

Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy

RESTO20 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	sum
RESTO20	Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut, Päivätoteutus	210
RESTO20-1001	KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT	20
RESTO20-1002	Osaajaksi kehittyminen	10
XX00CG82	Opiskelu ammattikorkeakoulussa	2
XX00CG83	Urasuunnittelu ja kansainvälisyys	2
YPO3A3	Viestintätaidot	3
YPO4A3	Tieto- ja viestintäteknikka	3
RESTO20-1003	Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen	5
XX00CL55	Yrittäjyyden perusteet	3
XX00BE91	SeAMK innovaatioviikko	2
RESTO20-1004	Tutkimus- ja projektiosaaminen	5
YPO1C2	Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet	2
YPO2C3	Projektitoiminnan perusteet	3
RESTO20-1005	PERUSOPINNOT	33
RESTO20-1006	Matemaattiset ja viestintävalmiudet	15

KI15AMAT001	Matematiikka	3
YELVIEST02	Työelämän viestintä	2
YELRUOTS06	Svenska 1	3
YELRUOTS07	Svenska 2	2
VIRKARUKI	Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, kirjallinen	0
VIRKARUSU	Julkisyhteisöjen henkilöstön ruotsin kielen taito, suullinen	0
YELENGLI06	English 1	3
YELENGLI07	English 2	2
RESTO20-1007	Ruokaketjun liiketoimintavalmiudet	13
YE00BW57	Marketing planning and implementation in the food chain	5
YE00BS63	Henkilöstöjohtaminen ruokaketjussa	5
CA00BS64	Yritystalouden hallinta	3
RESTO20-1008	Tutkimus ja kehittämistyövalmiudet	5
CA00BS65	Tutkimus- ja kehittämistyö	5
RESTO20-1009	AMMATTIOPINNOT	72
RESTO20-1010	Ruokaketju	13
YE00BI08	Ruokaketjun toiminta	5
YE00BI09	Ruokaketjun vastuullisuus	5
YE00BI34	Ruokaketjun kemia	3
RESTO20-1011	Ravitsemispalvelut	44
CA00BI44	Ruokapalvelujen tuottaminen	12
CA00BT61	Ruokatuotannon perusteet	8
CA00BT62	Ruokapalvelujen tuottaminen	4
YELETMBI05	Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia	5
CA00BS66	Elintarvikkeet ja ravitsemus	5
CA00BS67	Asiakkaan kohtaaminen ja kokemuksellisuus	4
CA00CL40	Tuotannonohjaus ammattikeittiössä	2
CA00BI48	Ruokapalvelujen johtaminen	8
CA00BS68	Ruokapalvelujen laadun kehittäminen	4
CA00BI50	Ravitsemuksen erityiskysymykset	4
RESTO20-1012	Palveluliiketoiminta	15
CA00CL41	Palveluprosessien laadun kehittäminen	5
CA00CL42	Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna	5
CA00CL43	Palveluyrityksen strateginen kehittäminen	5
RESTO20-1013	SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT	30
RESTO20-1014	Ravitsemusosaaminen	15
CA00BI54	Ravitsemuslaatu	5
CA00BS71	Ravitsemusviestintä ja -tutkimus	5
CA00BS72	Ravitsemuskasvatus ja -projekti	5
RESTO20-1015	Development of Food Production	15
CA00CL45	Ruokatuotantoprosessit	5

CA00CL44	Planning of menus	5
CA00CG19	Food development project	5
RESTO20-1016	Tila- ja elämyspalvelut	15
CA00BS73	Konseptilähtöinen tilasuunnittelu	5
CA00CL46	Messut markkinointikeinona	5
CA00CL47	Elämystapahtuma	5
RESTO20-1017	Monialaiset työelämäprojektit (SeAMKPro)	15-30
RESTO20-1018	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	10
YE00BS76	Englantia amk-opintoihin	2
YE00BS77	Ruotsia amk-opintoihin	2
YE00BI41	Ajankohtainen projekti	2
CA00BS78	Ruoka ja viini	3
YE00CG16	Kuluttajälähtöinen viestintä ruokaketjussa	3
8B00CG67	Kestävä ruokajärjestelmä	5
YE00CG40	Kestävä ruokaketjun johtaminen kiertotaloudessa	5
CA00CL50	Matkailuyrityksen kehittäminen tiedon avulla	5
RESTO20-1019	HARJOITTELU	30
CA00CL48	Perusharjoittelu	12
CA00CL49	Syventävä harjoittelu	18
RESTO20-1020	OPINNÄYTETYÖ	15
KI15FTU001	Opinnäytetyö	15

RESTO20 Restonomi (AMK), Ravitsemis- ja elämyspalvelut, Päivätoteutus: 210 op

RESTO20-1001 KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT: 20 op

RESTO20-1002 Osaajaksi kehittyminen: 10 op

XX00CG82 Opiskelu ammattikorkeakoulussa: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- toimia ammattikorkeakoulussa
- kehittää omia oppimis-, opiskelu- ja työnhakutaitojaan
- käyttää monipuolisesti eri oppimisympäristöjä
- tutustua omaan opiskelualaansa ja työmahdollisuuksiin alalla
- tunnistaa omat kansainvälistymismahdollisuutensa

Sisältö

opintojen rakenne ja eri opiskelumahdollisuudet

- opiskeluun orientoituminen ja SeAMK yhteisönä
- korkeakouluopiskelua ohjaavat säädökset, SeAMKin toimintaperiaatteet ja säännöt
- opiskelijajärjestön toiminta
- SeAMKin kirjastopalvelut

- opiskelu- ja oppimistaidot sekä niissä kehittyminen
- opintososiaaliset palvelut ja hyvinvointipalvelut SeAMKissa
- urasuunnittelu ja työnhakutaidot
- kansainvälisen osaamisen merkitys
- jatko-opintomahdollisuudet

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: Opiskelija osallistuu opintojakson tapaamisiin 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.

