pysty osoittamaan osaamistaan niissä

YPO2C3 Projektitoiminnan perusteet: 3 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa

- selittää projektityyppisen työskentelyn luonteen sekä sen, milloin projektityöskentelymalli on tarpeellinen
- esitellä perustiedot ja valmiudet, joiden perusteella hän voi osallistua projektityöhön sekä projektien suunnitteluun.
- selittää projektiin liittyvät käsitteet, projektisuunnitelman sisällön, projektin aikasuunnitelman ja projektin ohjaamisen (elinkaari).
- esitellä projektisyklin eri vaiheisiin liittyvät tehtävät.

Sisältö

- projektitoiminnan käsitteet ja toimintatavat
- projektin vaiheet ja prosessi
- projektisuunnitelma (aika-, resurssi- ja kustannussuunnittelu)
- projektiorganisaatio ja sidosryhmät
- projektin muutokset, riskit ja ongelmat
- projektiviestintä ja raportointi
- projektin päättäminen

Esitietovaatimukset

Aikaisempia opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

1-2:

Opiskelija hallitsee projektin keskeisimmät käsitteet ja hallintamenetelmät. Hän kykenee tekemään projektisuunnitelman ja hänellä on ymmärtämystä projektin läpiviennistä ja hallinnasta.

Hyvä (3-4)

3-4:

Opiskelija hallitsee hyvin projektin keskeisimmät käsitteet ja hallintamenetelmät. Hän kykenee tekemään erilaisia projektisuunnitelmia ja hänellä on hyvä ymmärtämys projektin läpiviennistä ja hallinnasta.

Kiitettävä (5)

5:

Opiskelija hallitsee erinomaisesti projektin keskeisimmät käsitteet ja hallintamenetelmät. Hän

kykenee tekemään erilaisia projektisuunnitelmia ja analysoimaan niitä. Hänellä erittäin hyvä ymmärrys projektin läpiviennistä ja hallinnasta sekä johtamisesta.

RESTO16-1061 PERUSOPINNOT: 33 op

RESTO16-1062 Matemaattiset ja viestintävalmiudet: 15 op

KI15AMAT001 Matematiikka: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa käyttää matematiikkaa työssään ja opinnoissaan kohtaamiensa ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa ratkaista yhtälön. Opiskelija osaa prosenttilaskennan. Hän osaa laskea prosentuaalisia eroja ja muutoksia. Opiskelija osaa talousmatematiikan perusteet. Opiskelija osaa yksikkömuunnokset.

Sisältö

Peruslaskutoimitukset, likiarvot, murtoluvut, yksikkömuunnokset, prosenttilaskenta, potenssi ja juuri, polynomit, suhde ja verranto, yhtälöt ongelmanratkaisussa. Liuos- ja seoslaskut. Talousmatematiikan perusteet.

Esitietovaatimukset

Ei vaadita edeltäviä opintoja.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

1-2: Opiskelija osaa perusasiat.

Hyvä (3-4)

3-4: Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa matematiikan menetelmiä hyvin.

Kiitettävä (5)

5: Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa matematiikan menetelmiä kiitettävästi.

YELVIEST02 Työelämän viestintä: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa toimia tarkoituksenmukaisesti työelämän esiintymis- ja ryhmäviestintätilanteissa ja osaa laatia tavallisimmat työelämässä tarvittavat tekstit. Opiskelija tutustuu opinnäytetyössä tarvittaviin tieteellisen tekstin konventioihin ja osaa soveltaa niitä omassa tekstissään. Hän osaa viestiä jäsenyनेesti, ymmärrettävästi ja vakuuttavasti.

Sisältö

- yhteisöviestinnän perusteet
- alan keskeiset tekstit, liikekirjeet, tiedottaminen
- tutkimusviestinnän perusteet

Esitietovaatimukset

Viestintätaidot

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa viestiä lähettäjälähtöisesti: hän ei osaa ottaa tavoitetta, vastaanottajaa tai tilannetta huomioon riittävästi. Tekstin rakenne on hajanainen ja epälooginen ja argumentointi on yksipuolista ja niukkaa. Havainnollistaminen on suppeaa ja epätarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä vain viestin lähettäjän näkökulmasta.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa viestinnässään ottaa osittain huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan. Hän osaa ylläpitää viestinnän vuorovaikutusta. Tekstin rakenne on pääosin selkeää ja johdonmukaista ja argumentointi on monipuolista ja uskottavaa. Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä joiltakin osin ja osittain realistisesti. Hän tunnistaa jossain määrin viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa viestinnässään ja vuorovaikutuksessaan ottaa taitavasti ja uskottavasti huomioon tavoitteen, tilanteen ja vastaanottajan, hän osaa toimia vastuullisesti ja sovittujen toimintatapojen mukaisesti. Tekstin rakenne noudattaa tekstilajille ominaista rakennetta, teksti on loogista, selkeää ja sidosteista ja argumentointi on monipuolista ja eri näkökulmia huomioon ottavaa ja vakuuttavaa. Havainnollistaminen on tarkoituksenmukaista, tehokasta ja harkittua. Opiskelija osaa arvioida omaa viestintäänsä monipuolisesti ja realistisesti tavoitteen, tarkoituksen, vastaanottajan ja oman ammattialansa kannalta. Hän osaa tunnistaa viestinnän kulttuurisidonnaisen luonteen.

YELRUOTS06 Svenska 1: 3 op**Osaamistavoitteet**

Yleiset osaamistavoitteet (3 op)

Opiskelija osaa viestiä ruotsin kielellä suullisesti ja kirjallisesti työelämän viestintätilanteissa.

Opiskelija pystyy keskustelemaan omaan alaansa ja työpaikkaansa liittyvistä asioista ja kehittää oman alansa tietämystään ruotsinkielisen kirjallisuuden ja muun lähdemateriaalin avulla.

Opiskelija

- osaa kertoa itsestään, koulutuksestaan ja työkokemuksestaan.
- osaa kirjoittaa cv:n ja työhakemuksen ja selviää työnhakutilanteista.
- osaa kirjoittaa työelämään liittyviä viestejä (esim. sähköpostit ja liikekirjeet) ja selviää suullisista viestintätilanteista esim. puhelintilanteet, yritysesittelyt ym
- hallitsee kohteliaisuusfraseologiaa ja small talkia

Sisältö

Kaikille yhteiset sisällöt:

- itsestä ja opinnoista kertominen
- cv: n laatiminen, työhakemus ja työhaastattelu
- kirjallinen viestintä työelämässä
- suulliset esitystaidot (esim. puhelintilanteet, yritysesittelyt)
- kohteliaisuusfraseologia ja small talk
- oman alan tekstien ymmärtäminen ja tiivistäminen
- Johdatus oman alan perusterminologiaan

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

1

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa sanastoa, mutta virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä. Hän selviää auttavasti ennakoitavissa työelämän tilanteissa. Ääntämisessä havaittavissa muiden kielten vaikutusta.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään perusrakenteita lähes virheettömästi ja ammattialan perussanastoa ymmärrettävästi. Hän selviytyy kohtalaisesti ennakoituissa työelämän tilanteissa ja ääntää ymmärrettävästi.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään monipuolisia rakenteita ja laajaa ammattialan sanastoa lähes virheettömästi. Hän on aktiivinen ja selviytyy itsenäisesti ja sujuvasti työelämän kirjallisissa ja suullisissa tilanteissa. Ääntäminen on kohdekielenomaista.

YELRUOTS07 Svenska 2: 2 op**Osaamistavoitteet**

Alakohtaiset osaamistavoitteet (2op)

Opiskelija:

- osaa oman erityisalansa terminologiaa ja sanastoa
- osaa soveltaa yllämainittuja taitojaan käytännön tilanteissa eri työtehtävissään
- osaa hankkia uutta tietoa alaltaan eri lähteistä ja soveltaa sitä suullisessa ja kirjallisessa ilmaisussaan

Sisältö

Alakohtaiset sisällöt (2 op)

Oman alan erityisterminologia

Ammattialan työtehtävät ja työympäristöt

Palvelutilanteet

Alaan liittyvät esitykset ja keskustelut

Esitietovaatimukset

Svenska 1

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa sanastoa, mutta virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä. Hän selviää auttavasti ennakoitavissa työelämän tilanteissa. Ääntämisessä havaittavissa muiden kielten vaikutusta.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään perusrakenteita lähes virheettömästi ja ammattialan perussanastoa ymmärrettävästi. Hän selviytyy kohtalaisesti ennakoituissa työelämän tilanteissa ja ääntää ymmärrettävästi.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää viestinnässään monipuolisia rakenteita ja laajaa ammattialan sanastoa lähes virheettömästi. Hän on aktiivinen ja selviytyy itsenäisesti ja sujuvasti työelämän kirjallisissa ja suullisissa tilanteissa. Ääntäminen on kohdekielenomaista.

VIRKARUKI Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, kirjallinen: 0 op

VIRKARUSU Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, suullinen: 0 op

YELENGLI06 English 1: 3 op

Osaamistavoitteet

Yleiset tavoitteet (3 op):

Opiskelija osaa viestiä englannin kielellä suullisesti ja kirjallisesti työelämän viestintätilanteissa. Opiskelija pystyy keskustelemaan omaan alansa ja työpaikkaansa liittyvistä asioista englanniksi ja kehittää oman alansa tietämystään englanninkielisen kirjallisuuden ja muun lähdemateriaalin avulla.

Opiskelija

- osaa kertoa itsestään, koulutuksestaan ja työkokemuksestaan.
- osaa kirjoittaa cv:n ja työhakemuksen ja selviää työnhakutilanteista.
- osaa kirjoittaa työelämään liittyviä viestejä (esim. sähköpostit ja liikekirjeet) ja selviytyy suullisista viestintätilanteista (puhelin, yritysesitykset yms)
- hallitsee kohteliaisuusfraseologiaa ja small talkia

Sisältö

Kaikille yhteiset sisällöt (3 op):

Itsestä ja opinnoista kertominen
Työnhaku, cv, työhakemus, työhaastattelu
Esitykselliset (esim. oman alan yrityksen esittely)
Kohteliaisuusfraasit ja small talk
Kirjallinen viestintä työelämässä
Oman alan tekstien referointi ja tiivistelmät
Johdatus oman alan perusterminologiaan

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa käyttää yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa ammattisanastoa. Virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää oman ammattialansa ammattisanastoa tyydyttävästi. Hän ymmärtää alansa perustekstejä ja selviytyy kohtalaisesti ennakoituissa työelämän tilanteissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää oman alansa ammattisanastoa taitavasti. Hän ymmärtää ja tuottaa vaativaa ammattiaineistoa. Selviytyy hyvin oman alansa työtilanteissa.

YELENGLI07 English 2: 2 op

Osaamistavoitteet

Alakohtaiset osaamistavoitteet (2 op)

Opiskelija:

- osaa oman erityisalansa terminologiaa ja sanastoa
- osaa soveltaa yllämainittuja taitojaan käytännön tilanteissa eri työtehtävissään sekä kirjallisesti että suullisesti
- osaa hankkia uutta tietoa alaltaan eri lähteistä ja soveltaa sitä suullisessa ja kirjallisessa ilmaisussaan

Sisältö

Alakohtaiset sisällöt (2 op)

Oman alan erityisterminologia

Ammattialan työtehtävät ja työympäristöt

Palvelutilanteet

Alaan liittyvät esitykset ja keskustelut

Esitietovaatimukset

English 1

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa käyttää yksinkertaisia rakenteita ja suppeaa ammattisanastoa. Virheet haittaavat ymmärrettävyyttä. Hän ymmärtää hidasta ja selkeää puhetta ja helpohkoa ammattialan tekstiä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää oman ammattialansa ammattisanastoa tyydyttävästi. Hän ymmärtää alansa perustekstejä ja selviytyy kohtalaisesti ennakoituissa työelämän tilanteissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää oman alansa ammattisanastoa taitavasti. Hän ymmärtää ja tuottaa vaativaa ammattiaineistoa. Selviytyy hyvin oman alansa työtilanteissa.

RESTO16-1063 Ruokaketjun liiketoimintavalmiudet: 13 op

YE00BS62 Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa perustiedot ruokaketjun tuotteiden ja palveluiden markkinoinnin suunnittelusta ja toteutuksesta sekä ruokaan liittyvistä mielikuvista ja niiden hyödyntämisestä markkinoinnissa.

Opintojakson aikana opiskelija syventää osaamistaan joko alkutuotteiden, jalostettujen elintarvikkeiden tai ravintolapalvelujen markkinoinnin suunnittelussa.

Sisältö

- markkinoinnin osatekijät ja markkinointiajattelu
- markkinoinnin suunnittelu ja toteutus
- ruokaan liittyvät mielikuvat ja niiden hyödyntäminen markkinoinnissa
- syventävä osio, jossa opiskelija valitsee alkutuotteiden markkinoinnin, jalostettujen elintarvikkeiden markkinoinnin tai ravitsemispalveluiden markkinoinnin syventäväksi osa-alueeksi

Esitietovaatimukset

Ei edellytä edeltäviä opintoja.

Lisätiedot

verkko-opintoja 1 op

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opintojakson hyväksyttävä suorittaminen edellyttää, että opiskelija osaa laatia ja raportoida hyväksyttävästi kaikki annetut tehtävät sekä suorittanut hyväksyttävästi osatentin, joka painottuu markkinoinnin yleisiin periaatteisiin.

Arvosanan määräytyminen:

1-2 Opiskelija hallitsee markkinoinnin keskeiset periaatteet ja osaa jossain määrin soveltaa niitä ruokaketjun tuotteiden ja palveluiden markkinointiin.

Hyvä (3-4)

Opiskelija hallitsee markkinoinnin keskeiset periaatteet ja osaa soveltaa niitä valitsemansa syventämisalueen tuotteiden ja palveluiden myyntiin ja markkinointiin.

Kiitettävä (5)

Opiskelija hallitsee markkinoinnin keskeiset periaatteet, osaa soveltaa niitä valitsemansa syventämisalueen tuotteiden ja palveluiden myyntiin ja markkinointiin sekä kykenee luovasti rakentamaan markkinoinnillisia tuote- ja palvelukokonaisuuksia.

YE00BS63 Henkilöstöjohtaminen ruokaketjussa: 5 op**Osaamistavoitteet**

- Opiskelija osaa tarkastella henkilöstöjohtamisen asemaa ja merkitystä erilaisten ruoka-alan organisaatioiden ja yritysten toiminnassa.
- Opiskelija osaa esitellä esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä henkilöstöjohtamisen merkityksen ja mahdollisuudet tulokselliselle toiminnalle.
- Opiskelija tietää henkilöstöjohtamisen peruskäsitteet ja osa-alueet sekä saa valmiuksia toimia esimiehenä ja työntekijänä.
- Opintojakson käytyään opiskelija osaa selittää henkilöstövoimavarojen johtamisen (HRM) tutkimuksen merkittävimmät kehitysvaiheet ja strategisen merkityksen.
- Opiskelija osaa esitellä järjestelmän ja osaa soveltaa käytäntöön työsuhteeseen liittyviä osapuolten oikeuksia ja velvollisuuksia koskevia lainsäädännöksiä.
- Opiskelija osaa työ sopimuslain ja yhteistoimintalain keskeisen sisällön. Hän osaa muodostaa kuvan työsuhteen ehdoista ja niiden määräytymisestä.

Sisältö

- Henkilöstöjohtamisen peruskäsitteet, esimiestyön kokonaisuus ja henkilöstöjohtamisen kenttä, johon kuuluvat mm. esimiehen tehtävät, hyvät työntekijätaidot, johtamistyylit, toimiminen työnantajana ja organisaation keulakuvana, rekrytointi, perehdytys, kehityskeskustelut, palaute, palkitseminen, motivointi, muutoksen johtaminen, organisaatioviestintä
- Henkilöstöjohtamisen ja tuloksellisuuden yhteys
- Työsopimuslain, työehtosopimuslain, yhteistoimintalain keskeiset säännökset
- Työntekijän sosiaaliturva pääpiirteittäin

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa nimetä organisaation, johtamisen ja työtä koskevia käsitteitä. Hän osaa esitellä esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä johtamisen merkitystä tulokselliselle toiminnalle. Hän osaa esitellä johtamisen peruskäsitteitä ja henkilöstöjohtamisen osa-alueita. Opiskelija osaa etsiä Finlexistä lainsäädäntöä liittyen työsuhteen osapuolten oikeuksiin ja velvollisuuksiin. Hän osaa selittää työehtosopimusta. Opiskelija osaa esitellä minkälaista lainsäädäntöä työntekijän sosiaaliturvaan ja työsuhteen ehtoihin kuuluu.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa tarkastella organisaatioita, johtamista ja työtä erilaisten käsitejärjestelmien kautta. Hän osaa tulkita esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä johtamisen merkityksen tulokselliselle toiminnalle. Hän osaa erotella johtamisen peruskäsitteet ja henkilöstöjohtamisen osa-alueet.

Opiskelija osaa etsiä ja soveltaa käytäntöön työsuhteeseen liittyviä osapuolten oikeuksia ja velvollisuuksia koskevia lainsäännöksiä. Hän osaa toimia työehtosopimuksen mukaisesti. Opiskelijalla on kokonaiskuva työntekijän sosiaaliturvasta.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa tarkastella ja analysoida organisaatioita, johtamista ja työtä erilaisten käsitejärjestelmien kautta. Hän osaa selittää esimiestyön ja johtajuuden kokonaisuuden sekä johtamisen merkityksen tulokselliselle toiminnalle. Hän osaa erotella johtamisen peruskäsitteet ja henkilöstöjohtamisen osa-alueet sekä osaa analysoida niitä.

Opiskelija osaa hakea oikeudellista tietoa ja soveltaa käytäntöön työsuhteeseen liittyviä ja osapuolten oikeuksia ja velvollisuuksia koskevia lainsäännöksiä. Hän osaa tulkita työehtosopimusta ja toimia työehtosopimuksen mukaisesti. Opiskelija osaa esitellä työsuhdetta koskevat lait.

CA00BS64 Yritystalouden hallinta: 3 op

Osaamistavoitteet

- Opiskelija osaa huomioida ulkoisen laskentatoimen vaatimukset ravintolan operatiivisessa toiminnassa
- Opiskelija osaa tulkita ja selittää ulkoisen laskentatoimen tuottamia raportteja
- Opiskelija osaa määritellä katetuottolaskennan periaatteet
- Opiskelija osaa nimetä kirjanpidon tehtävät ja periaatteet
- Opiskelija osaa suunnitella kassavirtalaskelman
- Opiskelija osaa hyödyntää investointilaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa laskea ravintolan keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa soveltaa tuotettua taloudellista tietoa yrityksen kehittämisessä
- Opiskelija selittää hinnoittelun perusteet toimialalla

Sisältö

- HoReCa-alan ulkoisen laskentatoimen vaatimukset
- Ulkoisen laskentatoimen raportit
- Sisäisen laskentatoimen raportit
- Ulkoisen laskentatoimen perusteet
- Sisäisen laskentatoimen perusteet
- Investointilaskennan perusteet
- Hinnoittelu

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

- Opiskelija tunnistaa ulkoisen laskentatoimen vaatimukset ravintolan operatiivisessa toiminnassa
- Opiskelija osaa nimetä ulkoisen laskentatoimen tuottamia raportteja
- Opiskelija osaa laskea myyntikatteen
- Opiskelija osaa nimetä kirjanpidon tehtäviä ja periaatteita
- Opiskelija osaa toistaa kassavirtalaskelman osat
- Opiskelija osaa käyttää investointilaskentamenetelmää
- Opiskelija osaa laskea ravintolan joitakin keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa esittää hinnoittelun perusteita toimialalla

Hyvä (3-4)

- Opiskelija osaa nimetä ulkoisen laskentatoimen vaatimuksia ravintolan operatiivisessa toiminnassa
- Opiskelija osaa tulkita ulkoisen laskentatoimen tuottamia raporttien osia
- Opiskelija osaa selittää katetuottolaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa nimetä ja luokitella kirjanpidon tehtäviä ja periaatteita
- Opiskelija osaa osittain suunnitella kassavirtalaskelman
- Opiskelija osaa selittää investointilaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa selittää laskea ravintolan keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa nimetä joitain kohteita miten voi käyttää tuotettua taloudellista tietoa yrityksen kehittämisessä
- Opiskelija osaa tulkita ja selittää hinnoittelun perusteita toimialalla

Kiitettävä (5)

- Opiskelija osaa toteuttaa ravintolan operatiivisen toiminnan ulkoisen laskentatoimen vaatimukset huomioiden
- Opiskelija osaa muokata ja selittää ulkoisen laskentatoimen tuottamia raportteja
- Opiskelija osaa selittää katetuottolaskennan periaatteet
- Opiskelija osaa esitellä kirjanpidon tehtävät ja periaatteet
- Opiskelija osaa raportoida kassavirtalaskelman
- Opiskelija osaa selittää ja valita investointilaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa laskea ravintolan keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa soveltaa tuotettua taloudellista tietoa yrityksen kehittämisessä
- Opiskelija osaa selittää, laskea ja valita hinnoittelun perusteet toimialalla

RESTO16-1064 Tutkimus ja kehittämistyövalmiudet: 5 op

CA00BS65 Tutkimus- ja kehittämistyö: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa soveltaa erilaisia tutkimus- ja kehittämistyön menetelmiä ja lähestymistapoja. Opiskelija osaa käyttää itsenäisesti erilaisia tiedonhankintamenetelmiä ja käyttää löytämänsä tietoa sekä osaa arvioida kriittisesti tietoa sekä hahmottaa kokonaisuuksia. Opiskelija osaa toteuttaa määrälliseen ja/tai laadulliseen tutkimusaineistoon perustuvan tutkimuksen aineistonkeruun, analysoida aineistoa, raportoida sen tulokset, pohtia niiden merkitystä sekä arvioida työprosessiaan. Opiskelija soveltaa tutkimuseettisiä periaatteita työssään. Opiskelija osaa laatia tyyliltään ja rakenteeltaan tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan tutkimus- ja/tai kehittämisraportin. Opiskelijalla on valmiudet opinnäytetyön tekemiseen ja hän tuntee opinnäytetyöprosessin.