XX00CG83 Urasuunnittelu ja kansainvälisyys: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- suunnitella omia opintojaan omien uratoiveidensa mukaisesti
- kehittää monipuolisesti työnhakutaitojaan
- tunnistaa omia uramahdollisuuksia
- ennakoida työelämän muuttuvia tarpeita
- tunnistaa monikulttuurisuuden ja globalisaation vaikutukset työelämään ja vuorovaikutukseen
- toimia kansainvälisessä toimintaympäristössä ja hyödyntää kansainvälisiä verkostoja
- suunnitella omaa kansainvälistymistä opinnoissa ja työelämässä

Sisältö

- työelämän pelisäännöt ja työelämätaidot
- tulevaisuuden työelämän tarpeiden ennakointi
- urasuunnittelu- ja työnhakutaidot
- opintojen tavoitteellinen suunnittelu omien uratoiveiden näkökulmasta
- oman kansainvälistymisen suunnittelu
- opiskelu- ja harjoittelumahdollisuudet ulkomailla
- kansainvälinen toimintaympäristö ja monikulttuurisuus
- kansainväliset verkostot ja niiden hyödyntäminen

Esitietovaatimukset

Edeltävä osaaminen: Opintojakso: Opiskelu ammattikorkeakoulussa

Suosittelvat muut opinnot: Ohjauksessa esiin tulevat suositeltavat opinnot

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: Opiskelija osallistuu opintojakson tapaamisiin 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.
- tuottaa asiatyylistä tekstiä ja soveltaa SeAMKin kirjallisten töiden ohjeita.

Sisältö

- Viestintätyylin analysointi
- Esiintymistaito ja vuorovaikutus
- Ryhmäviestintätaito (esim. palaverit, neuvottelut, kokoukset)
- Asiatyylisen tekstin tuottaminen
- SeAMKin kirjallisten töiden ohjeet

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Opiskelija ja opinto-ohjaaja käyvät läpi muut suositeltavat opinnot HOPS-keskusteluissa.

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 viestintätekniikka: 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.

RESTO20-1003 Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen: 5 op

XX00CL55 Yrittäjyyden perusteet: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa kuvata yrittäjyysosaamisen pääpiirteet sekä pohtia omia tavoitteitaan ja vahvuuksiaan suhteessa niihin.
- tunnistaa ihmisen kognition rakenteet itsessään ja vuorovaikutuksessa muiden kanssa
- ymmärtää epävarmuuden sietämisen merkityksen toiminnassaan ja vuorovaikutuksessa

- osaa kuvata ja tarkastella sosiaalista, kulttuurista ja taloudellista arvoa ja hahmottaa miten ne eroavat toisistaan
- tunnistaa arvon ympäristösidonnaisuuden sekä erilaiset rakenteet, joissa sitä voidaan tuottaa
- osaa analysoida erilaisia arvoketjuja ja –verkkoja.
- osaa kuvata yritystoiminnan merkityksen yhteiskunnassa ja kansantaloudessa ja tunnistaa erilaisia yrittäjyyden ilmenemistapoja elämässä.
- osaa kuvata kannattavan liiketoiminnan edellytykset
- tuntee yrityksen perustamiseen liittyvät vaiheet
- tuntee yrittäjyyteen liittyvät mahdollisuudet SeAMKissa

Sisältö

- Yrittäjyyskompetenssi, itsetuntemus ja minäpystyvyys, motivaatio, ihmisen ajattelujärjestelmät, epävarmuuden sieto ja pettymyksen käsittely
- Arvon luominen, arvoketjujen; ja arvoverkkojen tunnistaminen eri ympäristöissä, arvon tuottaminen eri rakenteissa, kuten yrityksissä ja yhdistyksissä
- Yrittäjyyden ja liiketoiminnan peruskäsitteet ja ansaintalogiikkaa, talouden lukutaito, riskien hallinta
- Liiketoiminnan perustamisen vaiheet
- Liiketoimintasuunnitelma liikeidean jäsentämisen työkaluna (muille kuin liiketalouden alalle)
- Yritystoiminta osana yhteiskuntaa, yrittäjyys osana elämää
- Yrittäjyystaitojen syventäminen SeAMKissa (SeAMK Yritystalli, SeAMKPro, SeiES jne.)

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty suoritus edellyttää aktiivista osallistumista ja kaikkien tehtävien hyväksyttyä suoritusta. Tehtävissä opiskelija osoittaa ymmärtävänsä sosiaalisen, kulttuurisen ja taloudellisen arvon luonnin ja sekä pohtii niiden merkitystä yritystoiminnassa ja yhteiskunnassa. Opiskelija osoittaa tunnistavansa liiketoiminnan peruskäsitteet ja osaavansa kuvata kannattavan liiketoiminnan edellytykset. Opiskelija osoittaa osaavansa pohtia omaa suhdettaan yrittäjyyteen ja yrittäjyyskompetenssiin.

XX00BE91 SeAMK innovaatioviikko: 2 op

Osaamistavoitteet

1. Käyttäjäkeskeisen 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 intensiivipintojaksona. 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 liiketoimintänäkökulmiin. 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.