Sisältö

- tutkimuksen peruskäsitteiden soveltaminen

- verkkotiedonhaku, tietokannat ja niiden käyttö
- tiedon arviointi, käyttö ja soveltaminen
- tutkimus- ja kehittämistyön raportin rakenne, tyyli ja kieli, referointi, lähteet ja niihin viittaaminen
- tilastomatematiikka
- tilastollinen tietojenkäsittely
- tilastollisen tutkimuksen menetelmät ja raportointi
- kehittämistyön menetelmät ja raportointi

Esitietovaatimukset

Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet 2 op

Projektitoiminnan perusteet 3 op

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

1

Opiskelija tunnistaa tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä tuntee opinnäytetyöprosessin. Opiskelija osaa avustetusti toteuttaa kerättyyn aineistoon perustuvan tutkimuksen ja kuvata aineistoa tarvittaessa tilasto-ohjelmalla tai laadullisen tutkimusanalyysin keinoin. Opiskelija osaa raportoida tulokset joiltakin osin tieteelliselle tiedolle asetettujen vaatimusten edellyttämällä tavalla. Opiskelija osaa käyttää jotain tiedonhankintamenetelmiä ja tunnistaa tieteellisen tekstin konventioita. Opiskelija osaa laatia rakenteeltaan joiltakin osin tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan raportin.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää tutkimus- ja kehittämistoiminnan menetelmiä ja lähestymistapoja sekä tuntee opinnäytetyöprosessin. Opiskelija toimii tieteellisen ajattelun periaatteiden mukaisesti. Opiskelija osaa toteuttaa määrälliseen tai laadulliseen aineistoon perustuvan tutkimuksen, kuvata aineistoa tarvittaessa tilasto-ohjelmalla tai laadullisen tutkimusanalyysin keinoin. Hän osaa raportoida tulokset pääosin tieteelliselle tiedolle asetettujen vaatimusten edellyttämällä tavalla sekä arvioida niitä. Opiskelija käyttää itsenäisesti joitakin tiedonhankintamenetelmiä ja käyttää löytämänsä tietoa. Opiskelija käyttää opinnäytetyössä tarvittavia tieteellisen tekstin konventioita omassa tekstissään ja osaa laatia rakenteeltaan tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan raportin.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa soveltaa tutkimus- ja kehittämistoiminnan menetelmiä ja lähestymistapoja sekä tuntee opinnäytetyöprosessin. Opiskelija soveltaa tieteellisen ajattelun periaatteita. Opiskelija osaa itsenäisesti toteuttaa kerättyyn aineistoon perustuvan tutkimuksen, kuvata ja analysoida aineistoa tarvittaessa tilasto-ohjelmalla tai laadullisen tutkimusanalyysin keinoin. Hän osaa raportoida tulokset tieteelliselle tiedolle asetettujen vaatimusten edellyttämällä tavalla sekä arvioida niitä monipuolisesti. Opiskelija käyttää itsenäisesti erilaisia tiedonhankintamenetelmiä, käyttää löytämänsä tietoa sekä arvioi tietoa kriittisesti. Opiskelija osaa tarvittaessa soveltaa määrällisen tai laadullisen tutkimustyön tuloksia kehittämistyössään. Opiskelija osaa soveltaa opinnäytetyössä tarvittavia tieteellisen tekstin konventioita omassa tekstissään ja laatia tyyliiltään ja rakenteeltaan tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan raportin.

RESTO16-1065 AMMATTIOPINNOT: 72 op

RESTO16-1066 Ruokaketju: 13 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tutustuu koko ruokaketjun toimintaan pöydään

YE00BI08 Ruokaketjun toiminta: 5 op**Osaamistavoitteet**

Tavoitteet: Opiskelija osaa raportoida ruoan alkuperän ja reitin alkutuotannosta kuluttajalle sekä kunkin portaan pääprosessit siten, että hän osaa yhdistää tulevaisuudessa opintoissaan alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, kaupan ja ravitsemispalveluiden prosessien tuntemusta ja siten osaa ratkaista oman erityisalueensa kehittämisen ongelmia osana kokonaisuutta ja pystyy toimimaan yhteistyössä ketjun muiden portaiden asiantuntijoiden kanssa. Opiskelija tunnistaa viime vuosien muutokset ruokaketjun toiminnassa ja osaa päätellä muutoksen merkityksen myös tulevaisuudessa. Opiskelija pystyy nimeämään elintarvikeketjun eri vaiheissa toimivia yrityksiä.

Sisältö

- suomalaisen maataloustuotannon tärkeimmät viljelykasvit ja niiden elintarvikekäyttö sekä laatutekijät
- kotieläintuotannon toimintatapa, merkittävimmät rehut, keskeiset tuotteet sekä näitten tuotteiden tärkeimmät laatutekijät
- merkittävimmät globaalit elintarvikeraaka-aineet ja niiden tuoteominaisuuksia
- leipomo-, meijeri- ja lihateknologiset perusprosessit, raaka-aineen laatu ja sen merkitys tuotantoprosesseille
- keskeiset ruuan valmistusprosessit ruokapalveluissa sekä ruokapalveluihin vaikuttavat laatutekijät?
- koko ruokaketjulle keskeiset ja mitattavat kemialliset, biologiset ja mikrobiologiset laatuun vaikuttavat tekijät
- ruokaketjun keskeiset liiketoimintaa harjoittavat toimijat

Arviointikriteerit**Hyväksytyt/hylätyt**

Hyväksytyt suoritus: Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot ja osallistunut aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija osaa selittää aiheeseen liittyvät peruskäsitteet, menetelmät ja toimijat sekä kykenee hyödyntämään osaamistaan tavanomaisten kysymysten ratkaisemisessa. Hän kykenee yhdistämään oppimansa aiempiin kokemuksiinsa aihepiiristä

YE00BI09 Ruokaketjun vastuullisuus: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija tuntee ruokaketjun vastuullisuuden eri ulottuvuudet: ympäristövuoteisuus, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, taloudellinen vastuu ja paikallisuus.

Sisältö

- Ruokaketjun vastuullisuuden merkitys globaalissa maailmassa
- Ruokaketjun ympäristövuoteisuus
- Ruokaketjun tuoteturvallisuus ja jäljitettävyyys
- Ravitsemussuositukset laadun ja vastuullisuuden ohjaajana
- Työhyvinvoinnin eri ulottuvuudet vastuullisessa ruokaketjussa
- Eläinten hyvinvointi
- Taloudellinen vastuu ja paikallisuus

Esitietovaatimukset

Ruokaketjun toiminta

Arviointikriteerit**Hyväksytty/hylätty**

Opintojakso arvioidaan hyväksytty/hylätty.

Hyväksytty: Opiskelija osallistuu aktiivisesti lähiopetukseen ja palauttaa annetut tehtävät hyväksytysti. Opiskelija osaa esitellä ruokaketjun vastuullisuuden eri ulottuvuuksia.

YE00BI34 Ruokaketjun kemia: 3 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija ymmärtää aineiden kierron kokonaisuutta ja merkitystä elintarvikeketjussa sekä rehujen ja elintarvikkeiden kemiallisen koostumuksen merkityksen ketjun eri vaiheissa. Opiskelija ymmärtää ja osaa kuvata ravintoaineiden kemiallisia rakenteita, ominaisuuksia ja rektioita. Opiskelija osaa soveltaa kemian teoreettista tietoa ammatillisessa yhteydessä ja ymmärtää raaka-aineiden ja tuotteiden kemiallisen koostumuksen merkityksen laadun ja turvallisuuden kannalta.

Opintojakso antaa pohjatiedot elintarvike- ja biokemian opiskeluun.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija myös osaa nimetä (kirjallisuuden avulla) ja luokitella keskeisimpiä proteiineja, hiilihydraatteja ja rasvoja ja ymmärtää niiden perusrakenteen ja kemialliset ominaisuudet sekä esiintymisen ja merkityksen ruokaketjussa. Opiskelija osaa soveltaen hyödyntää oppimaansa käytännössä (kuten eläimen ruokinta ja ravitsemusfysiologia (agro), ihmisen ravitsemus (resto, bieli), tuotetun ja käytettävän kasvi- tai eläinperäisen elintarvikeraaka-aineen laatu ja ominaisuudet (agro, resto, bieli)) sekä osaa perehtyä aihepiiriin liittyvään kirjallisuuteen.

Sisältö

- Aineiden kierto
- Ravintoaineiden (proteiinit, hiilihydraatit, rasvat) kemiallinen koostumus ja käyttäytyminen elintarvikeketjussa
- Aminohapot ja proteiinien muodostuminen, rasvahapot ja rasvat, hiilihydraatit (sokerit, tärkkelys, selluloosa)
- Tärkeimpien kivennäis- ja hivenaineiden kemiaa
- Veden kemiallisia ilmiöitä
- pH ja happamuuden merkitys elintarvikeketjussa
- Käsiteltäviin aihepiireihin liittyviä soveltavia laskutehtäviä

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot. Opiskelija tuntee ja hallitsee tyydyttävässä määrin aiheeseen liittyvät peruskäsitteet ja menetelmät.

Hyvä (3-4)

Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot ja osallistunut aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija tuntee aiheeseen liittyvät peruskäsitteet ja menetelmät sekä kykenee soveltamaan niitä tavanomaisten kysymysten ratkaisemisessa. Hän kykenee yhdistämään oppimansa aiempiin kokemuksiinsa aihepiiristä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija on suorittanut hyväksytysti annetut tehtävät/osiot ja osallistunut aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija tuntee aiheeseen liittyvät peruskäsitteet ja menetelmät sekä osaa soveltaa niitä tavanomaisten kysymysten ratkaisemisessa. Hän on osoittanut kykyä luoda aihepiirin puitteissa uusia merkityksiä ja ajatuksia aiemmin oppimaansa soveltaen.

RESTO18-1000 Ravitsemispalvelut: 44 op

CA00BI44 Ruokapalvelujen tuottaminen: 12 op

Osaamistavoitteet

- Opiskelija osaa tuottaa henkilöstöravintola- ja ravintolapalvelujen palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa. Opiskelija osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä. Opiskelija hallitsee hyvät hygieeniset käytännöt ja ottaa vastuuta elintarvike- ja ravintolatilojen työympäristön puhtaanapidosta ja viihtyvyydestä ympäristöä säästäviä ja kestävästä kehitystä tukevia valintoja käyttäen.

Sisältö

- Ravintolapalvelujen tuottaminen toimintaympäristöissä
- Elintarviketuntemus
- Erityisruokavaliot

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Osaa ohjatusti tuottaa eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja
Osaa ohjatusti toimia joissakin tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija tunnistaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää perusosaamista erilaisissa palvelu- ja oppimisympäristöissä

Hyvä (3-4)

Osaa tuottaa eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja
Osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija osaa käyttää ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää tietoa palvelu- ja oppimisympäristöissä

Kiitettävä (5)

Osaa tuottaa ja ratkaista eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalvelutilanteita
Osaa toimia itsenäisesti erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä

CA00BT61 Ruokatuotannon perusteet: 8 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa tuottaa henkilöstöravintoloiden palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja

asiakaspalveluja. Opiskelija osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa. Opiskelija osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä. Opiskelija hallitsee hygieeniset käytäntötavat ja ottaa vastuuta elintarvike- ja ravintolatilojen työympäristön puhtaanapidosta ja viihtyvyydestä ympäristöä säästäviä ja kestävää kehitystä tukevia valintoja käyttäen.

Sisältö

- Ravintolapalvelujen tuottaminen toimintaympäristöissä
- Elintarviketuntemus
- Kenttäjakso 2 vkoa

Esitietovaatimukset

Alan ammatillinen perustutkinto

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Osaa tuottaa eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja

Osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa

Opiskelija osaa käyttää ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää tietoa palvelu- ja oppimisympäristöissä

CA00BT62 Ruokapalvelujen tuottaminen: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija syventää osaamistaan

- ravintolan palvelukonseptin mukaisten ruoka- ja asiakaspalvelujen tuottamisessa.
- erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa toimimisessa.
- ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvän osaamisensa soveltamisessa palvelu- ja oppimisympäristöissä.
- hygieenisten käytäntöjen hallitsemisessa ja vastuun ottamisessa elintarvike- ja ravintolatilojen työympäristön puhtaanapidosta ja viihtyvyydestä ympäristöä säästäviä ja kestävää kehitystä tukevia valintoja käyttäen.

Sisältö

- Ravintolapalvelujen tuottaminen toimintaympäristöissä
- Erityisruokavaliot

Lisätiedot

Opiskelija, jonka osaamisen tunnustamisen hakemus hyväksytään, suorittaa opintojaksosta Ruokapalvelujen tuottaminen (12 op)

- erityisruokavaliot
- perehtyy opintojen alussa toimintaympäristöön Opiskelijaravintola Prikassa
- osallistuu ryhmänsä mukana työskentelyyn Opiskelijaravintola Prikassa erikseen tehdyn aikataulun mukaisesti

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Osaa ohjatusti tuottaa eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja

Osaa ohjatusti toimia joissakin tuotanto- ja palveluprosesseissa

Opiskelija tunnistaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää perusosaamista erilaisissa palvelu- ja oppimisympäristöissä

Hyvä (3-4)

Osaa tuottaa eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja
Osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija osaa käyttää ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää tietoa palvelu- ja oppimisympäristöissä

Kiitettävä (5)

Osaa tuottaa ja ratkaista eri palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalvelutilanteita
Osaa toimia itsenäisesti erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa
Opiskelija osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen, terveellisyteen, taloudellisuuteen ja elämyksellisyyteen liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä

YELETMBI05 Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija tietää mikrobiologian ja hygienian osalta olennaisimmat elintarvikelainsäädännön kohdat. Opiskelija osaa suunnitella elintarvikkeiden turvallisen ja hygieenisen valmistuksen, arvioida ruokiin liittyvät riskit ja soveltaa puhtaanapidon perusteita sekä omavalvonnan periaatteita. Opiskelija osaa esitellä yleiset elintarvikealan mikrobit ja niiden elinehtoja sekä käyttää mikrobiologian käsitteistöä.

Sisältö

- elintarvikehygienian perusteet ja viranomaisvelvoitteet
- puhtaanapidon perusteet
- mikrobiryhmät, niiden tärkeimmät ominaisuudet ja elinehdot
- laboratoriotyöskentely ja näytteiden käsittely

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

1 Opiskelija tuntee ja hallitsee elintarvikehygienian ja mikrobiologian peruskäsitteet ja osaa käyttää niitä tavanomaisten ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa toimia turvallisesti ja elintarvikehygieni- ja omavalvontaohjeiden mukaisesti työssään. Opiskelija pystyy hankkimaan itsenäisesti tietoa elintarvikelainsäädännöstä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee ja hallitsee hyvin elintarvikehygienian ja mikrobiologian peruskäsitteet ja osaa soveltaa niitä tavanomaisten ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa toimia turvallisesti ja elintarvikehygieni- ja omavalvontaohjeiden mukaisesti työssään ja pystyy esittämään tulokset selkeästi. Opiskelija pystyy hankkimaan tietoja elintarvikelainsäädännöstä ja osaa soveltaa niitä työssään.

Kiitettävä (5)

Opiskelija tuntee ja hallitsee kiitettävästi elintarvikehygienian ja mikrobiologian peruskäsitteet ja osaa soveltaa niitä monipuolisesti erilaisten ongelmien ratkaisemisessa.

CA00BS66 Elintarvikkeet ja ravitsemus: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa määrittellä elintarvikeryhmät ja niiden ominaisuudet. Hän osaa arvioida ruokaa ravintoaineiden lähteenä ja hänellä on valmiuksia laskea ravinnon saantia erilaisista aterioista.

Opiskelija osaa tulkita ja selittää ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä. Opiskelija osaa tulkita suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja niiden toteuttamista käytännössä.

Sisältö

- elintarvikeryhmät ja niiden ominaisuudet
- elintarvikeryhmät ravintoaineiden lähteenä
- ruoka ravintoaineiden lähteenä ja terveyteen vaikuttavana tekijänä
- suomalaisten ruoankäyttö ja ravintoaineiden saanti
- kemialliset ja fysikaaliset ilmiöt ruoanvalmistuksessa
- ravitsemussuositukset
-

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa kaavamaisesti hyödyntää tietoaan valitessaan raaka-aineita erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa antaa esimerkkejä ruoasta ravintoaineiden lähteenä. Hän osaa nimetä ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä. Hän osaa nimetä suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa tulkita tietoaan valitessaan raaka-aineita sekä erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa arvioida ruokaa ravintoaineiden lähteenä ja hän osaa laskea erilaisten aterioiden ravintosisällön. Hän osaa selittää ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä. Hän osaa tunnistaa suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa soveltaa tietoaan valitessaan raaka-aineita erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa vertailla ruokaa ravintoaineiden lähteenä sekä osaa laskea ja arvioida erilaisten aterioiden ravintosisältöä. Hän osaa tulkita ruoanvalmistukseen liittyviä kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä. Hän osaa soveltaa suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä

CA00BS67 Asiakkaan kohtaaminen ja kokemuksellisuus: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa luokitella matkailuun ja ruokamatkailuun liittyviä ilmiöitä. Opiskelija osaa selittää palvelun, palvelujen tuottamisen ja myynnin erityispiirteet. Opiskelija oppii tiedostamaan asiakkaan odotukset ja osaa valita toimintavan palvelutilanteen edellyttämällä tavalla. Opiskelija osaa selittää työelämässä ja asiakaspalvelussa tarvittavat käytöstavat ja tapakulttuurin. Opiskelija osaa soveltaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaitoja. Opiskelija osaa selittää elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä. Opiskelija osaa erotella, mistä elämyskokemukset syntyvät ja mikä on asiakaskohtaamisen merkitys elämysperusteisessa ruokapalvelussa.

Sisältö

- matkailu ilmiönä
- ruoka osana matkailua ja ruokamatkailu
- palvelun perusteet ja erityispiirteet

- käytös- ja tapakulttuuri
- tarjoilujärjestelmät
- alkoholianniskelun perusteet
- ruokapalvelun esteettisyys ja elämyksellisyys
- asiakaspalvelun perusteet
- anniskelupassin suorittaminen

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä matkailun ilmiönä ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa nimetä palvelujen tuottamiseen ja myyntiin sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyvät erityispiirteet. Opiskelija osaa selittää työelämään ja asiakaspalvelun tapakulttuuriin liittyviä asioita. Opiskelija osaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot. Opiskelija osaa määritellä elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija selittää matkailun ilmiönä ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa luokitella palvelujen tuottamiseen ja myyntiin sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyviä erityispiirteitä ja osaa toteuttaa niitä toiminnassaan. Opiskelija ymmärtää työelämän ja asiakaspalvelun tapakulttuurin ja osaa ottaa ne käytäntöön. Opiskelija osaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot hyvin. Opiskelija osaa selittää elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa esitellä matkailun ilmiönä ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa selittää palvelujen tuottamiseen ja myyntiin sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyvät erityispiirteet ja osaa soveltaa niitä monipuolisesti toiminnassaan. Opiskelija osaa nimetä työelämän ja asiakaspalvelun tapakulttuurin ja osaa soveltaa niitä käytännössä. Opiskelija osaa soveltaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaitoja hyvin. Opiskelija osaa selittää elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä ja osaa soveltaa periaatteita käytäntöön.

KA15B20 Tuotannonohjaus ammattikeittiössä: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa käyttää monipuolisesti hyödykseen alan tuotannonohjausjärjestelmää ruokapalvelujen suunnittelussa ja johtamisessa. Opiskelija osaa ottaa ruokapalvelujen suunnittelussa huomioon ruokalistojen ekologisuuden, taloudellisuuden ja ravitsemuksellisuuden.

Sisältö

- Jamix-ruoka, reseptiohjelma

Esitietovaatimukset

- Ruokapalvelujen tuottaminen

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty

- Opiskelija on osallistunut aktiivisesti kontaktiopetukseen ja suorittanut oppimistehtävät hyväksytysti.

CA00BI48 Ruokapalvelujen johtaminen: 8 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa suunnitella, organisoida ja johtaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija hallitsee palvelu- ja oppimisympäristön tuotanto- ja palveluprosessin. Opiskelija toteuttaa operatiivista johtamista ja testaa palvelu- ja oppimisympäristössä johtamis-, ongelmanratkaisu- ja organisointitaitojaan sekä paineensietokykyään. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa eri palvelu- ja oppimisympäristöissä. Hän osaa laatia työvuorosuunnitelmia ja osaa soveltaa alan työehtosopimusta. Opiskelija osaa soveltaa palvelukonseptin johtamisessa ruokapalvelujen turvallisuutta, terveellisyyttä, taloudellisuutta ja elämyksellisyyttä.

Sisältö

- Ruokapalvelujen johtaminen
- Työvuorosuunnittelun perusteet
- Organisaatiokäyttäytyminen

Esitietovaatimukset

- Ruokapalvelujen kokemuksellisuus
- ruokapalvelujen tuottaminen
- perusharjoittelu
- Henkilöstöhallinto opintojakson ensimmäinen osa 1 op
- Markkinointi opintojakson ensimmäinen osa 1 op.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa ohjatusti suunnitella ja johtaa eri palvelukonsepteja turvallisesti, terveellisesti, taloudellisesti ja elämyksellisesti.

Opiskelija organisoii ohjatusti työtä.

Opiskelija tietää sekä oman että muiden opiskelijoiden toiminnan merkityksen eri palvelu- ja oppimisympäristöissä.

Opiskelija tietää työvuorosuunnitelmien ja hankintojen tuloksellisen merkityksen.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella ja johtaa eri palvelukonsepteja turvallisesti, terveellisesti, taloudellisesti ja elämyksellisesti.

Opiskelija organisoii työtä ja ratkaisee ongelmia paineesta huolimatta.