RESTO20-1004 Tutkimus- ja projektiosaaminen: 5 op**YPO1C2 Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet: 2 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa

- tunnistaa tieteellisen ja arki ajattelun eroja
- määrittää tutkimuksellisia lähestymistapoja ja tutkimuksen peruskäsitteitä
- esittää tutkimusprosessin ja raportoinnin vaiheet (rakenne)
- selittää kriittisen ajattelun merkityksen tutkimuksessa ja kehittävässä työssä
- antaa esimerkkejä tutkimusetiikan merkityksestä

Sisältö

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

Esitietovaatimukset

Aikaisempia opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit**Hyväksytyt/hylätyt**

- Hyväksytyt/hylätyt
- Hyväksytyt: Opiskelija osoittaa osaamistavoitteissa esitetyn osaamisensa suorittamalla opintojaksoon kuuluvat tehtävät hyväksytysti.
- Hylätyt: 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
- esittää perustiedot ja valmiudet, joiden perusteella hän voi osallistua projektityöhön sekä projektien suunnitteluun.
- selittää projektiin liittyvät käsitteet, projektisuunnitelman sisällön, projektin aikasuunnitelman ja projektin ohjaamisen (elinkaari).
- esittää 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.

RESTO20-1005 PERUSOPINNOT: 33 op**RESTO20-1006 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 jäsentyneesti, 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 alansa ja työpaikkaansa liittyvistä asioista ja kehittää oman alansa tietämystään ruotsinkielisen kirjallisuuden ja muun lähdemateriaalin avulla.

Opiskelija

- osaa kertoa itsestään, koulutuksestaan ja työkokemuksistaan.
- osaa kirjoittaa cv:n ja työhakemuksen ja selviää työnhakutilanteista.
- osaa kirjoittaa työelämään liittyviä viestejä ja selviytyy suullisissa viestintätilanteissa
- hallitsee kohteliaisuusfraseologiaa ja arkisia puhetilanteita
- tuntee alansa perusterminologiaa

Sisältö

Itsestä ja opinnoista kertominen

Työnhaku, cv, työhakemus, työhaastattelu

Esitystaidot (esim. oman alan yrityksen esittely)

Kohteliaisuusfraasit ja småprat

Kirjallinen ja suullinen viestintä työelämässä

Oman alan perusterminologiaa, ammattitekstit

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 keskustelut ja suulliset esitykset

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 alaansa ja työpaikkaansa liittyvistä asioista englanniksi ja kehittää oman alansa tietämystään englanninkielisen kirjallisuuden ja muun lähdemateriaalin avulla.

Opiskelija

- osaa kertoa itsestään, koulutuksestaan ja työkokemuksistaan.
- osaa kirjoittaa cv:n ja työhakemuksen ja selviää työnhakutilanteista.
- osaa kirjoittaa työelämäänsä liittyviä viestejä ja selviytyy suullisista viestintätilanteista
- hallitsee kohteliaisuusfraseologiaa ja small talkia

Sisältö

Itsestä ja opinnoista kertominen
Työnhaku, cv, työhakemus, työhaastattelu
Esitystaidot (esim. oman alan yrityksen esittely)
Kohteliaisuusfraasit ja small talk

Kirjallinen viestintä työelämässä
Oman alan perusterminologiaa, alan ammattitekstit

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.

YEENGLI07 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, ammattitekstit

Ammattialan työtehtävät ja työympäristöt

Palvelutilanteet

Alaan liittyvät keskustelut ja suulliset esitykset

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.

RESTO20-1007 Ruokaketjun liiketoimintavalmiudet: 13 op

YE00BW57 Marketing planning and implementation in the food chain: 5 op

Osaamistavoitteet

The student knows principles of marketing planning, implementation and measurement. Student understands the special characteristics of marketing in the food chain and is able to position a product or a service in the chain. During the course, students improve their skills in the marketing planning either in primary products, processed food or restaurant services.

Sisältö

- Consumer and business purchasing processes
- The role of the customer segmentation in marketing
- Marketing planning and implementation
- Factors affecting pricing in different parts of the food chain
- Marketing mix in B2B and B2C markets
- Measurement and development of marketing
- Advanced section (2 credits) in which the student chooses the marketing of either in primary products, processed food or restaurant services.

Esitietovaatimukset

No prerequisites.

Lisätiedot

online-learning 1 point

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

The student masters the key principles of marketing and know how to apply them to some extent in the food chain of products and services marketing.

Satisfactory completion of the course requires that the student has written and reported all the given tasks successfully and satisfactorily completed a part examination which focuses on the general principles of the marketing

Hyvä (3-4)

The student masters the main principles of marketing and can adapt them to the sales and marketing of the products and services of advanced area he has chosen.

Kiitettävä (5)

The student masters the main principles of marketing and can adapt them to the sales and marketing of the products and services of advanced area he has chosen. The student is also able to build marketing product- and service packages creatively.

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 työsopimuslain 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, johtamistyyli, 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 lainsäädännöksiä. 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 lainsäädännöksiä. 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

Esitietovaatimukset

Matematiikka

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

RESTO20-1008 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 tyyliään 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 tyyliään ja rakenteeltaan tieteellisen tekstin vaatimuksia vastaavan raportin.

RESTO20-1009 AMMATTIOPINNOT: 72 op

RESTO20-1010 Ruokaketju: 13 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tutustuu koko ruokaketjun toimintaan pellolta pöytään

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 tulevaisuuden 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 myös 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**Hyväksytty/hylätty**

Hyväksytty 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: ympäristövastuullisuus, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, taloudellinen vastuu ja paikallisuus.

Sisältö

- Ruokaketjun vastuullisuuden merkitys globaalissa maailmassa
- Ruokaketjun ympäristövastuullisuus
- Ruokaketjun tuoteturvallisuus ja jäljitettävyys
- Ravitsemussuosituksien 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 aihepiiriin puitteissa uusia merkityksiä ja ajatuksia aiemmin oppimaansa soveltaen.