Opiskelija osaa arvioida ja antaa palautetta sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa eri palvelu- ja oppimisympäristöissä.

Opiskelija osaa laatia työvuorosuunnitelmia ja suunnitella ohjatusti tuloksellisia hankintoja.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella ja soveltaa ruokapalvelujen turvallisuutta, terveellisyyttä, taloudellisuutta ja elämyksellisyyttä palvelukonseptien operatiivisessa johtamisessa.

Opiskelija organisoii työtä selkeästi ja johdonmukaisesti, sekä ratkaisee ongelmia paineesta huolimatta.

Opiskelija osaa laaja-alaisesti arvioida, antaa palautetta ja analysoida sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa eri palvelu- ja oppimisympäristöissä.

Opiskelija osaa laatia tarpeen mukaisia työvuorosuunnitelmia ja suunnitella itsenäisesti tuloksellisia hankintoja.

CA00BS68 Ruokapalvelujen laadun kehittäminen: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa suunnitella, ylläpitää ja kehittää ammattikeittiön hygieniaa ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta laadunhallinnan keinoja käyttäen. Opiskelija osaa selittää kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ruokapalvelujen toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Sisältö

- lainsäädännön mukainen omavalvonta
- omavalvonnan tukijärjestelmä osana laadunhallintaa
- laadunhallinta ja -varmistus ammattikeittiössä
- kestävä kehitys ammattikeittiössä

Esitietovaatimukset

- Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tuntee ammattikeittiön hygienian ja omavalvonnan suunnittelun periaatteet. Opiskelija osaa arvioida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatujärjestelmää. Opiskelija osaa määritellä kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella ammattikeittiön hygieniaa ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatujärjestelmää. Opiskelija tuntee kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella, ylläpitää ja kehittää ammattikeittiön hygieniaa ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatujärjestelmää. Opiskelija osaa selittää kestävän kehityksen käsitteen sisällön ja kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

CA00BI50 Ravitsemuksen erityiskysymykset: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa selittää ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa. Opiskelija osaa arvioida ravinnonsaannin riittävyyttä sekä suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot. Hän osaa vertailla markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä ja soveltamaan uusinta tietoa.

Sisältö

- ravinnonoton säätely
- ruoansulatuselimistö ja ruoansulatus sekä niiden säätely
- ravintoaineiden imeytyminen
- virheravitsemus
- tavallisimmat erityisruokavaliot ja erityiselintarvikkeet

Esitietovaatimukset

Ruokapalvelujen tuottaminen, erityisruokavaliot, Elintarvikkeet ravitsemuksessa.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa nimetä ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa. Opiskelija tietää tavallisimmat erityisruokavaliot ja osaa nimetä markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa. Opiskelija osaa suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot ja tuntee markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä ja soveltamaan uusinta tietoa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa selittää ja vertailla ruoan hyväksikäyttöön liittyvää anatomiaa ja fysiologiaa. Opiskelija osaa perustella ja suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot ja tuntee laajasti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kykenee seuraamaan alan kehitystä ja soveltamaan ja perustelemaan uusinta tietoa.

RESTO17-1003 Palveluliiketoiminta: 15 op

CA00BI51 Prosessien kehittäminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa tunnistaa, kuvata, analysoida ja kehittää organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija hallitsee asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun tavoitteet ja osaa vastata palvelu- ja tuotantoprosessien laadusta ja kannattavuudesta. Opiskelija osaa hyödyntää eri menetelmiä prosessisuunnittelussa. Opiskelija osaa johtaa, vertailla ja kehittää tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävästä hankintaprosessista.

Sisältö

- Prosessisuunnittelu
- Kestävät hankinta-, palvelu- ja tuotantoprosessit

Esitietovaatimukset

- Elintarvikkeet ravitsemuksessa tai Elintarvikkeet ja ravitsemus
- Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia
- Ruokapalvelujen laadun kehittäminen

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa tunnistaa organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija tiedostaa asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun tavoitteet ja osaa tulkita palvelu- ja tuotantoprosessien laatua

ja kannattavuutta. Opiskelija tunnistaa prosessisuunnittelussa käytettävät menetelmät. Opiskelija tiedostaa kuinka tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävä hankintaprosessia hallitaan.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa tunnistaa ja kuvata organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija hallitsee asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun ja osaa arvioida palvelu- ja tuotantoprosessien laatua ja kannattavuutta. Opiskelija osaa hyödyntää eri menetelmiä prosessisuunnittelussa. Opiskelija osaa hallita tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävä hankintaprosessia.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa tunnistaa, kuvata, analysoida ja kehittää organisaation palvelu- ja tuotantoprosesseja. Opiskelija hallitsee asiakaslähtöisen prosessisuunnittelun tavoitteet ja osaa vastata palvelu- ja tuotantoprosessien laadusta ja kannattavuudesta. Opiskelija osaa hyödyntää eri menetelmiä laaja-alaisesti prosessisuunnittelussa. Opiskelija osaa johtaa, vertailla ja kehittää tuotteiden ja palveluiden kustannustehokasta ja kestävä hankintaprosessia.

CA00BI52 Palvelujen konseptointi: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa kehittää palvelukonseptia asiakaslähtöisesti ja tutkimustietoon perustuen prosessit ja resurssit huomioiden. Opiskelija osaa esitellä strategisen suunnittelun ja johtamisen perusteet. Opiskelija osaa hyödyntää ennakointia, innovatiivisuutta ja luovuutta palvelukonseptien kehittämisessä. Opiskelija osaa arvioida kehitettävän konseptin liiketaloudelliset realiteetit ja tavoitteet.

Sisältö

- asiakaslähtöinen kehittäminen
- strateginen suunnittelu ja johtaminen
- innovatiivisuus ja luovuus liiketoiminnassa
- ennakointimenetelmät
- palvelukonseptin taloudellinen suunnittelu

Esitietovaatimukset

- Yritystoiminta ja yrittäjyys, Henkilöstöjohtaminen ja esimiestyö ruokaketjussa, Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa.

Lisätiedot

T&K&I osuus 4op

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tunnistaa asiakaslähtöisyyden, tutkimustiedon merkityksen ja palvelukonseptin prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita.

Opiskelija osaa luetella strategisen suunnittelun ja johtamisen perusteita.

Opiskelija tunnistaa ennakoinnin, innovatiivisuuden ja luovuuden merkityksen palvelukonseptien kehittämisessä.

Opiskelija osaa tulkita palvelukonseptin budjettia ja rahoitusta ja luetella siihen kuuluvat osa-alueet.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella palvelukonseptin asiakaslähtöisesti perustuen tutkimustietoon ja

hyödyntäen myös prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita

Opiskelija selittää strategisen suunnittelun ja johtamisen merkitystä.

Opiskelija osaa perustella ennakoinnin, innovatiivisuuden ja luovuuden merkitystä palvelukonseptien kehittämisessä.

Opiskelija osaa laatia palvelukonseptin budjetin ja suunnitella sen rahoituksen.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella liiketaloudelliset realiteetit ja tavoitteet huomioivan palvelukonseptin asiakaslähtöisesti perustuen tutkimustietoon ja hyödyntäen prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita

Opiskelija osaa soveltaa ja arvioida strategisen suunnittelun ja johtamisen merkitystä osana palvelukonseptin suunnittelua.

Opiskelija soveltaa ennakoinnin, innovatiivisuuden ja luovuuden keinoja palvelukonseptien kehittämisessä.

Opiskelija osaa laatia perustellun palvelukonseptin budjetin ja suunnitella rahoituksen.

CA00BI53 Liiketoiminnan suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

- Hän osaa laatia liiketoimintasuunnitelman laskelmineen ja kehittää niitä
- Opiskelija osaa arvioida HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöä ja kilpailijoita
- Opiskelija osaa esitellä palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa esitellä liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Opiskelija osaa laatia sopimuksen, jota eivät rasita tulkinnalliset epäselvyydet. Hän osaa toimia sopimusosapuolena.
- Opiskelija osaa hakea tietoa oikeudellisista tietolähteistä sekä soveltaa hankkimaansa tietoa käytäntöön
- Hän osaa kuvata irtaimen kaupan pääpiirteet, erityisesti myyjän ja ostajan oikeudet ja velvollisuudet sekä liikekaupassa että kuluttajakaupassa.

Sisältö

- Liiketoiminnan suunnittelu
- Palveluyritysten strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Strateginen taloussuunnittelu
- Palveluyrityksen liiketoimintaympäristön analysointi
- Palvelusektorin kansainväliset ja kansalliset trendit
- Sopimustekniikka
- Kauppalaki (355/1987)
- Kuluttajansuojalaki (38/1978)
- Oikeudellinen tiedonhaku

Esitietovaatimukset

Palvelujen konseptointi

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

- Hän osaa selittää liiketoimintasuunnitelman laskelmineen
- Opiskelija osaa esitellä HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöön vaikuttavia tekijöitä
- Opiskelija osaa esitellä palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa määritellä liiketoiminnan käsitteistöä ja joitain strategisia liiketoiminnan

kehittämismenetelmiä

- Opiskelija osaa laatia sopimuksen. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait.
- Opiskelija osaa määritellä ravitsemisalan liiketoiminnan kehittämisen merkityksen ja sen osa-alueita.

Hyvä (3-4)

- Hän osaa laatia liiketoimintasuunnitelman laskelmineen
- Opiskelija osaa arvioida HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöä ja kilpailijoita
- Opiskelija osaa esitellä ja arvioida palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa määritellä ja käyttää liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Opiskelija osaa laatia sopimuksen. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait.
- Opiskelija osaa selittää ravitsemisalan liiketoiminnan kehittämisen merkityksen ja sen osa-alueita.

Kiitettävä (5)

- Hän osaa laatia liiketoimintasuunnitelman laskelmineen ja kehittää niitä
- Opiskelija osaa analysoida HoReCa- yritysten liiketoimintaympäristöä ja kilpailijoita
- Opiskelija osaa soveltaa palveluliiketoimintaan vaikuttavia kansainvälisiä ja kansallisia trendejä
- Hän osaa valita ja soveltaa liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Opiskelija osaa laatia sopimuksen. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait.
- Opiskelija osaa kehittää ravitsemisalan liiketoiminnan kehittämisen merkitystä ja sen osa-alueita.

RESTO16-1067 SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT: 30 op

RESTO16-1068 Ravitsemusosaaminen: 15 op

CA00BI54 Ravitsemuslaatu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa selittää ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ja osaa soveltaa niitä aterian- ja ruokalistasuunnittelussa. Hän osaa soveltaa ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa suomalaisia ravitsemussuosituksia. Hän löytää eri ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevat suositukset ja osaa esitellä niiden keskeistä sisältöä..

Opiskelija osaa kehittää asiakkaiden hyvinvointia edistäviä palveluja huomioiden terveellisuuden, taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Kehittäessään ravitsemispalveluiden ravitsemuslaatua hän osaa hyödyntää elintarvikehankinnoissa ravitsemuksellisen laadun kriteereitä. Hän osaa arvioida ravitsemustiedon luotettavuutta ja soveltaa uusinta tietoa.

Sisältö

- ruoankäyttöön vaikuttavat tekijät, ruoka kulttuurisena ja sosiaalisena ilmiönä
- kansalliset väestötason ravitsemukselliset tavoitteet, suositukset ja ohjelmat
- alan kirjallisuuteen ja tutkimuksiin tutustuminen sekä niiden hyödyntäminen
- ravitsemuksellisen laadun kehittämistehtävä

Esitietovaatimukset

Elintarvikkeet ravitsemuksessa tai Elintarvikkeet ja ravitsemus (suoritettu), Ravitsemuksen erityiskysymykset (osallistuminen)

Lisätiedot

T&K-osuus 2 op

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija tunnistaa ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ateria? ja ruokalistasuunnittelussa.

Hän tuntee joidenkin ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevia suosituksia ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa.

Opiskelija osaa luetella asiakkaiden hyvinvointia edistävien palveluiden elementtejä huomioiden ravitsemuslaadun lisäksi taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Opiskelija tietää periaatteet, miten edistää ravitsemuksellisuutta toimintaympäristössään.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa selittää ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ateria? ja ruokalistasuunnittelussa.

Hän tunnistaa eri ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevia suosituksia ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa.

Opiskelija osaa toteuttaa asiakkaiden hyvinvointia edistävien palveluiden elementtejä huomioiden ravitsemuslaadun lisäksi taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Hän osaa edistää ravitsemuksellisuutta toimintaympäristössään.

Hän osaa tulkita ravitsemustietoa ja käyttää uusinta tietoa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa soveltaa ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ateria? ja ruokalistasuunnittelussa.

Hän osaa soveltaa eri ikäryhmien ravitsemusta sekä ruokavalion ja ruokailun toteutusta koskevia suosituksia ruokavalioiden koostamisessa ja ravitsemuslaadun arvioimisessa.

Opiskelija osaa kehittää asiakkaiden hyvinvointia edistäviä palveluja huomioiden ravitsemuslaadun lisäksi taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Hän osaa edistää ravitsemuksellisuutta toimintaympäristössään.

Hän osaa myös hyödyntää alansa uusinta tutkimustietoa ja menetelmiä työssään. Hän osaa arvioida ravitsemustiedon luotettavuutta ja soveltaa uusinta tietoa.

CA00BS71 Ravitsemusviestintä ja -tutkimus: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa nimetä mediakentän erityispiirteitä, analysoida alaan liittyviä tekstejä ja osaa soveltaa oppimaansa omassa tekstissään. Hän osaa analysoida tekstejä sekä tekstin rakenteen että kielen osalta. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä osaa

antaa rakentavaa palautetta. Opiskelija osaa määritellä ravitsemustutkimuksen menetelmiä ja selittää niiden keskeiset erot. Hän pystyy seuraamaan ja soveltamaan ravitsemustutkimusta ja alan uusinta tietoa. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja tuntee luotettavia ravitsemustiedon lähteitä.

Sisältö

- Ravitsemusviestintä
- Ravitsemusaiheinen mediajuttu tai sen analysointi
- Ravitsemustutkimus
- Ravitsemustiedonhaku
- Ajankohtaiset ravitsemustutkimusaiheet

Esitietovaatimukset

Viestintätaidot

Elintarvikkeet ja ravitsemus

Ravitsemuksen erityiskysymykset

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija hallitsee joitakin periaatteita, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Opiskelija osaa avustettuna analysoida mediavalintaa, tekstin kohderyhmää ja mediajutun koostamisen kriteereitä. Hän osaa analysoida satunnaisesti sekä tekstin rakennetta että kieltä. Hän osaa antaa palautetta muille. Hän osaa perustella joitakin osin tekemänsä valinnat. Opiskelija osaa nimetä ravitsemustutkimuksen menetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja hakea luotettavaa ravitsemustietoa satunnaisesti. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa työssään joiltain osin. Hän osaa vain joitakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Hän ymmärtää tekstin kohderyhmän merkityksen. Hän tietää mediajutun koostamisen kriteerit ja osaa analysoida joistakin näkökulmista. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat uskottavasti ja osaa antaa rakentavaa palautetta. Opiskelija osaa määritellä ja selittää ravitsemustutkimuksen menetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja tietää luotettavan ravitsemustiedon lähteitä. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa työssään suurimmalta osin. Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Hän tietää tekstin kohderyhmän ja median valinnan merkityksen ja osaa analysoida tekstejä tästä näkökulmasta. Hän tietää mediajutun koostamisen kriteerit ja osaa analysoida tekstejä sekä tekstin rakenteen että kielen osalta. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä pystyy antamaan rakentavaa palautetta muille. Opiskelija osaa määritellä ja selittää ravitsemustutkimuksen menetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta, osaa käyttää luotettavan ravitsemustiedon lähteitä laajasti. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa perustellusti. Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia prosessin aikana annetussa aikataulussa täsmällisesti.

CA00BS72 Ravitsemuskasvatus ja -projekti: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tunnistaa ravitsemuskasvatukseen osana terveyden edistämistä. Opiskelijan ravitsemuskasvatuksen taidot kehittyvät ja hän osaa käyttää vaihtelevia opetusmenetelmiä, -materiaaleja ja välineitä. Hän osaa toteuttaa itsenäisesti ravitsemuskasvatustilanteita ja -ohjausta erilaisissa ympäristöissä ja projekteissa.

Sisältö

Ravitsemuskasvatus
Opetus- ja ohjausmenetelmät
Ravitsemuskasvatusprojekti

Esitietovaatimukset

Elintarvikkeet ja ravitsemus (suoritettu)
Erityisryhmien ravitsemus (suoritettu)
Ravitsemuslaatu (osallistuminen)
Ravitsemusviestintä- ja tutkimus (osallistuminen)

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä ravitsemuskasvatuksen periaatteita ja osaa soveltaa niitä tavanomaisissa ravitsemuskasvatustilanteissa. Hän osaa hakea ja käyttää joiltakin osin luotettavaa ravitsemustietoa. Hän osaa suunnitella ja ohjattuna toteuttaa yhdessä suunnitellun ravitsemuskasvatustilanteen. Hän osaa vain joiltakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa selittää ravitsemuskasvatuksen periaatteita ja osaa soveltaa niitä vaihtelevissa ympäristöissä. Hän osaa hakea ja käyttää luotettavaa ravitsemustietoa. Hän osaa suunnitella ja toteuttaa ravitsemuskasvatustilanteen itsenäisesti ja pystyy perustelemaan tekemänsä valinnat. Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa selittää ravitsemuskasvatuksen periaatteita ja soveltaa niitä vaihtelevissa ympäristöissä. Hän osaa käyttää ja soveltaa uusinta ravitsemustietoa monipuolisesti oman toimintansa ohjauksessa. Hän osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa ravitsemuskasvatustilanteen ja osaa perustella tekemänsä valinnat laajasti. Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia prosessin aikana annetussa aikataulussa täsmällisesti.

RESTO16-1069 Ruokapalvelujen kehittäminen: 15 op

CA00BI55 Ruokalistasuunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

- Opiskelija osaa kehittää laadukkaita ja asiakaslähtöisiä ruokalistoja. Opiskelija huomioi suunnittelussa toimipaikan ruokatuotantoprosessin.
- Opiskelija osaa kehittää ruokalistoja ekologiset, taloudelliset, ravitsemukselliset, kulttuuriset ja

sosiaaliset ulottuvuudet huomioiden.

- Opiskelija hallitsee aistinvaraisen arvioinnin perusteet.

Sisältö

- ruokalistasuunnittelu & reseptioptimointi
- ravintosisältölaskelmat
- kustannuslaskelmat
- aistinvaraisen arvioinnin perusteet

Esitietovaatimukset

Ruokapalvelujen tuottaminen, Ruokapalvelujen terveellisyys

Lisätiedot

- T&K osuus 3 op

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tunnistaa laadukkaan ja asiakaslähtöisen ruokalistan.

Opiskelija tunnistaa ruokalistojen ekologisia, taloudellisia, ravitsemuksellisia, kulttuurisia ja sosiaalisia ulottuvuuksia.

Opiskelija osaa listata elintarvikkeissa ja ruoanvalmistuksessa tapahtuvia kemiallisia reaktioita ja aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa kehittää toimipaikan ruokatuotantoprosesseja ja ruokalistoja laadukkaasti ja asiakaslähtöisesti.

Opiskelija osaa suunnitella ruokalistoja ekologiset, taloudelliset, ravitsemukselliset, kulttuuriset ja sosiaaliset ulottuvuudet huomioiden.

Opiskelija hallitsee elintarvikkeissa ja ruoanvalmistuksessa tapahtuvia kemiallisia reaktioita ja aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa kehittää erilaisten toimipaikkojen ruokatuotantoprosessin mukaisia laadukkaita ja asiakaslähtöisiä ruokalistoja.

Opiskelija osaa suunnitella ja kehittää ruokalistoja ekologiset, taloudelliset, ravitsemukselliset, kulttuuriset ja sosiaaliset ulottuvuudet huomioiden.

Opiskelija osaa soveltaa elintarvikkeissa ja ruoanvalmistuksessa tapahtuvia kemiallisia reaktioita ja aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä.

YE00BI37 Tuotekehitys: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija hallitsee tuotekehitysprosessin ja tuotteistamisen vaiheet, sekä osaa soveltaa asiakaslähtöisen tuotekehitysprosessin menetelmiä. Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja johtaa asiakaslähtöisesti, kustannustehokkaasti, ravitsemuksellisen laadun näkökulmat huomioiden ja innovatiivisesti ruokatuotteen tuotekehitys- ja tuotteistamisprosessin. Opiskelija hallitsee resepti/tuotannonoptimoinnin. Hän osaa soveltaa aistinvaraisia menetelmiä kehittämissuunnitelmassa.

Sisältö

Työelämälähtöinen tuotekehitys- ja tuotteistamisprojekti. Kuluttajatutkimukset, ideointi, tuotesuunnittelu, reseptioptimointi, kustannuslaskelmat, prosessin suunnittelu, tuotetestit, aistinvarainen arviointi, mikrobiologisen laadun ja säilyvyyden arviointi, pakkausmerkinnät ja -

suunnittelu, koesuunnittelumenetelmät ja tutkimustulosten analysoinnin eri menetelmät.

Esitietovaatimukset

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelijat: Pakkaustekniikka ja lainsäädäntö sekä Elintarvikeprosessit

Restonomiopiskelijat: Ruokalistasuunnittelu

Lisätiedot

T&K osuus 5 op

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tuntee ja hallitsee elintarvikealaan liittyviä tuotekehityksen peruskäsitteitä, tuotekehitysprosessin vaiheet ja menetelmiä sekä kykenee soveltamaan niitä tavanomaisten tuotekehitysprojektien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa kehittää ja testata reseptiikkaa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee hyvin elintarvikealaan liittyvät tuotekehityksen peruskäsitteet, tuotekehitysprosessin vaiheet ja menetelmät sekä kykenee soveltamaan niitä erityyppisten tuotekehitysprojektien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa toteuttaa reseptiikan suunnittelua ja testaamista. Opiskelija kykenee yhdistämään oppimaansa aiempiin kokemuksiinsa aihepiiristä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija tuntee kiitettävästi elintarvikealaan liittyvän tuotekehityksen peruskäsitteet, tuotekehitysprosessin vaiheet ja menetelmät sekä kykenee soveltamaan niitä monipuolisesti erityyppisten tuotekehitysprojektin kysymysten ja ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija osaa organisoida ja toteuttaa reseptiikan suunnittelun ja testaamisen. Opiskelija osoittaa kykyä luoda aihepiiriin puitteissa uusia merkityksiä sekä osoittaa innovatiivisuutta oppimaansa soveltaen.