RESTO20-1011 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, terveellisuuteen, 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 kestävästi 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 käytännöt ja ottaa vastuuta elintarvike- ja ravintolatilojen työympäristön puhtaanapidosta ja viihtyvyydestä ympäristöä säästäviä ja kestävästä 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, terveellisuuteen, 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 kestäväää 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, terveellisuuteen, 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, terveellisuuteen, 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, terveellisuuteen, 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 ja toteuttaa ammattikeittiössä tapahtuvan elintarvikkeiden turvallisen ja hygieenisen varastoinnin, valmistuksen sekä tarjoilun. Opiskelija tiedostaa ja osaa ottaa huomioon ruokatuotantoon liittyvät riskit. Opiskelija osaa soveltaa ammattikeittiössä 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 elintarvikehygienian- 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 elintarvikehygienian- 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.

CA00CL40 Tuotannonohjaus ammattikeittiössä: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa hyödyntää alan tuotannonohjausjärjestelmää ruokapalvelun suunnittelussa, toteutuksessa ja johtamisessa. Hän ymmärtää tuotannonohjausjärjestelmän tarjoaman mahdollisuuden ekologisen, taloudellisen ja ravitsemuksellisen ruokalistan suunnittelussa ja markkinoinnissa.

Sisältö

- Jamix-ruoka, reseptiohjelma

Esitietovaatimukset

- Ruokapalvelujen tuottaminen

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tietää, mitä toiminnanohjausjärjestelmällä tarkoitetaan ja kuinka toiminnanohjausjärjestelmää käytetään ruokapalvelujen päivittäisessä toiminnassa. Opiskelija osaa käyttää ohjelman perustoimintoja.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa syöttää tietoja toiminnanohjausjärjestelmään ja osaa hyödyntää ohjelmaa ruokapalvelujen päivittäisessä toiminnassa. Opiskelija tietää ja ymmärtää toiminnanohjausjärjestelmän tarjoamat mahdollisuudet ruokapalvelujen kehittämisessä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti ohjelman tarjoamia mahdollisuuksia ruokapalvelujen kehittämisessä.

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 tulkita ja soveltaa alan työehtosopimusta sekä laatia ergonomisia työvuorosuunnitelmia. Opiskelija osaa soveltaa palvelukonseptin johtamisessa ruokapalvelujen turvallisuutta, terveellisyyttä, taloudellisuutta ja elämyksellisyyttä.

Sisältö

- Ruokapalvelujen johtaminen
- Työvuorosuunnittelun perusteet
- Organisaatiokäyttäytyminen

Esitietovaatimukset

- Asiakkaan kohtaaminen ja kokemuksellisuus tai Ruokapalvelujen kokemuksellisuus
- Ruokapalvelujen tuottaminen
- Perusharjoittelu

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

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

Opiskelija organisoi 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 organisoi 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 organisoi 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 hygieniata ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta laadunhallinnan keinoja käyttäen. Opiskelija osaa selittää kestävä 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 laatuja järjestelmää. Opiskelija osaa määrittellä kestävä kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Hyvä (3-4)

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

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella, ylläpitää ja kehittää ammattikeittiön hygieniata ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatuja järjestelmää. Opiskelija osaa selittää kestävä 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 riittävyttä 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 ja ravitsemus tai 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.

RESTO20-1012 Palveluliiketoiminta: 15 op**CA00CL41 Palveluprosessien laadun 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 kestävä hankintaprosessia.

Sisältö

Prosessisuunnittelu
Laadunhallinta ja -varmistus, laatujärjestelmät
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.

CA00CL42 Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa kehittää hospitality-alan yritystä asiakaslähtöisesti palvelumuotoilun keinoin. Opiskelija huomioi kehittämistyössään asiakasnäkökulman, palveluprosessit ja resurssit. Opiskelija osaa nimetä strategisen suunnittelun ja johtamisen perusteet ja yhdistää kehittämistyönsä yrityksen strategiaan. Opiskelija osaa hyödyntää innovatiivisuutta ja luovuutta yrityksen kehittämisessä. Opiskelija osaa arvioida kehitysprojektin liiketaloudelliset realiteetit ja tavoitteet.

Sisältö

- Palvelumuotoilun prosessit ja menetelmät
- Innovatiivisuus ja luovuus liiketoiminnassa
- Kehittämiprojektin kannattavuuden arviointi
- Yrityksen strateginen johtaminen

Esitietovaatimukset

Yritystoiminta ja yrittäjäyys
Henkilöstöjohtaminen ja esimiestyö ruokaketjussa
Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tunnistaa palvelumuotoilun menetelmiä
Opiskelija osaa yhdistää asiakaslähtöisyyden, prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita.
Opiskelija osaa luetella strategisen suunnittelun ja johtamisen perusteita.
Opiskelija tunnistaa innovatiivisuuden ja luovuuden merkityksen yrityksen kehittämisessä.
Opiskelija osaa tulkita kehittämisprojektin budjettia ja rahoitusta ja luetella siihen kuuluvia osa-alueita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tunnistaa ja osaa käyttää palvelumuotoilun menetelmiä.
Opiskelija osaa selittää asiakaslähtöisyyden, prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteita.
Opiskelija osaa selittää strategisen suunnittelun ja johtamisen merkitystä.
Opiskelija osaa perustella innovatiivisuuden ja luovuuden merkitystä yrityksen kehittämisessä.
Opiskelija osaa laatia kehittämisprojektin budjetin ja suunnitella sen rahoituksen.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa rakentaa asiakaslähtöisen kehittämissuunnitelman palvelumuotoilun menetelmiä käyttämällä.
Opiskelija huomioi liiketaloudelliset realiteetit ja tavoitteet.
Opiskelija osaa suunnitella kehittämisprojektin, joka ottaa huomioon asiakaslähtöisyyden sekä prosessi- ja resurssilähtöisen kehittämisen periaatteet.
Opiskelija osaa soveltaa ja arvioida strategisen suunnittelun ja johtamisen merkitystä osana

palvelumuotoiluprojektia.

Opiskelija soveltaa, innovatiivisuuden ja luovuuden keinoja yrityksen kehittämisessä.

Opiskelija osaa laatia perustellun kehittämisprojektin budjetin ja suunnitella rahoituksen.

CA00CL43 Palveluyrityksen strateginen kehittäminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa arvioida yrityksen liiketoimintaympäristöä, kilpailijoita ja toimintaympäristöön vaikuttavia trendejä. Hän osaa soveltaa liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä toteutettavana olevassa projektissaan. Hän osaa laatia toiminnalle strategisten tavoitteiden mukaisia tulostittareita.

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

- Sopimustekniikka
- Kauppalaki (355/1987)
- Kuluttajansuojalaki (38/1978)
- Oikeudellinen tiedonhaku
- Strategisia liiketoiminnan kehittämismenetelmiä
- Strategiset mittarit
- Johtamisjärjestelmät
- Johdon laskentatoimi käytännössä

Esitietovaatimukset

Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna tai Palvelujen konseptointi

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa laatia sopimuksen. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait.

Opiskelija tunnistaa ravitsemisalan liiketoiminnan kehittämisen merkityksen ja sen osa-alueita. Hän tuntee liiketoiminnan käsitteistöä ja osaa käyttää jotakin kehittämismenetelmiä toteutettavana olevassa projektissaan. Hän osaa laatia suunniteltavan / toteutettavan hankkeen talousarvion osa-alueita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa laatia sopimuksen, jossa on huomioitu olennaiset asiat. Opiskelija osaa etsiä keskeiset liikekauppaa ja kuluttajakauppaa koskevat lait ja soveltaa niitä käytäntöön.

Opiskelija osaa suunnitella ja raportoida ravitsemisalan liiketoimintaa.

Hän osaa käyttää liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia kehittämismenetelmiä toteutettavana olevassa projektissaan. Hän osaa laatia ja perustella talousarvion suunnitellulle / toteutettavalle hankkeelle.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa laatia sopimuksen, jota eivät rasita tulkinnalliset epäselvyydet. Opiskelija osaa etsiä ja vertailla liikekauppaa ja kuluttajakaupaa koskevaa lainsäädäntöä ja soveltaa hankkimaansa tietoa käytäntöön.

Opiskelija osaa suunnitella, kehittää ja raportoida ravitsemisalalan liiketoimintaa. Hän osaa soveltaa liiketoiminnan käsitteistöä ja erilaisia kehittämismenetelmiä toteutettavana olevassa projektissaan. Hän osaa laatia liiketoimintastrategian mukaisen ja perustellun talousarvion suunnitellulle / toteutettavalle hankkeelle.

RESTO20-1013 SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT: 30 op

RESTO20-1014 Ravitsemusosaaminen: 15 op

CA00BI54 Ravitsemuslaatu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa selittää ruoankäyttöön liittyviä kulttuurisia, sosiaalisia ja ideologisia tekijöitä ja osaa soveltaa niitä ateria- 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

Restonomiopiskelijat:

- * Elintarvikkeet ja ravitsemus
- * Ravitsemuksen erityiskysymykset
- * tai vastaavat tiedot

Ei-tutkintotavoitteiset opiskelijat:

- * Ravitsemuspassi 1 (<http://ravitsemuspassi.fi/>)

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

Restonomiopiskelijat:

- * Elintarvikkeet ja ravitsemus
- * Ravitsemuksen erityiskysymykset
- * tai vastaavat tiedot

Ei-tutkintotavoitteiset opiskelijat:

* Ravitsemuspassi 1 (<http://ravitsemuspassi.fi/>)

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 joiltakin 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 ravitseminen (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.

RESTO20-1015 Development of Food Production: 15 op

CA00CL45 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

Ruokapalvelujen tuottaminen
Elintarvikkeet ja ravitseminen

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 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. tuotannosuunnittelussa ja tuotekehitystyössä.

CA00CL44 Planning of menus: 5 op**Osaamistavoitteet**

- Students can analyze and develop high-quality and customer-oriented menus. Students can take into consideration the food production process when planning.
- Students can develop menus and recipes from an ecological, economical, nutritional, cultural and social point of view.

Sisältö

- Menu analysis, planning & recipe optimization
- Calculations of nutritional values
- Cost calculations

Esitietovaatimukset

Food service production, Foodstuffs and Nutrition

Lisätiedot

- Three credits for R&D

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Students recognize high quality and customer oriented menus.

Students recognize ecological, economical, nutritional, cultural and social aspects of the menus and recipes.

Students are able to name chemical reactions of the food stuff and food preparation.

Hyvä (3-4)

Students can develop high quality and customer oriented menus and food production processes for the place of business.

Students are able to plan menus and recipes taking account of ecological, economical, nutritional, cultural and social aspects.

Students manage chemical reactions of food stuff and food preparation.

Kiitettävä (5)

Students are able to analyze and develop high quality and customer oriented menus for different places of business in accordance to their food production processes.

Students can plan and develop menus and recipes taking account of ecological, economical, nutritional, cultural and social aspects.

Students can apply chemical reactions of foodstuff and food preparation.