CA00BI56 Ruokatuotantoprosessit: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa kehittää ruokatuotantoprosesseja hyödyntäen eri tuotantomenetelmiä ja uusinta teknologiaa sekä osaa selittää ja perustella kuinka eri tuotantotavat vaikuttavat tuotteiden loppulaatuun. Opiskelija osaa arvioida ja vertailla eri tuotantomenetelmien vaikutusta elintarvikkeiden aistittavaan, hygieeniseen ja ravitsemukselliseen laatuun. Opiskelija osaa tulkita ja analysoida tuotantoprosessien energia- ja kustannustehokkuutta laite- ja prosessitasolla, sekä soveltaa tietoa mm. tuotannonsuunnittelussa ja tuotekehitystyössä.

Sisältö

- Ruokatuotantotavat (cook & hold/serve, cook & chill, cook cold, sous vide ym.) ja laiteteknologia
- Aistittavan, hygieenisen ja ravitsemuksellisen laadun tutkimusmenetelmät
- Energiankulutuksen mittaaminen laite- ja prosessitasolla, tuotantotapojen kustannusvaikutusten arviointimenetelmät

Esitietovaatimukset

Ruokalistasuunnittelu

Tuotekehitys

Lisätiedot

T&K osuus 3 op

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelijaa tietää kuinka ruokaa valmistetaan eri tuotantomenetelmillä uusinta teknologiaa hyödyntäen ja osaa selittää kuinka eri tuotantotavat vaikuttavat tuotteiden loppulaatuun. Opiskelija tunnistaa eri tuotantomenetelmien vaikutuksen elintarvikkeiden aistittavaan, hygieeniseen ja ravitsemukselliseen laatuun. Opiskelija osaa esitellä tuotantoprosessien energia- ja kustannustehokkuutta laite- ja prosessitasolla, sekä hyödyntää tietoa mm. tuotannosuunnittelussa ja tuotekehitystyössä.

Hyvä (3-4)

Opiskelijaa osaa valmistaa ruokaa eri tuotantomenetelmillä uusinta teknologiaa hyödyntäen ja osaa selittää kuinka eri tuotantotavat vaikuttavat tuotteiden loppulaatuun. Opiskelija osaa arvioida eri tuotantomenetelmien vaikutusta elintarvikkeiden aistittavaan, hygieeniseen ja ravitsemukselliseen laatuun. Opiskelija osaa tulkita ja analysoida tuotantoprosessien energia- ja kustannustehokkuutta laite- ja prosessitasolla, sekä soveltaa tietoa mm. tuotannosuunnittelussa ja tuotekehitystyössä.

Kiitettävä (5)

Opiskelijaa osaa kehittää ruokatuoantoprosesseja hyödyntäen eri tuotantomenetelmiä ja uusinta teknologiaa sekä osaa selittää ja perustella kuinka eri tuotantotavat vaikuttavat tuotteiden loppulaatuun. Opiskelija osaa arvioida ja vertailla eri tuotantomenetelmien vaikutusta elintarvikkeiden aistittavaan, hygieeniseen ja ravitsemukselliseen laatuun. Opiskelija osaa tulkita ja analysoida tuotantoprosessien energia- ja kustannustehokkuutta laite- ja prosessitasolla, sekä soveltaa tietoa mm. tuotannosuunnittelussa ja tuotekehitystyössä.

RESTO16-1070 Tila- ja elämyspalvelut: 15 op**CA00BS73 Konseptilähtöinen tilasuunnittelu: 5 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa esitellä kokonaisvaltaisen markkinointiviestinnän merkityksen yrityksen markkinoinnillisena lisäarvona. Hän osaa perustella kokonaisvaltaisen yrityskuvan luomisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija perehtyy käytännön harjoitteiden kautta visuaalisuuden ja esteettisyyden ilmentämiseen ja osaa tehdä johtopäätöksiä erilaisten materiaalien, värien ja esillepanojen viestinnällistä vaikutuksista ja sitä, kuinka niiden avulla synnytetään tasapainoinen ravintolakonsepti. Opiskelija osaa selittää ja vertailla tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita yhden ravintolakonseptin luomisessa.

Sisältö

- ruokapalvelujen esteettisyys ja toiminnallinen suunnittelu
- konseptin ilmentäminen palvelumuotoilun avulla
- keittiön ja salin layout suunnittelu

Esitietovaatimukset

Ei edeltäviä opintoja

Lisätiedot

Opintojako toteutetaan tarvittaessa englanniksi

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa antaa esimerkkejä kokonaisvaltaisen viestinnän merkityksestä markkinoinnillisena lisäarvona. Hän osaa erotella kokonaisvaltaisen yrityskuvan luomisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa selittää visuaalista ilmaisua ja esteettisyyttä harjoitusten avulla ja oppii ratkaisemaan materiaaleihin, väreihin ja valaistukseen liittyviä ongelmia ravintolakonseptin luomisessa. Opiskelija osaa nimetä joitakin tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa käyttää kokonaisvaltaista viestintää ja antaa esimerkkejä kokonaisvaltaisen viestinnän merkityksestä markkinoinnillisena lisäarvona.

Hän osaa toteuttaa kokonaisvaltaisen yrityskuvan luomisen periaatteita ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa soveltaa visuaalista ilmaisua ja esteettisyyttä harjoitusten avulla ja oppii ratkaisemaan materiaalien, värien ja valaistuksen valintaan liittyviä ongelmia luodakseen tasapainoisen ravintolakonseptin.

Opiskelija osaa selittää tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa analysoida kokonaisvaltaisen viestinnän merkitystä markkinoinnillisena lisäarvona.

Hän osaa soveltaa ja arvioida periaatteita yrityskuvan luomisessa ruokapalvelualalla.

Opiskelija osaa harjoitusten avulla toteuttaa ja erotella visuaalisuutta ja esteettisyyttä sekä osaa yhdistellä materiaaleja, värejä ja valaistusta tasapainoiseksi ravintolakonseptiksi.

Opiskelija osaa analysoida ja soveltaa tila- ja sisustussuunnittelun periaatteita

CA00BS74 Messuprojekti: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija ymmärtää messu- ja näyttelytoiminnan toimintaperiaatteet ja ymmärtää tapahtuman monipuoliset mahdollisuudet markkinointiviestinnän keinona. Opiskelija osaa käytännössä toteuttaa messujen kolmivaiheisen kokonaisuuden. Opiskelija osaa laatia messuja varten viestintäsuunnitelman sekä toteuttaa sen. Opiskelija ymmärtää, miten messuosasto on suunniteltava ja toteutettava visuaalisesti ja toiminnallisesti, että se täyttäisi yrityksen markkinoinnin asettamat tavoitteet ja olisi myös kannattava sijoitus.

Sisältö

- messuosallistumisen suunnittelu
- messuosallistumisen toteutus
- messuosallistumisen markkinoinnillinen sadonkorjuu

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa toteuttaa laaditun markkinointiviestintästrategiaan perustuvan messuprojektin joka tunnistaa myyntiä edistäviä, visuaalisia sekä toiminnallisesti ja taloudellisesti onnistuneen messuprojektin pääpiirteitä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja seurata laatimansa markkinointiviestintästrategian mukailevan messuprojektin joka edistää myyntiä, on visuaalisesti toimiva ja pysyy budjetissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa, seurata ja arvioida laatimansa markkinointiviestintästrategian mukaisen messuprojektin joka on pitkällä aikavälillä myyntiä edistävä, visuaalinen sekä toiminnallisesti ja taloudellisesti onnistunut.

CA00BS75 Elämystapahtuma: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija ymmärtää elämyksen syntymisen edellytykset ja sen tuottamiseen liittyvät periaatteet monipuolisesti ja osaa arvioida elämystuotannon laatua asiakkaan kokemuksesta lähtien. Opiskelija osaa muotoilla ruokaelämystapahtuman pyrkimyksenä tavoitteellisesti tuottaa moniaistinen ja mieleenpainuva asiakaskokemus. Opiskelija osaa huomioida palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa ruokatuotteeseen, tilaan ja tunnelmaan sekä asiakkaan kohtaamiseen liittyvät näkökohdat sekä osaa johtaa kokonaisuutta.

Sisältö

- elämyksellinen ruoka
- elämyksellinen tila ja tunnelma
- elämyksellinen asiakas kohtaaminen
- oheisohjelma elämystapahtumassa
- tapahtuman suunnittelu ja organisointi

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija tunnistaa elämyksen tuottamisen pääperiaatteita.

Opiskelija osaa ohjatusti suunnitella ja toteuttaa elämyksellisen ruokatapahtuman ottaen huomioon elämysteeman.

Opiskelija tiedostaa palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa itse ruokatuotteeseen, tunnelmaan, asiakkaan kohtaamiseen sekä kokonaisuuden johtamiseen liittyviä näkökohtia.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa elämyksen tuottamisen pääperiaatteita ja arvioida niiden merkitystä elämystuotannossa.

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa elämyksellisen ruokatapahtuman ottaen huomioon resurssit sekä elämysteeman.

Opiskelija huomioi palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa itse ruokatuotteeseen, tunnelmaan, asiakkaan kohtaamiseen sekä kokonaisuuden johtamiseen liittyviä näkökohtia.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa elämyksen tuottamisen pääperiaatteet ja arvioida elämystuotantoa asiakkaan kokemuksesta lähtien.

Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja organisoida elämyksellisen ruokatapahtuman ottaen

huomioon vaadittavan laatutason, resurssit sekä elämysteeman.

Opiskelija huomioi monipuolisesti palvelukokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa itse ruokatuotteeseen, tunnelmaan, asiakkaan kohtaamiseen sekä kokonaisuuden johtamiseen liittyvät näkökohdat.

RESTO18-1001 Monialaiset työelämäprojektit (FramiPro): 0 op

RESTO16-1072 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT: 10 op

YE00BS76 Englantia amk-opintoihin: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija saavuttaa hyvän englannin yleiskielen taidon. Hän hallitsee perusrakenteet ja osaa käyttää opinnoissa tarvittavaa sanastoa sekä suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.

Sisältö

Kielen rakenteiden teoriaa ja harjoitustehtäviä.
Sanastoa kartuttavia tehtäviä.

Esitietovaatimukset

Ei edeltäviä opintoja

Kurssia suositellaan niille opiskelijoille, jotka saavat lähtötasotestistä hylätyn tai tyydyttävän (T1, T2) arvosanan.