CA00CG19 Food development project: 5 op

Osaamistavoitteet

The student masters the R & D process and the phases, as well as be able to apply a customer-oriented product development process and methods. Students are able to design, implement and manage a customer-oriented, cost-efficient, notices nutritional quality aspects and being innovative in food product development. The student knows the recipe / manufacture optimization. He is able to apply sensory methods in the development project.

Sisältö

Career-oriented R & D project. Consumer research, ideation, product design, recipe optimization, cost calculations, process design, product tests, sensory evaluation, product test and compression tests, design of experiments, test marketing, marketing and various methods of analyzing the results.

Esitietovaatimukset

Planning of menus (RESTO)

or

Packaging Technology and Legislation (BIELI)

Food processes (BIELI)

Lisätiedot

R&D part 5

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

The student understands the basic concepts of the product development process steps and methods, as well as be able to apply them to the usual R & D projects to solve. Students are able to develop and test a recipe.

Hyvä (3-4)

The student knows well the food industry product development steps and methods, as well as be able to apply them to solve different types of R & D projects. The student can carry out the design and testing of recipes. The student is able to combine his knowledge with previous experiences in the subject.

Kiitettävä (5)

The student knows excellently food industry product development process steps and methods, as

well as be able to apply them to a variety of different types of R & D project issues and problems. Students are able to organize and carry out design and testing of recipes. The student has demonstrated the ability to create new meanings and to show innovation in applying what he has learned.

RESTO20-1016 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

Opintojakso 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

CA00CL46 Messut markkinointikeinona: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija ymmärtää messutoiminnan toimintaperiaatteet ja osaa hyödyntää tapahtumaa osana tuotteen tai palvelun markkinointia. Opiskelija osaa käytännössä toteuttaa markkinoinnin kolmivaiheisen kokonaisuuden: suunnittelun, toteutuksen ja seurannan. Suunnittelussa ja toteutuksessa opiskelija ymmärtää messuosaston visuaalisen ja toiminnallisen merkityksen kannattavan markkinoinnin näkökulmasta. Opiskelija osaa toimia hyvässä vuorovaikutuksessa asiakkaiden kanssa ja hyödyntää saamaansa palautetta yrityksen toiminnan kehittämisessä.

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.

CA00CL47 Elämystapahtuma: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija ymmärtää elämyksen syntymisen edellytykset ja sen monipuoliseen tuottamiseen liittyvät periaatteet. Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja johtaa moniaistisen ja mieleenpainuvan ruokaelämystapahtuman. Hän osaa edistää omaa luovuuttaan ja innovoida erilaisia asiakaslähtöisiä palvelukokonaisuuksia. Opiskelija hallitsee monialaisissa projektitehtävissä toimimisen sekä osaa arvioida elämystuotannon laatua kokonaisvaltaisesti.

Sisältö

- ruokaelämystapahtuman suunnittelu ja toteutus
- tila ja tunnelma
- ruokatuote
- ohjelma
- palvelupolku

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.

RESTO20-1017 Monialaiset työelämäprojektit (SeAMKPro): 30 op**RESTO20-1018 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT: 10 op****YE00BS76 Englantia amk-opintoihin: 2 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelijalla saavuttaa hyvän englannin yleiskielen taidon. Lisäksi hän pystyy käyttämään alakohtaista ja opinnoissa tarvittavaa sanastoa sekä suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.

Opiskelija osaa ohjata ja arvioida omaa englannin kielen oppimistaan suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.

Sisältö

Kielen rakenteiden teoriaa ja harjoitustehtäviä.

Yleiskielen ja ammattikielen sanastoa kartuttavia tehtäviä.

Esitietovaatimukset

Ei edeltäviä opintoja

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

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: Opintojakso suoritetaan vaatimusten mukaan

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

YE00BS77 Ruotsia amk-opintoihin: 2 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija saavuttaa hyvän ruotsin yleiskielen taidon. Lisäksi hän pystyy käyttämään alakohtaista ja opinnoissa tarvittavaa sanastoa sekä suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.

Opiskelija osaa ohjata ja arvioida omaa ruotsin kielen oppimistaan. suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.

Sisältö

Kielen rakenteiden teoriaa ja harjoitustehtäviä.

Yleiskielen ja ammattikielen sanastoa kartuttavia tehtäviä.

Esitietovaatimukset

Ei edeltäviä opintoja.

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

Arviointikriteerit**Hyväksytty/hylätty**

Hyväksytty: Opintojakso suoritetaan vaatimusten mukaan

Hylätty: 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 viiniin

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

YE00CG16 Kuluttajälhtöinen viestintä ruokaketjussa: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa ruokaketjun kuluttajälhtöistä viestintää. Opiskelija osaa analysoida ja kehittää ruokaketjuun kuuluvan yrityksen ulkoisia ja sisäisiä viestinnän toimintatapoja. Opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelmia ja tiedotteita. Opiskelija osaa tunnistaa viestinnän ja viestintästrategian merkityksen kuluttajatyössä, työyhteisön toiminnassa ja tuloksen tekijänä ruokaketjussa. Opiskelija osaa myös seurata ja analysoida ruokaketjuun liittyviä keskeisiä medioita ja tämän merkityksen osana alan ja viestinnän kehittämistä.

Sisältö

- Kuluttajaryhmät
- Viestintäkanavat
- Viestintätyylit eri kanavissa
- Tiedottaminen
- Viestinnän suunnittelun tasot
- Mediaseuranta
- Kriisi- ja muutosviestintä
- Viestinnän nyky- ja tavoitetilan analysointi
- Viestintäsuunnitelman/-strategian laatiminen

Esitietovaatimukset

Viestinnän perusteet.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää yhteisöjen ulkoisen viestinnän toimintatapoja sekä opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelma. Opiskelija osaa heikosti tunnistaa viestinnän ja viestintästrategian merkityksen kuluttajatyössä, yhteisön toiminnassa ja yhteisön tuloksen tekijänä. Opiskelija on palauttanut tehtävät, mutta niissä on paljon täydennettävää. Opiskelija osaa heikosti tunnistaa alalle keskeisiä tiedotuskanavia ja hyödyntää niitä oman toiminnan kehittämiseen. Osallistuminen kurssilla on ollut vaihtelevaa, joten tehtävissä ja tiedoissa on vielä puutteita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää kuluttajalähtöistä viestintää ruokaketjun eri organisaatioissa sekä opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelma ja erilaisia tiedottavia tekstejä. Opiskelija osaa pääsääntöisesti tunnistaa viestinnän ja viestintästrategian merkityksen kuluttajatyössä, yhteisön toiminnassa ja yhteisön tuloksen tekijänä. Opiskelija osaa melko hyvin analysoida yhteisön viestintää esimerkiksi hyödyntämällä erilaisia palautejärjestelmiä ja tutkimusta. Opiskelija hallitsee alan keskeiset tiedotuskanavat ja osaa hyödyntää niitä kohtuullisesti sekä tiedon hankintaan että tiedon jakamiseen. Opiskelijan palauttamat tehtävät ja tiedot ovat hyviä, mutta viimeistelyssä sekä tiedon soveltamisessa on vielä hieman parannettavaa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää kuluttajalähtöistä viestintää ruokaketjun eri organisaatioissa sekä opiskelijalla on valmiudet laatia ja toteuttaa käytännössä viestintäsuunnitelma ja erilaisia tiedottavia tekstejä. Opiskelija osaa tunnistaa kuluttajalähtöisen viestinnän ja viestintästrategian merkityksen yhteisön toiminnassa ja yhteisön tuloksen tekijänä. Opiskelija hallitsee alan keskeiset tiedotuskanavat ja osaa hyödyntää niitä tiedon hankintaan, jakamiseen ja oman organisaation hyödyksi. Opiskelija osaa myös kehittää viestintää esimerkiksi hyödyntämällä erilaisia palautejärjestelmiä ja tutkimusta. Opiskelijan osallistuminen on aktiivista ja tehtävät ja tiedot ovat erinomaisia niin viimeistelyn kuin soveltamisenkin osalta.

8B00CG67 Kestävä ruokajärjestelmä: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija perehtyy ruokahävikkiin ruokaketjun eri vaiheissa niin Suomessa kuin globaalisti, ruokatuotteessa käytettäviin pakkauksiin sekä elintarviketeollisuuden sivuvirtoihin. Opiskelija oppii näkemään globaalin ruokajärjestelmän kokonaisuutta ja arvioimaan sen kestävyyttä elinkaarianalyysillä.

Opiskelija saa valmiuksia ongelmaratkaisuun.

Sisältö

- o Globaali ruokajärjestelmä
- o Elinkaarianalyysi
- o Ruokahävikin määritelmä
- o Ruokahävikin syntymisen syyt ja vähentämiskeinot Suomessa ja globaalisti
- o Ruokatuotteiden pakkaukset ja niiden ympäristövaikutukset
- o Elintarviketeollisuuden sivuvirrat

Arviointikriteerit**Hyväksytty/hylätty**

Hyväksytty suoritus edellyttää, että opiskelija suorittaa Moodle-tentit hyväksytysti ja palauttaa opintojakson harjoitustehtävät sovitussa aikataulussa.

Opiskelija ymmärtää ruokahävikin syntymisen taustatekijöitä ruokaketjun eri vaiheissa niin Suomessa kuin globaalisti. Opiskelija osaa analysoida ruokatuotteessa käytettävien pakkauksia kestävänsä kehityksen näkökulmasta. Opiskelija ymmärtää globaalin ruokajärjestelmän kokonaisuutta ja osaa arvioida sen kestävyyttä elinkaarianalyysillä.

Opiskelija tunnistaa elintarviketeollisuuden sivuvirtoja ja niiden hyödyntämismahdollisuuksia.

YE00CG40 Kestävä ruokaketjun johtaminen kiertotaloudessa: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija tuntee kiertotalouden keskeiset periaatteet. Opiskelija osaa nimetä ruoan toimitusketjun osat ja niiden keskeiset prosessit. Opiskelija osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen periaatteita ja löytää niihin liittyviä tunnuslukuja. Opiskelija tunnistaa kestävänsä kehitystä ja kiertotaloutta edistäviä ruokaketjun prosesseja ja osaa nimetä kiertotaloutta edistäviä ruoan toimitusketjun johtamisen tavoitteita.

Sisältö

- Ruoan toimitusketjun osat
- Toimitusketjun johtaminen ja mittarit
- Kiertotalouden mukainen johtaminen

Lisätiedot

TKI-osuus 50 %.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa nimetä jonkun kiertotalouden keskeisen periaatteen, osaa nimetä ruoan toimitusketjun joitakin osia ja prosesseja. Hän osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen jonkun periaatteen ja tunnusluvun. Opiskelija osaa nimetä jonkun kestävänsä kehitystä ja kiertotaloutta edistävän toimenpiteen ja prosessin ruokaketjussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee kiertotalouden keskeisiä periaatteita, osaa nimetä ruoan toimitusketjun osat ja keskeisiä prosesseja. Hän osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen joitakin keskeisiä periaatteita ja löytää niihin liittyviä tunnuslukuja. Opiskelija tuntee kestävänsä kehitystä ja kiertotaloutta edistäviä toimenpiteitä ja prosesseja ruokaketjussa ja tunnistaa kiertotaloutta edistäviä ruoan toimitusketjun johtamisen tavoitteita ja osaa perustella niitä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija tuntee hyvin kiertotalouden keskeiset periaatteet, osaa nimetä ruoan toimitusketjun osat ja keskeiset prosessit. Hän osaa nimetä toimitusketjun johtamisen ja mittaamisen keskeiset periaatteet ja löytää niihin liittyviä tunnuslukuja eri lähteistä. Opiskelija tuntee hyvin kestävänsä kehitystä ja kiertotaloutta edistäviä toimenpiteitä ja prosesseja ruokaketjuissa ja osaa nimetä kiertotaloutta edistäviä ruoan toimitusketjun johtamisen tavoitteita.