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/hylätyt

Hyväksytyt: Opintojakso suoritetaan vaatimusten mukaan

Hylätyt: Opintojaksolle ei osallistuta tai tehtäviä ei tehdä vaatimusten mukaan.

YE00BS77 Ruotsia amk-opintoihin: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija saavuttaa hyvän ruotsin yleiskielen taidon. Hän hallitsee perusrakenteet ja osaa käyttää opinnoissa tarvittavaa sanastoa sekä kirjallisessa että suullisessa viestinnässä.

Sisältö

Kielen rakenteiden teoriaa ja harjoitustehtäviä.
Sanastoa kartuttavia tehtäviä.

Esitietovaatimukset

Ei edeltäviä opintoja.

Kurssia suositellaan niille opiskelijoille, jotka saavat ruotsin lähtötasotestistä hylätyn tai tyydyttävän (T1, T2) arvosanan.

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/hylätyt

Hyväksytyt: Opintojakso suoritetaan vaatimusten mukaan

Hylätyt: Opintojaksolle ei osallistuta tai tehtäviä ei tehdä vaatimusten mukaan

YE00BI41 Ajankohtainen projekti: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija oppii asettamaan tavoitteet, tekemään suunnitelman ja toteutuksen ajankohtaiselle projektille sekä arvoimaan sen.

Sisältö

Projektin toteuttaminen valitusta aiheesta

Lisätiedot

Laajuus voi vaihdella projektista riippuen.

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: Projekti toteutetaan projektisuunnitelman mukaan

Hylätty: Projektia ei toteuteta projektisuunnitelman mukaisesti

CA00BS78 Ruoka ja viini: 3 op

Osaamistavoitteet

- Opiskelija osaa soveltaa erilaisia valmistustapoja ruuan laitossa.
- Opiskelija pystyy valitsemaan erilaisia viinejä eri ruokien kanssa ja suunnittelemaan viinilistan siten, että se tukee ruokalistalle valittuja annoksia.
- Opiskelija osaa määritellä eri alueiden, rypälelajikkeiden ja valmistustapojen vaikutukset viinin makuun.
- Opiskelija osaa nimetä erilaisten vahvojen alkoholien ja Cocktailien valmistuksen perusteet
- Opiskelija osaa selittää erilaisten oluiden valmistuksen pääpiirteet ja pystyy yhdistämään eri oluita ruokien kanssa

Sisältö

- Viinien maistaminen, viinin rakenne ja viinin yhdistäminen ruokaan.
- Viinialueet, viinien laatuoluokitus ja eri rypälelajikkeiden erot
- Ruuan ja cocktailien valmistaminen ja erilaiset valmistustavat.
- Oluiden ja väkevien alkoholijuomien valmistamisen perusteet

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä auttavasti viinivalintansa käyttäen hyväksi makujen yhdistämisen teoriaa ja hankittua viinitietoutta. Opiskelija osaa määritellä erilaisia lähestymistapoja ruuan valmistuksessa saadakseen toivotun lopputuloksen ruoka-annokseen. Opiskelija osaa listata erilaisia oluita ja alkoholijuomien valmistustapoja

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa raportoida viinivalintansa käyttäen makujen yhdistämisen teoriaa ja viinitietoutta hyväksikäyttäen. Opiskelija osaa valita erilaisia lähestymistapoja ruuan valmistuksessa saadakseen toivotun lopputuloksen ruoka-annokseen. Opiskelija osaa esitellä eri oluiden ja alkoholijuomien valmistuksen perusteet.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa perustellen valita viinit ruokalistalle käyttäen makujen yhdistämisen teoriaa ja viinitietoutta hyväksikäyttäen. Opiskelija osaa erilaisia lähestymistapoja ruuan valmistuksessa

saadakse toivotun lopputuloksen ruoka-annokseen. Opiskelija osaa selittää eri oluiden ja alkoholijuomien valmistuksen.

RESTO16-1073 HARJOITTELU: 30 op

KI15EPEHAR1 Perusharjoittelu: 12 op

Osaamistavoitteet

Harjoittelun päätyttyä ruokatuotantoon liittyvä ammatillinen osaaminen on syventynyt ja opiskelijalla on selkeä kuva ravitsemispalvelualan yritysten ja toimipaikkojen toiminnasta ja liikeideasta. Hän on osallistunut monipuolisesti ruokatuotannon eri toimintoihin huomioiden työskentelyssään taloudellisuuden, terveellisyyden ja turvallisuuden sekä asiakaspalvelun periaatteet. Hänellä on hyvät yhteistyötaidot, hän osaa arvioida omaa suoriutumistaan ja kehittyä työyhteisön jäsenenä. Harjoittelun suorittaminen osittain tai kokonaan ulkomailta on suositeltavaa.

Sisältö

Opiskelija valitsee harjoittelupaikkansa tavoitteiden mukaisesti. Harjoittelupaikkana voi olla julkinen tai yksityinen ateriapalveluita tuottava yritys. Opiskelija laatii harjoittelulle omat tavoitteet. Opiskelija työskentelee tavoitteiden mukaisesti. Opiskelija pitää oppimispäiväkirjaa sekä laatii harjoittelusta raportin, joka sisältää toimintoihin liittyvän selvityksen yritykseen tai toimipaikkaan liittyen.

Esitietovaatimukset

Ruokapalvelujen tuottaminen

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty

Opiskelijalla on selkeä kuva ravitsemispalvelualan yritysten ja toimipaikkojen toiminnasta ja liikeideasta.

Hän on osallistunut monipuolisesti ruokatuotannon eri toimintoihin huomioiden työskentelyssään taloudellisuuden, terveellisyyden ja turvallisuuden sekä asiakaspalvelun periaatteet.

Hänellä on hyvät yhteistyötaidot, hän osaa arvioida omaa suoriutumistaan ja kehittyä työyhteisön jäsenenä.

Hylätty

Opiskelija ei ole noudattanut tehtyä harjoittelusuunnitelmaa tai ammatillinen osaaminen ei ole syventynyt ja opiskelijalla ei ole kuvaa ravitsemispalvelualan yritysten ja toimipaikkojen toiminnasta ja liikeideasta tai osallistuminen ruokatuotantoon ja asiakaspalveluun on jäänyt yksipuoliseksi tai opiskelija ei osoita yhteistyötaitoja eikä osaa arvioida omaa suoriutumistaan ja kehittymistään työyhteisön jäsenenä.

KI15EERHAR1 Erikoistumisharjoittelu: 18 op

Osaamistavoitteet

Harjoittelun päätyttyä opiskelijalla on näkemys oman alansa tehtävistä ja alansa tulevaisuuden visioista. Hän tarkastelee kriittisesti reflektoiden omaa edistymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä. Harjoittelun suorittaminen osittain tai kokonaan ulkomailta on suositeltavaa.

Sisältö

Opiskelija valitsee erikoistumisharjoittelupaikkansa uratoiveidensa ja -tavoitteidensa mukaisesti. Ennen harjoittelua opiskelija laatii työnantajansa kanssa harjoittelusuunnitelman, jossa määritellään harjoittelun sisältö ja siihen kuuluvat tehtävät. Työtehtävät liittyvät esimies-, neuvonta-, markkinointi-,

tuotekehitys-, suunnittelu- ym. tehtäviin. Harjoittelua valvova opettaja hyväksyy suunnitelman. Opiskelija laatii raportin erikoistumisharjoittelustaan ja esittelee sen yhteisessä seminaarissa.

Esitietovaatimukset

Perusharjoittelu, Palvelujen johtaminen, Palvelujen johtamisen perusteet (arvioitavana), yhteensä vähintään 100 op

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Opintojakso arvioidaan hyväksytty / hylätty.

Hyväksytty

Opiskelijalla on näkemys oman alansa tehtävistä ja alansa tulevaisuuden visioista.

Osaa tarkastella kriittisesti reflektoiden omaa edistymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä.

Hylätty

Opiskelija ei ole noudattanut tehtyä harjoittelusuunnitelmaa tai opiskelijalla ei ole näkemystä oman alansa tehtävistä ja alansa tulevaisuuden visioista tai ei osaa tarkastella omaa edistymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä.

RESTO16-1074 OPINNÄYTETYÖ: 15 op

KI15FTU001 Opinnäytetyö: 15 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa tutkimus-, suunnittelu-, tuote- tai muun kehityshankkeen, joka yhdistää koulutusohjelman keskeisen oppiaineksen ja työelämän tarpeet. Hän kehittää ja osoittaa valmiuksiaan soveltaa tietojaan ja taitojaan ammattiopintoihin liittyvissä käytännön asiantuntijatehtävissä. Hän osaa laatia tutkimus- tai työsuunnitelman ja esitellä suunnitelman sekä valmista työtään opinnäyteseminaarissa. Kypsyysnäytteessä opiskelija osoittaa suomen tai ruotsin kielen taitonsa ja perehtyneisyytensä opinnäytetyönsä alaan.

Sisältö

- opinnäytetyön suunnitteleminen, toteuttaminen ja raportointi
- aiheanalyysi
- suunnitelmaseminaari
- tulosten julkistaminen
- kypsyysnäyte

Esitietovaatimukset

Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet

Tutkimus- ja kehittämistyö

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opinnäytetyö arvioidaan asteikolla 1-5. Kypsyysnäyte kirjoitetaan sen jälkeen, kun opinnäytetyö on jätetty lopullisesti arvioitavaksi, ja arvioidaan hyväksytty / hylätty. Tarkemmat arviointiperusteet löytyvät SeAMK:n opinnäytetyöohjeesta ja kypsyysnäytteen vaatimus- ja arviointikriteereistä.

Hyvä (3-4)

Opinnäytetyö arvioidaan asteikolla 1-5. Kypsyysnäyte kirjoitetaan sen jälkeen, kun opinnäytetyö on jätetty lopullisesti arvioitavaksi, ja arvioidaan hyväksytty / hylätty. Tarkemmat arviointiperusteet löytyvät SeAMK:n opinnäytetyöohjeesta ja kypsyysnäytteen vaatimus- ja arviointikriteereistä.

Kiitettävä (5)

Opinnäytetyö arvioidaan asteikolla 1-5. Kypsyysnäyte kirjoitetaan sen jälkeen, kun opinnäytetyö on jätetty lopullisesti arvioitavaksi, ja arvioidaan hyväksytty / hylätty. Tarkemmat arviointiperusteet löytyvät SeAMK:n opinnäytetyöohjeesta ja kypsyysnäytteen vaatimus- ja arviointikriteereistä.

KI15FTU0002 Kypsyysnäyte: 0 op**Osaamistavoitteet**

Kypsyysnäytteessä opiskelija osoittaa perehtyneisyytensä opinnäytetyönsä alaan sekä suomen tai ruotsin kielen taitonsa.

Sisältö

Kypsyysnäyte

Arviointikriteerit**Hyväksytty/hylätty**

Kypsyysnäyte kirjoitetaan sen jälkeen, kun opinnäytetyö on jätetty lopullisesti arvioitavaksi, ja arvioidaan hyväksytty / hylätty. Kypsyysnäyte arvioidaan SeAMKin opinnäytetyöohjeessa esiteltyjen kriteerien pohjalta.