CA00CL50 Matkailuyrityksen kehittäminen tiedon avulla: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa standardoida matkailupalvelun eri osa-alueet ja osaa selittää laadun kehittämisen merkityksen liiketoiminnassa.

Opiskelijaa osaa analysoida liiketoiminnasta kertyvää informaatiota ja rakentamaan sen pohjalta kehittämissuunnitelman case-yritykseen.

Opiskelijaa osaa soveltaa yhtä tai useampaa strategisen johtamisen viitekehystä käytäntöön.

Opiskelija osaa luoda kehitystä seuraavan mittariston ja toimintamallin case-yritykseen

Sisältö

Matkailutuotteiden laatujärjestelmät

Matkailupalveluiden standardointi ja laadun mittaaminen

Strategisen johtamisen viitekehykset käytännössä

Matkailupalveluiden tuottojohtaminen osana strategista suunnittelua

Suoritusindikaattorit matkailuyrityksessä

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa kehittää matkailupalvelun laatulementtejä.

Opiskelija osaa nimetä strategisen johtamisen viitekehyksiä ja laatujohtamisen malleja ja nimetä kehitetyistä vaativia kohteita Case-yrityksessä.

Opiskelija osaa nimetä strategisen johtamisen viitekehyksiä ja laatujohtamisen malleja.

Opiskelija osaa selittää tuottojohtamisen periaatteita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella ja kehittää matkailupalveluita ja luokitella niiden laadun eri elementtejä.

Opiskelija osaa selittää strategisen johtamisen viitekehyksiä ja laatujohtamisen malleja käytäntöön ja muodostaa niiden pohjalta kehittämissuunnitelman Case-yritykseen.

Opiskelija osaa luokitella strategisen johtamisen viitekehyksiä ja laatujohtamisen malleja.

Opiskelija osaa selittää tuottojohtamisen periaatteiden vaikutuksia yrityksen operatiivisen toimintaan.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella, kehittää ja standardoida laadukkaita matkailupalveluita.

Opiskelija osaa analysoida strategisen johtamisen viitekehyksiä ja laatujohtamisen mallien vaikutusta käytäntöön ja muodostaa niiden pohjalta kehittämissuunnitelman Case-yritykseen.

Opiskelija osaa luoda kehittämissuunnitelman implementointia tukevat suoritusindikaattorit.

Opiskelija osaa luokitella strategisen johtamisen viitekehyksiä ja laatujohtamisen malleja

Opiskelija osaa soveltaa tuottojohtamisen periaatteita käytäntöön.

RESTO20-1019 HARJOITTELU: 30 op**CA00CL48 Perusharjoittelu: 12 op****Osaamistavoitteet**

Harjoittelun päätyttyä opiskelijan ruokatuotantoon liittyvä ammatillinen osaaminen on kehittynyt ja hänellä on selkeä kuva ravitsemispalvelualan yritysten ja toimipaikkojen operatiivisesta toiminnasta ja liikeideasta. Hän on osallistunut monipuolisesti ruokatuotannon eri toimintoihin huomioiden työskentelyssään taloudellisuuden, terveellisuuden ja turvallisuuden sekä asiakaspalvelun periaatteet. Hänellä on hyvät yhteistyötaidot ja hän on kehittynyt työyhteisön jäsenenä. Harjoittelun

suorittaminen osittain tai kokonaan ulkomailla 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, terveellisuuden 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.

CA00CL49 Syventävä harjoittelu: 18 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tunnistaa omat ammatilliset vahvuudet ja kehityskohteet ja asettaa näiden pohjalta tavoitteet urasuunnitelmia ja työllistymistä tukevalle harjoittelulle. Hän tarkastelee kriittisesti reflektoiden omaa ammatillista kehittymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä. Opiskelija perehtyy harjoittelupaikan operatiivisen johtamisen periaatteisiin ja toimintatapoihin ja osallistuu myös vastuullisiin tehtäviin. Hän kehittyä yrittäjähenkiseksi ja vastuulliseksi ammattilaiseksi, joka tiedostaa alan ja harjoittelupaikan kehittämistarpeita ja osaa ottaa ne huomioon toiminnan kehittämisessä. Harjoittelun suorittaminen osittain tai kokonaan ulkomailla 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

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.

RESTO20-1020 OPINNÄYTETYÖ: 15 op**KI15FTU001 Opinnäytetyö: 15 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa tutkimus-, suunnittelu-, tuote- tai muun kehityshankkeen, joka yhdistää koulutusohjelman keskeisen oppiaineen ja työelämän tarpeet. Hän kehittää ja osoittaa valmiuksiaan soveltaa tietoaan 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 hyväksyty / 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 hyväksyty / 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 hyväksyty / hylätty. Tarkemmat arviointiperusteet löytyvät SeAMK:n opinnäytetyöohjeesta ja kypsyysnäytteen vaatimus- ja arviointikriteereistä.